



**DEMARLE®**

**Для получения дополнительной  
информации обращайтесь к Вашему  
дистрибутору:**

**Demarle S.A.S - Parc d'Activités des Anseueilles  
59136 Wavrin - FRANCE (ФРАНЦИЯ)**

**Тел.: +33 (0)3 20 58 83 84 - Факс: +33 (0)3 20 58 74 70**

**Email : [demarle@demarle.fr](mailto:demarle@demarle.fr)**

**[www.demarle.com](http://www.demarle.com)**

Настоящая документация не является договорной. Мы оставляем за собой право вносить изменения в ассортимент и технические характеристики, приведенные в настоящей документации.  
Компания Demarle RC Lille B 950 080 465. Выпуск 03/10. Код. DOC 0000 RU 00



**DEMARLE®**

# Каталог





# Творческий подход во всем своем многолетнем опыте



Штаб-квартира компании Demarle находится в Ваврене, недалеко от Лилля, на севере Франции.



Ги Демарль создал свои первые сетки для багетов в 1965 г.

Основанная в 1965 г. Ги Демарлем (Guy Demarle), компания Demarle S.A.S. разрабатывает новые технологии в области антиадгезионных (препятствующих прилипанию/подгоранию) покрытий в пищевой промышленности: создание первых сеток для выпечки хлеба, изобретение кондитерской ткани Silpat®, формованных тканей Silform®.

В 1985 г. компания Demarle входит в состав группы Lesaffre (крупнейший производитель дрожжей в мире) и в 1989 г. размещает свои производственные мощности в промзоне Ансерей (Ansereuilles) в г. Ваврен (Wavrin), недалеко от Лилля. Ведомая вперед энергичным Жераром Бленом (Gérard Blin), компания в скором времени значительно расширяет сферу своей деятельности, чему в значительной степени способствовало развитие международных контактов, а также разработка и освоение запатентованного во всем мире по-настоящему революционного материала Flexipan®.

В 1993 г. в США создается филиал Demarle Inc.

В 1994 г. предприятие было продано Патрису Жаклену (Patrice Jacquelin), одному из управляющих компании Demarle, владеющему большей частью акций компании в рамках холдинговой компании.

В 1996 г. компания получает сертификат ISO 9002, позже преобразованный в ISO 9001 - версия 2000 в октябре 2004 г. Начинается этап прямой торговли.

В 1997 г. компания получает право на знак продовольственной безопасности NSF (Фонда национальной безопасности). Торговый оборот компании начинает неуклонно возрастать.

В 2000 г. компания Demarle сливается с SASA Industrie, которая имеет высокие котировки на Парижской бирже.

В течение последующих лет прямые продажи начинаются в Бельгии, Великобритании и США.

Год 2005. Компания Demarle празднует свое 40-летие. Чтобы производство кондитерских изделий соответствовало всем международным нормам по охране окружающей среды, на предприятии устанавливается мусоросжигательная печь.

В 2007г. группа SASA Industrie была выкуплена компанией Patrice Jacquelin et Weinberg Capital Partners. Происходит разделение профессиональной и публичной деятельности. Этот последняя компания-владелец становится компанией Guy Demarle, которая на 100% принадлежит Патрису Жаклену..

## **Компания Demarle - лидер в области новых технологий.**

Компания Demarle представляет собой инновационное предприятие, для которого качество его продукции имеет первостепенную роль. Именно по этой причине компания получила право на использование многочисленных знаков, гарантирующих соответствие ее продукции всем качественным нормам. Благодаря работе сотрудников отдела R&D компании Demarle постоянно улучшается качество уже существующих образцов продукции и происходит разработка новых продуктов компании, таких, как Flexipat® и плоский Flexipan® с бортиками.

## **Компания Demarle - стабильное положение на мировом рынке.**

Благодаря развитой сети дистрибуторов в более чем 100 странах мира и филиалу Demarle Inc. в Нью-Джерси, США, более 80% торгового оборота компании Demarle приходится на экспортные поставки.

## **Компания Demarle - надежный партнер для лидеров.**

Команда руководителей консультирует компанию Demarle, начиная с разработки продукта и оказания технического содействия и до момента демонстрации достижений компании на всех международных выставках.



# Содержание

<b>Индексный указатель</b>	Страница 4
<b>Технические характеристики</b>	Страница 6
<b>Ассортимент продукции Flexipan®</b>	Страница 10
Рельефные формы	Страница 10
Печенье "мадлен"	Страница 12
Новые пирожные . Торты	Страница 13
Конусы	Страница 14
Сапфиры	Страница 15
Пирамидки	Страница 16
Сердечки	Страница 17
Полусферы	Страница 18
Квадратные формы	Страница 20
Круглые и овальные саварены	Страница 22
Кнели	Страница 24
Овальные формы	Страница 26
Круглые тарталетки	Страница 28
Ложки	Страница 29
Птифуры	Страница 30
Колокольчики . Яйца	Страница 32
Поленца	Страница 32
Елочки . Звездочки	Страница 33
Порционные вставки-поленца	Страница 34
Продолговатые формы	Страница 36
Прямоугольные формы	Страница 37
Прямоугольные кексы . Финансье	Страница 38
Булочки	Страница 39
Бисквиты . Медвежата	Страница 40
Полдники	Страница 41
Сдобные булочки . Пирожки с начинкой	Страница 42
Цилиндры	Страница 43
Флорентины . Печенье	Страница 43
Тортики	Страница 44
Круглые вставки . Пицца . Запеканки	Страница 44
Разные вставки для дополнительных блюд	Страница 45
<b>Индивидуальные формы</b>	Страница 46
<b>Ассортимент продукции Flexipat®</b>	Страница 50
<b>Кондитерские коврики</b>	Страница 54
<b>Рельефная подставка "Norbert Vannier"</b>	Страница 56
<b>Книги</b>	Страница 60
<b>Silform® Тарталетки</b>	Страница 64
<b>Silform® Заварное тесто</b>	Страница 66
<b>Silform® Хлеб</b>	Страница 68
<b>Silpain®</b>	Страница 71
<b>Сетки для выпечки</b>	Страница 72
<b>Аксессуары</b>	Страница 74
<b>Противни</b>	Страница 76
<b>Хранение . Мойка</b>	Страница 79

## Список каталожных кодов продукции Flexipan® 600 x 400 мм, представленных в каталоге.

\*В наличии имеются только размером 400 x 300 мм или GN 1/1.

Каталожные коды	Название	Страница
107	Кружки	44
112	Флорентины	43
115	Мини-флорентины	43
118	Кружки	44
122	Кружки	44
123	Кружки	44
915	Сдобные булочки	42
1031	Сдобные мини-булоч	42
1033	Овальные тарталетки	27
1034	Сдобные булочки	42
1039	Мини-поленца	32
1052	Толстые кнели	24
1054	Овальные саварены	23
1055	Цветочки	12
1056	Мишки	40
1057	Основы тортов	22
1059	Шарлотки	11
1061	звездочки	33
1066	Мини-пирожки	28
1067	ракушки	12
1070	Молочные хлебцы	39
1071	мини-шарлотки	11
1072	Мини-кнели	24
1073	толстые сердечки	17
1076	шестигранники	30
1077	мини-овалы	24
1079	шарлотки	11
1080	овальные мини-саварены	23
1081	кексы с желобками	38
1082	Тарталетки с желобками	27
1083	мини-конусы	14
1092	Слитки	38
1094	конусы	14
1096	Переплетенные сердечки	17
1097	медальоны	31
1098	Слоеное пирожное с миндальным кремом	42
1102	Квадратные саварены	21
1103	Вставки в конусы	14
1105	Квадратные саварены	21
1106	Мини-каре	20
1109	Желе	10
1113	Квадратные мини-саварены	21
1116	Овальные саварены	23
1117	Мини-финансье	38
1119	Каре	20

Каталожные коды	Название	Страница
1121	Мини-мадлен	12
1124	Сапфиры	15
1126	Мини-сапфиры	15
1127	Ложки	29
1128	Каре	20
1129	Птифуры	31
1130	Сахарное печенье	36
1131	Звездочки	33
1133	Мини-каре	20
1136	Мини-сердечки	17
1142	Елочки	33
1144	Мини-капельки	30
1145	Продолговатые кексы	37
1146	Полуцилиндры	36
1147	Головки медвежат	40
1148	Слитки с углублением	37
1149	Мини-слитки	37
1150	Мини-кнели	25
1152 *	Средние кнели	25
1154 *	Кнели	25
1156	Яйца	32
1158	Слитки с углублением	37
1160	Саварен-сапфиры	15
1163	Кость	40
1166 *	Ларчики	13
1169	Эллипсы	10
1171	Каре с желобками	21
1172	Человечки	41
1173	Рыбки	41
1174	Птифуры разные	30
1177	2 Кольца	45
1178 *	Булочки-грибки	42
1179	Декор Сент-Оноре	13
1180	Шестиугольники	13
1181	Декор 2 Уровня	45
1182	Колокольчики	32
1184	Аннапурна	34
1187	Порционные слитки	10
1189	Мини-декор Сент-Оноре	13
1194	Гусеница	34
1242 *	Мини-полусферы	18
1264	Финансье	38
1268	Полусферы	19
1269	Цилиндры	43

Каталожные коды	Название	Страница
1270	Овалы	26
1282	Булочки	39
1299	Печенье	43
1320	Мини-поленца	32
1339	Саварены	22
1340	Сердечки	16
1399	Тортики	44
1413	Мини-тарталетки	28
1416	Помпончики	31
1441	Печенье	43
1454	Маленькие поленца	32
1464	Вставки в поленца	34
1476	Саварены	22
1489	Полусферы	19
1497	Шоколадные плитки	10
1511	Печенье "мадлен"	12
1532	Кексы	38
1548	Кружки	44
1560	Восьмигранники	30
1561 *	Мини-полусферы	18
1562	Мини-пирамидки	16
1585	Пирамидки	16
1586	Мини-саварены	22
1593	Полусферы	19
1600	Мини-запеканки	28
1601	Булочки Джумбо	42
1674	Запеканки	28
1675	Тарталетки	28
1748	Вставки в каре	45
1750	Каштаны	16
1758	Запеканки	44
1776	Овалы	26
1777	Тортики	44
1792	Булочки-цветочки	39
1882	Пирамидки	16
1896	Полусферы	19
1897	Тортики	44
1922	Булочки	39
1975	Мишки	40
1977	Мини-полусферы	18
1982	Овальные мини-тарталетки	27
1984	Ромбики	30
1985	Треугольники	30
1996	Ромашки	12
2001*	Мини-сердечки	16



## Список каталожных артикулов продукции Flexipan® 600 x 400 мм, представленных в каталоге.

\*В наличии имеются только размером 400 x 300 мм или GN 1/1.

Каталожные е коды	Название	Страница
2005	Длинныебулочки	39
2064 *	минардизы	30
2120 *	Саварены разные	23
2132 *	Рельефные звездочки	33
2206	Овалы	26
2265	мини-полусферы	19
2266	Мини-цилиндры	43
2267	мини-овалы	26
2269	цилиндры	43
2435	мини-конусы	31
2452	Запеканки	44
2492 *	Мини-модулос	41
3006	Круглые булочки	39
3051	сдобные булочки	42
3340	сердечки	16
4270	Овалы	26
4394	прямоугольные кексы	38
10273	Булочки	39
21977	Мини-полусферы	18



Некоторые модели существуют по размерам американских, английских и немецких противней.

Обращайтесь к нам!

## Список каталожных артикулов продукции Silform® 600 x 400 мм, представленные в каталоге.

\* В наличии имеются только 400 x 300 мм

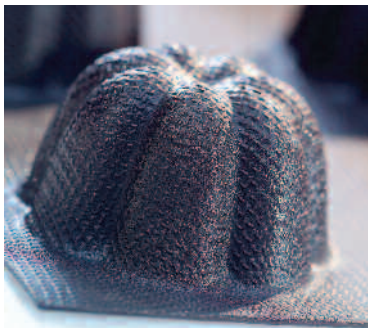
\*\*В наличии имеются только 800 x 400 мм

Каталожные е коды	Название	Страница
002	Большие пирожные с кремом	67
004	Продолговатые формы	69
101	Круглые формы	68
107	Круглые формы	68
111	Круглые формы	68
112	Круглые формы	68
115	Круглые формы	68
118	Круглые формы	68
122	Круглые формы	68
123	Круглые формы	68
143	Продолговатые формы	69
167	Продолговатые формы	69
911	Продолговатые формы	69
1033	Овальные тарталетки	64
1039	Мини-поленца	69
1052	Кнели	64
1066	Мини-пирожки	64
1070	Мини-эклеры	66
1071	Мини-шарлотки	64
1072	МИНИ-КНЕЛИ	64

Каталожные е коды	Название	Страница
1082	Мини-тарталетки	64
1087	Пирожные "Париж-Брест"	66
1088	Овалы	66
1089	Маленькие пирожные с кремом	67
1090	Эклеры для правой	67
1100	Эклеры для левой	67
1106	Мини-каре	64
1119	Каре	64
1127	Ложки	64
1133	Каре	69
1145	Прямоугольники	69
1161	Хлебцы	69
1162	Каре	69
1165	Продолговатые формы	69
1171	Каре с жолобками	64
1176	Квадратные гамбургеры	69
1217	Круглые формы	68
1320	Мини-поленца	69
1403	Продолговатые формы	69
1413	Мини-тарталетки	64

Каталожные е коды	Название	Страница
1419	Круглые формы	68
1548	Круглые формы	68
1600	Мини-тарталетки	64
1674	Круглые тарталетки	64
1675	Круглые тарталетки	64
1687	Продолговатые формы	69
1982	Мини-тарталетки	64
2005	Продолговатые формы	69
2114	Круглые формы	68
2170*	Формовые хлебцы	69
2435	Круглые формы	68
3006	Круглые формы	68
4053**	Продолговатые формы	69
4058**	Продолговатые формы	69
4063**	Продолговатые формы	69
4074**	Продолговатые формы	69
4075**	Продолговатые формы	69
4095**	Продолговатые формы	69
4394	Прямоугольники	69
8065**	Круглые формы	68

# Гибкая форма производства компании Flexipan®



**Компания Demarle разработала материал, в котором сочетаются стекловолокно и пищевые силиконы: Flexipan®.**

Эта революционная мягкая форма была очень быстро скопирована благодаря применению технологии инъекции силикона, но изделия других компаний так и не смогли достичь совершенства оригинальной формы.

Эта форма отличается своей текстурой, которая определяется на обратной стороне формы благодаря наличию ячеек, которые придают ей особую прочность и обеспечивают более длительный срок службы, в сочетании с исключительными антиадгезионными свойствами.

Срок службы изделий компании Flexipan® намного превышает срок службы изделий с обычным антиадгезионным покрытием. В зависимости от типа формы, до появления первых признаков прилипания/пригорания форма может использоваться для выпечки кондитерских изделий от 2000 до 3000 раз. Формы Flexipan® позволяют осуществлять приготовление большинства сладких и соленых блюд, которые обычно готовятся в металлических формах, как при выпечке, так и при быстром замораживании. Изделия компании Flexipan® выдерживают температуру от -40°C до +280°C.

Продукция Flexipan® соответствует всем нормам французского, общеевропейского и американского законодательств в отношении материалов, которые контактируют с пищевыми продуктами. Помимо этого, в феврале 1997 г. компания Flexipan® получила сертификат N.S.F.® (Фонда национальной безопасности), который гарантирует, что ее продукция соответствует одним из самых жестких в мире требований в отношении продовольственной безопасности. Этот сертификат служит также гарантией того, что использование нашей продукции абсолютно безопасно с точки зрения санитарно-гигиенических норм и она совершенно нетоксична. Более того, компания Demarle может похвалиться тем, что ее продукция одобрена FDA (Управлением по контролю за продуктами и лекарствами - США). Все наши изделия получили положительную оценку в Национальной испытательной лаборатории (L.N.E).

Компания Demarle разработала ассортимент из более чем 200 форм для противней разных форматов, с тем, чтобы удовлетворить требования разных пользователей: 600 x 400 мм, 400 x 300 мм и 1/2 Gastronorme (325 x 265 мм). Для некоторых особенных форм имеются в наличии и другие форматы, адаптированные для французских, немецких и американских пекарен. При объеме заказа от 300 противней или индивидуальных форм Flexipan® или Silform®, имеется возможность изготовить персонализированные формы.

## Знак NSF®

ОРГАНИЗАЦИЯ, ЗАНИМАЮЩАЯСЯ ВЫДАЧЕЙ СЕРТИФИКАТОВ NSF INTERNATIONAL

(Фонд национальной безопасности, всемирно признанная организация США) - 148 Avenue Grandchamp 1150 BRUXELLES (Belgique) - Бельгия

ОСНОВАНИЕ ДЛЯ ВЫДАЧИ СЕРТИФИКАТА: СООТВЕТСТВИЕ NSF/ANSI STANDARD 2

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СЕРТИФИЦИРОВАНЫ: Стандарт NSF/ANSI 2 определяет перечень минимальных требований в отношении способов защиты продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических норм для материалов, разработки, производства, изготовления, и рабочих параметров оборудования, связанного с перевозкой и переработкой продуктов питания.

(NSF/ANSI Standard 2 устанавливает минимальные нормы в отношении защиты продуктов питания и санитарно-гигиенические требования в отношении материалов, разработки, производства и рабочих параметров оборудования для перевозки и переработки пищевых продуктов.)



# Рекомендации по использованию

## ■ Заполнение

Всегда устанавливайте форму Flexipan® на перфорированном противне или решетке еще до её заполнения, что облегчит перемещение формы к печи или морозильной камере. Пустые полости формы рекомендуется заполнять кусочком теста или водой. В противном случае, пустые полости могут утратить свои антиадгезионные свойства.

## ■ Процесс выпечки

Изделия Flexipan® могут использоваться в печах любого типа, вентилируемых или с подом. Время и температура выпечки зависят от характеристик используемой печи: уменьшить температуру на 10°C и выпекать чуть дольше, чем в металлических формах. Предпочтительно использовать перфорированный противень или решетку, с тем, чтобы оптимизировать циркуляцию горячего воздуха. Как правило, извлекать готовое изделие из формы необходимо сразу же после выемки формы из печи. Что касается более деликатных изделий, таких, как жезуазы или дакуазы, то их лучше оставить остывать прямо в форме.

## ■ Извлечение из формы

Извлечение замороженных продуктов (муссы или кремы) или желатинированных продуктов осуществляется путем изгибания формы, а что касается испеченных продуктов, то они извлекаются путем переворачивания формы. В отношении форм небольшого размера поступают еще проще: достаточно приподнять край Flexipan®. При использовании Flexipan® категорически запрещается применять ножи или другие режущие инструменты.

## ■ Чистка

Изделия Flexipan® легко чистятся в горячей воде с использованием мягкой губки и моющего средства с нейтральной кислотностью (Ph=7). **Внимание:** Слишком агрессивное моющее средство (с высокой кислотностью) может быстро привести к разрушению изделия Flexipan®.

Настоятельно рекомендуется регулярно мыть эти формы, поскольку скопление жира может, со временем, негативно повлиять на продолжительность срока службы этого изделия. После мойки противни Flexipan® необходимо поместить в печь при температуре 150°C на **две минуты**, что приведет к их стерилизации и, тем самым, гарантирует идеальные санитарно-гигиенические условия.

## ■ Хранение

Хранить изделия Flexipan® следует в перевернутом положении, стопками по 6 (не более) штук. Для некоторых ячеек форм - прямых и очень глубоких (напр. Сердечки, код 1340 и Цилиндры, код 1269), во избежание деформации, рекомендуется хранить стопками по 2 штуки.



### Маркировка NF Гигиена питания

FLEXIPAN® - FLEXIPAT® - SILPAT® - ROULPAT® - FIBERLUX® - РЕЛЬЕФНЫЕ ДИСКИ И ПОДСТАВКИ NORBERT VANNIER - SILTRAY® - FIBERGLASS® - SILFORM® - SILFORM® BAGUETTE - SILPAIN®

ОРГАНИЗАЦИЯ, ЗАНИМАЮЩАЯСЯ ВЫДАЧЕЙ СЕРТИФИКАТОВ: AFAQ AFNOR Certification, 11 rue Francis de Pressensé - 93571 LA PLAINE ST DENIS CEDEX - FRANCE (ФРАНЦИЯ)

ОСНОВАНИЕ ДЛЯ ВЫДАЧИ СЕРТИФИКАТА: NF 031

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СЕРТИФИЦИРОВАНЫ: Пригодность к чистке. Данные изделия соответствуют Постановлению 1935/2004 Европейского парламента и Совета Европы от 27 октября 2004 г. в отношении материалов и объектов, предназначенных для контакта с продуктами питания.





# www.demarle.com

## Сайт, на котором Вы сможете найти много полезной информации

Обязательно посетите сайт компании Demarle: здесь Вы найдете информацию о ее продукции и последних достижениях, а также новости о деятельности компании.

Графическое изображение было видоизменено, чтобы Ваше посещение сайта было более приятным. Помимо этого, были добавлены новые рубрики, например,

появилась возможность дистанционной загрузки **Demarle Magazine**. Вы также сможете бесплатно подписаться (просто разместив запрос) на наш информационный бюллетень **"Flex'e-news"**. Для этого достаточно заполнить карточку на нашем сайте и поставить "птичку" в клеточке Newsletter.



Вы первыми получите самую свежую информацию о нашей продукции и о компании Demarle, узнаете самые последние новости и ознакомитесь с репортажами о самых различных событиях в мире. Не упустите Ваш шанс, подпишитесь на сайте: **www.demarle.com**

Помимо всего прочего, Вы сможете ознакомиться с нашим каталогом в режиме реального времени. Вы ищете размер или каталожный код? Воспользуйтесь поиском.

И наконец, мы предлагаем Вашему вниманию все обычные рубрики, заметки о руководителях,

презентацию компании Demarle, и, конечно же, многочисленные рецепты.

У Вас есть какой-либо вопрос, особое пожелание или Вы хотите предложить новые формы? Вы имеете возможность обратиться к нам напрямую, благодаря контактной карточке в рубрике Contactez-nous (Свяжитесь с нами).

Мы всегда готовы оправдать Ваши чаяния и удовлетворить Ваши потребности - и единственный адрес, благодаря которому мы можем это сделать: **www.demarle.com !**

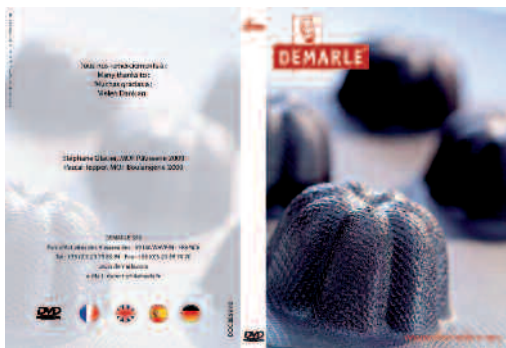


# Интерактивный каталог

Данный интерактивный каталог был составлен совсем недавно, и он представляет собой новое видение каталога компании Demarle. Благодаря прекрасному воспроизведению печатного каталога, Вы имеете возможность листать страницы каталога так, словно этот каталог находится на Вашем рабочем столе! Вы также можете увеличить масштаб текстовой ссылки или фотографии. Интерактивный каталог доступен на начальной странице сайта.



## Методическое пособие



Обучение обращению с продукцией компании Demarle непосредственно на Вашем рабочем месте! Сегодня это стало возможным благодаря DVD, выпущенным компанией Demarle. Отныне у Flexipan®, Silform® и Tapis Relief больше не будет от Вас никаких секретов. Откройте для себя все возможные способы реализации продукции, хитроумные уловки и чудеса изобретательности, те, кажущиеся незначительными, детали, благодаря которым витрины Ваших магазинов будут выгодно отличаться от витрин Ваших конкурентов.

Содержание DVD подразделено на три части: в первой части представлены фотографии, отображающие весь ассортимент нашей продукции.

Для создания двух других частей мы прибегли к услугам двух лучших мастеров своего дела во Франции, которыми являются Стефан Гласье (**Stéphane Glacier**), **M.O.F. 2000 г.**, кондитер и Паскаль Теппер (**Pascal Tepper**), **M.O.F. 2000 г.**, булочник. И они представят Вашему вниманию самые разнообразные способы и методы использования нашей продукции на видео. На примере рецептов или технологических операций, эти люди откроют Вам самые хитроумные способы использования изделий в кондитерской и хлебобулочной индустрии. Этот DVD представляет собой нечто большее, чем просто рабочий инструмент, это настоящий источник вдохновения, которым Вы сможете пользоваться и получать истинное наслаждение от Вашей деятельности. Не теряйте зря времени и поспешите связаться с Вашим дистрибутором, чтобы получить этот волшебный диск!