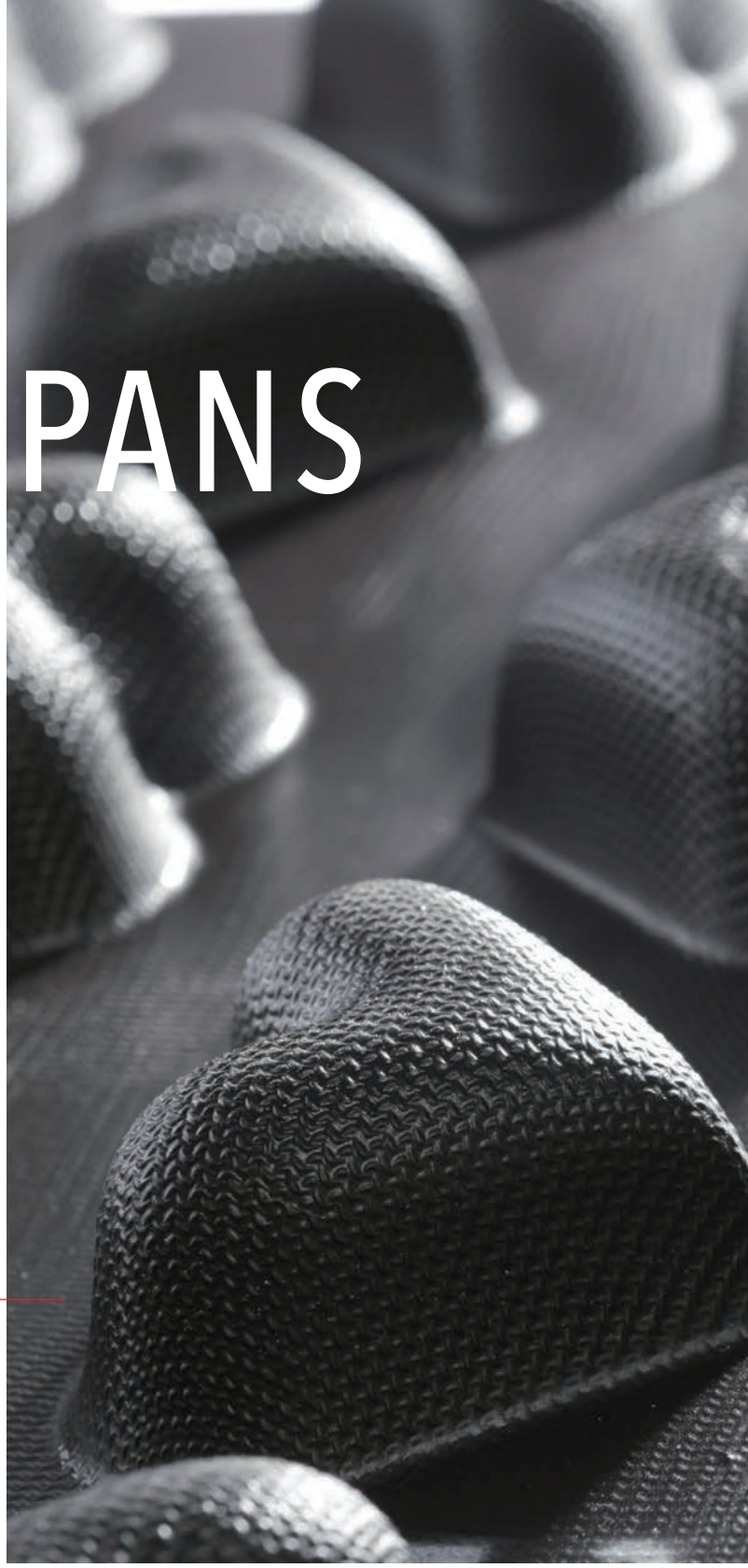
MAISON DEMARLE

LES FLEXIPANS

フランスで生まれたメゾン ドゥマール社のフレキシパンは、同社の代表的な商品です。使い手の作業効率をアップさせるだけでなく、耐久性にも優れ、マストアイテムの一つに数えられています。
家庭用アイテムは全34種類と豊富にラインナップしています。

ご購入はこちらから！

amazon



フレキシパンについて

フレキシパンは金属製の型と比べて、お菓子の取り外しや洗浄が簡単にできます。グラスファイバーを使うことで、薄く丈夫で耐久性にも優れ、焼き菓子に使うときれいな焼き色をつけることができます。

FP03070　立体ハートS

フレキシパン4つのポイント

1 オーブンから冷凍庫まで

フレキシパンの使用可能温度は-40℃から+240℃まで。すべてのお菓子作りに対応します。

2 取り出しが簡単

食品用のシリコンを使っているので、油なしでも焦げ付きません。冷凍したお菓子の場合は押し出すだけで外れます。

3 優れた耐久性

シリコンとグラスファイバーを使用しているため丈夫で、保管の際もさび付いたりすることがなく、長持ちします。

4 洗浄が簡単

焦げ付きがほとんどないので、食器を洗うようにさっと洗って乾燥させればOK。従来の型よりも衛生的です。

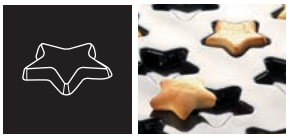
※商品の特性上、静電気によりまれに付着物が発生することがございますので、洗浄をしてからご使用ください。

フレキシパンのオススメアイテムはコチラ！

ベーシックから個性的なデザインまで。全34種類を豊富にラインナップしています。

FP02340
ハートS
CŒUR

取数	容量	サイズ
6取	85ml	66×62mm 高さ35mm



FP03061
星型S
ÉTOILES

取数	容量	サイズ
6取	35ml	80×65mm 高さ15mm

FP03266
プティフール(円)S
PETITS FOURS

取数	容量	サイズ
12取	25ml	φ40mm 高さ20mm

FP03268
プティガトー(半球)S
PETITS GATEAUX

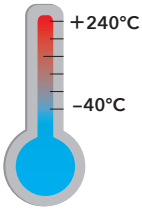
取数	容量	サイズ
6取	105ml	φ70mm 高さ40mm

安心・安全への取り組み

メゾン ドゥマール社は、皆様に常に安全な製品をお届けできるように取り組みを続けております。NSF INT.(アメリカ衛生財団規格)をはじめとする様々な外部の専門検査機関の認証を得ており、食品に直接触れる製品として安全であることをお約束します。これからも、より環境に配慮した“安心・安全な製品作り”のために努力を続けて参ります。

製品の使用方法とアドバイス(取扱説明)

1.焼成と冷凍



- □ フレキシパンは、すべての製菓・製パン用オーブンで使用することが可能です(直火は不可)。
- □ **-40℃～+240℃**まで使用可能です。
- □ 金属型使用時より温度を10℃程下げて、少し長めに焼くと焼きムラを防ぐことができます。

空気の対流をよくするために、パンチング天板やグリルを使用することをおすすめします。焼成後はすぐに型から生地を取り外す方が好ましいのですが、ジェノワーズ生地やダッコワーズ生地等のやわらかい生地の場合は、室温まで冷ましてから型から外すときれいに取れます。

2.洗浄方法

初めてご使用になる前に必ず洗浄してください。洗浄には柔らかいスポンジを使い、油分を洗い落としてください。油分が型に残り蓄積することで製品の寿命が短くなります。洗剤は中性洗剤(pH5～pH10)を使うことで、シリコンへのダメージを防ぎます。洗浄後は水気を拭き取り乾燥させてください。

3.生地の充填

生地を充填する前に、フレキシパンをグリルや天板にのせるようにしてください。オーブンに入れる時や冷凍庫に入れる時の移動がスムーズになります。また型剥がれの悪化を防ぐため、製品の空焼きは避けてください。基本的には油はひかずに生地を充填してください。

4.型抜き

冷凍のムースにしても、焼成された生地にしても、型を押しながら変形させることで簡単に型から抜くことができます。フレキシパンにナイフ等の刃物は絶対に使用しないでください。

5.保管方法

フレキシパンシリーズは逆さまにした状態で重ねて保管してください。
通常の型で6枚まで重ねられますが、高さ4cm以上の型では
変形を防ぐために2枚までにしてください。

※記載商品については、メーカーの都合により予告なく変更される場合がありますので、予めご了承ください。

日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

フレキシパンについて、もっと詳しく知りたい方はこちら！
https://www.nichifutsu.co.jp/products/foods/brand/demarle/