

# l'Atelier Culinaire

CATALOGUE PRINTEMPS / ÉTÉ

valable du 1<sup>er</sup> mars au 31 août 2011



Guy  
Demarle

Guy  
Demarle



# Découverte

Nos produits, Nos Ateliers Culinaires et Notre métier : celui de Con

## L'inventeur du FLEXIPAN®

Notre vocation première  
était de fournir  
aux professionnels  
des "métiers de bouche"  
le meilleur matériel,  
nous l'avons fait  
et nous le faisons toujours.

Depuis plus de 15 ans,  
nous avons également décidé  
de mettre notre savoir-faire  
au service des particuliers.

La satisfaction de tous  
nos clients est  
notre plus grande fierté.



## Le Créateur des Ateliers Culinaires\*

Pour vous présenter et vous faire apprécier  
nos produits.

\* Découvrez-les en page 4



# Sommaire

# rez!

Conseiller(ère) **Guy Demarle.**

## Conseiller(ère) Guy Demarle :

une activité pour tous,  
alors pourquoi pas vous ?  
Vous souhaitez devenir  
Conseiller(ère) Guy Demarle

Rendez-vous page 24 et parlez-en  
à votre Conseiller(ère) ou appelez  
vite le **0810 820 220\*\*** pour la France  
le **078 153 004\*\*** pour la Belgique  
ou rendez-vous sur  
**[www.guydemarle.com](http://www.guydemarle.com)**

Toute la gamme des FLEXIPAN®

6 à 17

SILFORM®, le boulanger à domicile

18 à 19

les toiles SILPAIN®, SILPAT®, FLEXIPAT®

20 à 21

Donnez du relief à vos desserts  
avec les disques et tapis reliefs

22 à 23

Devenez Conseiller(ère) Guy Demarle

24 à 25

Le coin des enfants

26 à 27

Avec FRISSONS®, la fée des glaces, c'est vous !

28 à 29

La Batterie et les poêles Guy Demarle Différence

30 à 31

Les Couteaux FKT® et Santoku

32 à 33

Les Ustensiles de cuisine,  
et tout devient tellement plus simple

34 à 38

Les produits consommables  
GOURMANDISES® Guy Demarle

39 à 41

La bibliothèque Guy Demarle

42 à 43

COOK'IN®

46 à 47

\*\* prix d'un appel local



# Les Ateliers Culinaires

Faites découvrir des **produits fantastiques** qui révolutionnent la **créativité**.

Invitez vos connaissances chez vous. Ensemble réalisez les recettes que vous avez choisies avec votre Conseiller(ère). Il (elle) vous apportera des conseils, des explications, vous échangerez des astuces et des tours de main dans une ambiance conviviale et décontractée.

Kathia - 24 ans



« C'était vraiment très sympa et convivial. La Conseillère nous a expliqué l'intérêt d'utiliser tel ou tel outil et nous les faisait essayer au fur et à mesure des recettes... Nous n'avons pas vu le temps passer, nous avons réalisé les recettes tout en discutant avec la Conseillère, cela m'a fait envie, j'ai trouvé qu'elle avait vraiment l'air de s'éclater dans son métier. Alors quand elle a expliqué en fin d'atelier que la société Guy Demarle recherchait en permanence des Conseillères comme elle, j'ai réagi... On doit se voir la semaine prochaine autour d'un café pour en discuter! »

# Cadeaux Hôtesses

Vous avez la gentillesse d'accueillir un Atelier Culinaire, Cela vaut bien un **cadeau\*** !  
Choisissez le vôtre parmi les produits présentés sur cette page.



## Tranche 1



**1 kit pour**  
8 desserts individuels

**12€50**

Kit de Caramélisation Gourmandises® MC 62



**16€**

Fine spatule haute  
température  
MA 113720



Tablier noir  
brodé  
Gourmandises®  
VR 174

**28€**

## Tranche 2

**32€**



Moule Soleil FM 488  
Contenance : 150 cl

**32€**



Plaque 6 empreintes  
Fleurs de printemps  
FP 3055  
Contenance : 8 cl

Disponible dès le  
**1<sup>er</sup> avril**

**35€**



Moule St-Honoré  
+ Praliné noisette extra  
Gourmandises® KIT 5902

**35€**



Moule 3 Anneaux  
+ Praliné noisette extra  
Gourmandises® KIT 5901

## Tranche 3

**49€**



Plaque 30 empreintes  
Savarins ronds FP 2586  
Contenance : 1 cl

**49€**



Plaque 12 empreintes  
Savarins saphirs FP 2160  
Contenance : 8,5 cl

**49€**

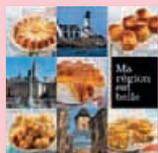


Plaque 6 empreintes  
Grandes tartelettes FP 2674  
Contenance : 13,5 cl

## Tranche 4

LOT 5924

**57€**



Livre "Ma région est belle"  
+ Toile SILPAIN®  
40 x 35 cm  
+ Toile SILPAT®  
40 x 35 cm



LOT 5934

**63€**

Couteau d'office  
+ Éplucheur



LOT 5914

**76€90**



Plaque 12 empreintes Mini cakes  
+ Livre "Ces moules souples, j'en fais quoi ?"  
+ Plaque aluminium perforée 40 x 30 cm

\* en fonction du chiffres d'affaire et du nombre de rendez-vous pris lors de l'atelier



Guy  
Demarle

## Entremets aux fruits de la passion

### Ingrédients :

#### Pour le biscuit à la banane :

- 1 banane
- 20 g de chocolat au lait Gourmandises®
- 25 g de beurre
- 40 g de sucre
- 1 œuf
- 20 g de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à café d'extrait liquide de vanille
- 40 g de farine

#### Pour la mousse passion :

- 3 feuilles de gélatine (6 g)
- 150 g de purée de fruits de la passion Gourmandises®
- 10 g de poudre de lait
- 80 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 250 g de crème fraîche liquide entière (25 cl)



Moule Cosy - Réf. FM 503

Voir p. 7

### 1 Préparation du biscuit à la banane :

Préchauffez votre four à 170°C (th. 5/6) puis placez votre moule sur la plaque perforée. Épluchez et tranchez la banane en 24 lamelles puis disposez-les dans le fond du moule. Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie et ajoutez le beurre.

2 Dans un petit cul-de-poule, faites blanchir l'œuf avec le sucre puis ajoutez la crème fraîche et la vanille liquide. Incorporez-les dans le mélange précédent. Ajoutez la farine, mélangez à la spatule et versez la préparation sur les bananes.

3 Faites cuire à 170°C (5/6) pendant 18 minutes. Démoulez et réservez le biscuit.

### 4 Préparation de la mousse passion :

Réhydratez la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide. Dans une petite casserole, faites tiédir la purée de fruits de la passion avec la poudre de lait. Dans un petit cul-de-poule, faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez-les dans la casserole.

5 Faites cuire l'ensemble à 85°C en mélangeant constamment avec une petite spatule haute température. Transvasez dans un cul-de-poule et ajoutez la gélatine essorée. Mélangez pour faire refroidir à 25°C - 30°C. Montez la crème fraîche en crème fouettée et incorporez-la délicatement au fouet. Placez votre moule sur la plaque perforée et garnissez-le de mousse. Posez le biscuit dessus et placez au congélateur pendant 4 heures. Au bout des 4 heures, démoulez l'entremets et décorez-le avec des billes croustillantes et du vermicelle au chocolat.



### Moule à Tarte rectangulaire

Contenance : 90 cl • Profondeur : 3,5 cm • Longueur : 26 cm • Largeur : 13 cm

réf. FM 496 32,00 €



### Moule Marguerite

Contenance : 120 cl • Profondeur : 5 cm • Diamètre : 21 cm

réf. FM 456 32,00 €



### Moule Étoile

Contenance : 200 cl • Profondeur : 6 cm • Diamètre : 33 cm

réf. FM 475 32,00 €



Moule à Tarte cannelé

Contenance : 200 cl • Profondeur : 3,5 cm • Diamètre : 28 cm

réf. FM 374 32,00 €



Moule Carré cannelé

Contenance : 220 cl • Profondeur : 5 cm • Longueur : 25 cm • Largeur : 25 cm

réf. FM 484 32,00 €



Moule Savarin cannelé

Contenance : 180 cl • Profondeur : 6 cm • Diamètre : 25 cm

réf. FM 486 32,00 €



Moule Cosy

Contenance : 110 cl  
Profondeur : 4 cm  
Longueur : 22,5 cm  
Largeur : 16 cm

réf. FM 503 32,00 €



*Demarle, l'inventeur  
du FLEXIPAN®*

Seuls les moules FLEXIPAN®  
sont fabriqués à partir de fil de verre  
et de silicone.

Cette fabrication française unique  
est le gage d'une très grande longévité !



Moule Carré

Contenance : 100 cl • Profondeur : 3,5 cm • Longueur : 18 cm • Largeur : 18 cm

réf. FM 360 32,00 €



Moule à Cake

Contenance : 120 cl • Profondeur : 7 cm • Longueur : 24 cm • Largeur : 8,5 cm

réf. FM 349 32,00 €

Contenance : 70 cl • Profondeur : 7 cm • Longueur : 18,5 cm • Largeur : 9 cm

réf. FM 476 32,00 €

△ Vendu avec un support métal n'allant pas au micro-ondes.



Moule Tablette

Contenance : 150 cl • Profondeur : 4,5 cm • Longueur : 20,5 cm • Largeur : 20,5 cm

réf. FM 497 32,00 €



Moule à Cake cannelé

Contenance : 75 cl • Profondeur : 6 cm • Longueur : 19,5 cm • Largeur : 9 cm

réf. FM 499 32,00 €

LOT

économisez 3€

1 MOULE TABLETTE  
+ 1 CHEVALET RECETTES  
"CARRÉMENT BONS"



LOT 497

38€  
00  
au lieu de 41€00



Moule à Cake tunisien

Contenance : 100 cl • Profondeur : 5 cm • Longueur : 23,5 cm • Largeur : 11 cm

réf. FM 487 32,00 €

△ Vendu avec un support métal n'allant pas au micro-ondes.

## Guy Demarle vous en dit plus

Le **FLEXIPAN®** est une toile de fil de verre recouverte de silicone qui :

### Donne la souplesse :

- permet un démoulage facile,
- donne la forme et la tenue,
- permet d'avoir des formes variées.

### Donne la résistance :

- à l'usure,
- à la chaleur.

### Est incassable.

### Est noir :

favorise la conduction de chaleur pour une cuisson homogène.



### Donne l'anti-adhérence :

- plus besoin de beurrer les moules donc moins de matière grasse,
- donne l'aspect brillant et doré aux préparations.

### Donne la résistance au chaud et au froid :

- résiste à la chaleur (+ 270 °C),
- résiste au froid (- 40 °C),
- résiste au micro-ondes,
- refroidit très vite.



Moule à **Parts**

Contenance : 200 cl • Profondeur : 4,5 cm • Diamètre : 28,5 cm

réf. FM 498 32,00 €



Moule **Rond 18 cm**

Contenance : 150 cl • Profondeur : 7 cm • Diamètre : 18 cm

réf. FM 325 32,00 €



Moule **Savarin**

Contenance : 90 cl • Profondeur : 4,5 cm • Diamètre : 22 cm

réf. FM 312 32,00 €



Moule **Génoise**

Contenance : 280 cl • Profondeur : 7 cm • Diamètre : 24 cm

réf. FM 477 32,00 €

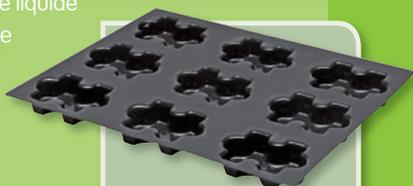


Guy  
Demarle

## Puzzles au café et noix du Brésil

### Ingrédients :

- 100 g de beurre demi-sel
- 100 g de sucre semoule
- 50 g de miel
- 20 g d'extrait de café liquide
- 50 g de mascarpone
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 150 g de compote de pommes
- 150 g de farine
- 100 g de fécule de maïs
- 60 g de noix du Brésil



Empreintes Puzzles  
Réf. FP 2186

Voir p. 16

- 1 Préchauffez votre four à 160°C (th. 5/6).
- 2 Dans un cul-de-poule, faites ramollir le beurre et ajoutez le sucre, le miel, l'extrait de café et le mascarpone. Mélangez. Ajoutez l'œuf et le jaune d'œuf puis mélangez au fouet. Ajoutez la compote de pommes puis la farine et la fécule de maïs tamisées.
- 3 Émincez les noix du Brésil. Incorporez la moitié dans la préparation.
- 4 Placez vos empreintes sur la plaque perforée puis garnissez-les de préparation.
- 5 Répartissez le reste des noix et faites cuire à 160°C (th. 5/6) pendant 20 minutes.



### Empreintes Petites tablettes

Contenance : 9 cl • Profondeur : 2,5 cm • Longueur : 7 cm • Largeur : 7 cm

Grande plaque : 12 empreintes **réf. FP 2497** **49,00 €**

Petite plaque : 6 empreintes **réf. FP 3497** **32,00 €**



### Empreintes Briochettes

Contenance : 10,5 cl • Profondeur : 3,7 cm • Diamètre : 8 cm

Grande plaque : 12 empreintes **réf. FP 4282** **49,00 €**

Petite plaque : 6 empreintes **réf. FP 3282** **32,00 €**

## Astuce

Pour une plus grande stabilité lors de la cuisson, il est préférable d'utiliser une plaque aluminium perforée à poser sur la grille de votre four.

Pour en savoir plus, rendez-vous en page 35 de ce catalogue.





### Empreintes Petites charottes

Contenance : 6 cl • Profondeur : 3,5 cm • Diamètre : 6 cm  
 Grande plaque : 12 empreintes **réf. FP 2079 49,00 €**



### Empreintes St-Honoré

Contenance : 8 cl • Profondeur : 2,5 cm • Diamètre : 8 cm  
 Grande plaque : 8 empreintes **réf. FP 2189 49,00 €**



### Empreintes Madeleines

Contenance : 3,5 cl • Profondeur : 2 cm • Longueur : 8 cm • Largeur : 4,5 cm  
 Grande plaque : 20 empreintes **réf. FP 2511 49,00 €**  
 Petite plaque : 8 empreintes **réf. FP 3511 32,00 €**



### Empreintes Papillons

Contenance : 6 cl  
 Profondeur : 2 cm  
 Longueur : 6 cm  
 Largeur : 7 cm

Grande plaque : 12 empreintes  
**réf. FP 2175 49,00 €**



### Empreintes Poissons

Contenance : 10 cl • Profondeur : 2,5 cm • Longueur : 10 cm • Largeur : 6 cm  
 Grande plaque : 9 empreintes **réf. FP 2172 49,00 €**



### Empreintes Fingers

Contenance : 2 cl • Profondeur : 1,5 cm • Longueur : 8,5 cm • Largeur : 1,7 cm  
 Grande plaque : 24 empreintes **réf. FP 2146 49,00 €**



### Empreintes 4 Quarts

Contenance : 50 cl • Profondeur : 4 cm • Longueur : 20 cm • Largeur : 7,5 cm  
 Grande plaque : 4 empreintes **réf. FP 2349 49,00 €**



### Empreintes Muffins droits

Contenance : 12,5 cl • Profondeur : 4 cm • Diamètre : 7,5 cm  
 Grande plaque : 12 empreintes **réf. FP 2051 49,00 €**  
 Petite plaque : 6 empreintes **réf. FP 4051 32,00 €**



### Empreintes Mini-cakes

Contenance : 11 cl • Profondeur : 2,5 cm • Longueur : 9 cm • Largeur : 4,6 cm  
 Grande plaque : 12 empreintes **réf. FP 2394 49,00 €**



### Empreintes Mini-muffins

Contenance : 4,5 cl • Profondeur : 2,8 cm • Diamètre : 5 cm  
 Grande plaque : 20 empreintes **réf. FP 2031 49,00 €**  
 Petite plaque : 12 empreintes **réf. FP 3031 32,00 €**



### Empreintes Lingots

Contenance : 10 cl • Profondeur : 2,5 cm • Longueur : 12 cm • Largeur : 4 cm  
 Grande plaque : 12 empreintes **réf. FP 2145 49,00 €**



### Empreintes Quenelles

Contenance : 5 cl • Profondeur : 5 cm • Longueur : 8,5 cm • Largeur : 4,5 cm  
Grande plaque : 18 empreintes **réf. FP 2154 49,00 €**



### Empreintes Saphirs

Contenance : 8 cl • Profondeur : 3,5 cm • Diamètre : 7 cm  
Grande plaque : 12 empreintes **réf. FP 2124 49,00 €**  
Petite plaque : 6 empreintes **réf. FP 3124 32,00 €**



### Empreintes Petites demi-sphères

Contenance : 5 cl • Profondeur : 3 cm • Diamètre : 5,8 cm  
Grande plaque : 12 empreintes **réf. FP 7896 49,00 €**



### Empreintes Lingots cannelés

Contenance : 9 cl  
Profondeur : 2,5 cm  
Longueur : 10,5 cm  
Largeur : 5 cm

Grande plaque : 12 empreintes  
**réf. FP 2187 49,00 €**



### Empreintes Financiers

Contenance : 4,5 cl • Profondeur : 1,5 cm • Longueur : 8,5 cm • Largeur : 4,5 cm  
Grande plaque : 12 empreintes **réf. FP 2264 49,00 €**  
Petite plaque : 6 empreintes **réf. FP 3264 32,00 €**



### Empreintes Mini-tartelettes carrées

Contenance : 2 cl • Profondeur : 1 cm • Longueur : 4,5 cm • Largeur : 4,5 cm

Grande plaque : 30 empreintes	réf. FP 2106	49,00 €
Petite plaque : 15 empreintes	réf. FP 3106	32,00 €



### Empreintes Tartelettes

Contenance : 6,5 cl • Profondeur : 2 cm • Diamètre : 7,5 cm

Grande plaque : 12 empreintes	réf. FP 2675	49,00 €
Petite plaque : 6 empreintes	réf. FP 3675	32,00 €



### Empreintes Petits fours

Contenance : 1,4 cl • Profondeur : 1,5 cm • Diamètre : 3,7 cm

Grande plaque : 48 empreintes	réf. FP 2416	49,00 €
Petite plaque : 24 empreintes	réf. FP 3416	32,00 €

## Guy Demarle vous en dit plus

La cuisson peut parfois être différente par rapport à un moule classique. Il est préférable de baisser la température du four et d'augmenter un peu le temps de cuisson.

#### Plus besoin de beurrer vos moules :

le **FLEXIPAN®** vous assure un démoulage parfait. Plus besoin non plus de cuisson au bain-marie.

#### Facilitez-vous la vie :

Guy Demarle a sélectionné pour vous des découpoirs au tranchant très efficace. Ils sont indéformables et faciles à nettoyer. Retrouvez-les page 37 de ce catalogue.



LOT

économisez **3€**

1 PLAQUE DE 48 EMPREINTES  
PETITS FOURS  
+ 1 CHEVALET RECETTES  
"PETITS FOURS...  
GRANDS EFFETS"



LOT 2416

**55€<sup>00</sup>**  
au lieu de 58€<sup>00</sup>



### Empreintes Rondes

Contenance : 16 cl • Profondeur : 2 cm • Diamètre : 10,5 cm

Grande plaque : 6 empreintes	réf. FP 2217	49,00 €
------------------------------	--------------	---------



Empreintes **Mini-tartelettes**

Contenance : 1,3 cl • Profondeur : 1 cm • Diamètre : 4,5 cm  
 Grande plaque : 30 empreintes **réf. FP 2413 49,00 €**  
 Petite plaque : 15 empreintes **réf. FP 3413 32,00 €**



Empreintes **Cuillères**

Contenance : 1,5 cl • Profondeur : 1 cm • Longueur : 9,5 cm • Largeur : 3 cm  
 Grande plaque : 18 empreintes **réf. FP 2127 49,00 €**



Empreintes **Mince pies**

Contenance : 3,5 cl • Profondeur : 2 cm • Diamètre : 6 cm  
 Grande plaque : 20 empreintes **réf. FP 2066 49,00 €**

**Spécial**  **Micro-ondes**

Plaques de 28 cm de diamètre pour fours combi...



Empreintes **Mini-muffins**

Contenance : 4,7 cl  
 Profondeur : 2,8 cm  
 Diamètre : 5 cm  
 Plaque : 9 empreintes  
**réf. FP 6031 32,00 €**



Empreintes **Grands ronds**

Contenance : 24,5 cl • Profondeur : 3,5 cm • Diamètre : 10 cm  
 Grande plaque : 6 empreintes **réf. FP 2777 49,00 €**



Empreintes **Petits Fours**

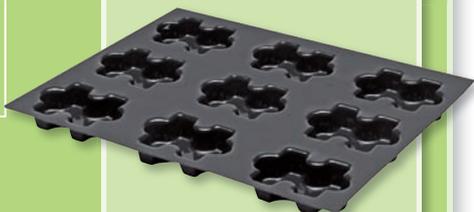
Contenance : 1,5 cl  
 Profondeur : 1,8 cm  
 Diamètre : 3,6 cm  
 Plaque : 18 empreintes  
**réf. FP 6415 32,00 €**

**NOUVEAU**



### Empreintes **Puzzles**

Contenance : 9 cl  
Profondeur : 2,4 cm  
Longueur : 10 cm  
Largeur : 6,5 cm



Grande plaque : 9 empreintes  
réf. **FP 2186** 49,00 €



### Empreintes **Savarins carrés**

Contenance : 10 cl • Profondeur : 3 cm • Longueur : 7 cm • Largeur : 7 cm

Grande plaque : 12 empreintes réf. **FP 2102** 49,00 €

Petite plaque : 6 empreintes réf. **FP 3102** 32,00 €



### Empreintes **Mini-madeleines**

Contenance : 1,5 cl • Profondeur : 1,5 cm • Longueur : 5 cm • Largeur : 3,5 cm

Grande plaque : 28 empreintes réf. **FP 2121** 49,00 €



### Empreintes **Petits coeurs**

Contenance : 1 cl • Profondeur : 1,5 cm • Longueur : 4 cm • Largeur : 4,5 cm

Grande plaque : 35 empreintes réf. **FP 2136** 49,00 €

## *Les plaques*

Au four, au micro-ondes  
et au congélateur :  
aucun problème, les FLEXIPAN®  
sont parfaitement adaptés  
à des températures allant de - 40 °C  
à + 270 °C (th. 9) !



**Idéales**  
pour vos buffets !

Empreintes **Petites bouchées**

Contenance : 1,5 cl • Profondeur : 2 cm

Grande plaque : 30 empreintes **réf. FP 2174 49,00 €**



Empreintes **Mignardises**

Contenance : 1,5 cl • Profondeur : 1,2 cm

Grande plaque : 30 empreintes **réf. FP 2064 49,00 €**

**OFFRE**  
PETITS PLAISIRS

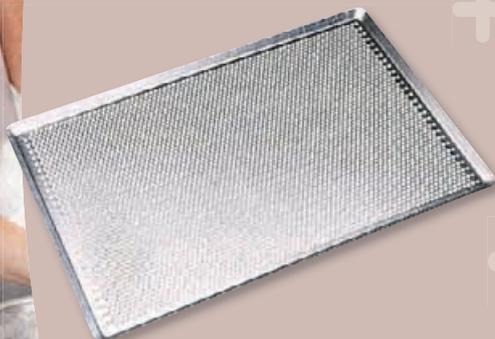
**économisez 12€**



OU



OU



+



24 EMPREINTES **FINGERS**  
OU 18 EMPREINTES **QUENELLES**  
OU 30 EMPREINTES  
**PETITES BOUCHÉES**  
+ 1 PLAQUE ALUMINIUM  
PERFORÉE (40 X 30 CM)  
+ 1 PICHET VERSEUR

**63€<sub>00</sub>**  
au lieu de 75€00





Pour 4 baguettes  
de 200 g

### Empreintes Baguettes

Longueur : 38 cm • Largeur : 7,5 cm

4 empreintes

réf. SF 380295 35,00 €



Pour 1 pain  
de 800 g

### Moules Ronds

Contenance : 210 cl • Profondeur : 7 cm • Diamètre : 21 cm

réf. SF 494 32,00 €



Pour 4 demi-baguettes  
de 200 g

### Empreintes Demi-baguettes

Longueur : 27 cm • Largeur : 6 cm

4 empreintes

réf. SF 370275 35,00 €



NOUVEAU

### Empreintes Paris-Brest

Contenance : 5 cl • Profondeur : 1,5 cm • Diamètre : 8 cm

Grande plaque : 12 empreintes

réf. SF 2087 40,50 €



Pour 3 pains  
de 250 à 300 g

### Empreintes Travées

Longueur : 37 cm • Largeur : 7 cm

3 empreintes

réf. SF 3731 35,00 €



Pour 1 pain  
de 800 g

### Moule Ovale

Contenance : 128 cl • Profondeur : 5 cm • Longueur : 23 cm • Largeur : 17 cm

réf. SF 482 32,00 €



Le **Guy Demarle**  
 Découpoir rond 9,5 cm  
 en vente p. 37

**Empreintes Tartlettes**

Contenance : 6,5 cl • Profondeur : 2 cm • Diamètre : 7,5 cm  
 Grande plaque : 12 empreintes **réf. SF 2675 40,50 €**



**Empreintes Carrées**

Contenance : 10 cl • Profondeur : 3 cm • Longueur : 7 cm • Largeur : 7 cm  
 Grande plaque : 12 empreintes **réf. SF 2162 40,50 €**



Le **Guy Demarle**  
 Découpoir rond 6 cm  
 Outil de fonçage  
 en vente p. 37

**Empreintes Mini-tartelettes**

Contenance : 2 cl • Profondeur : 1,5 cm • Diamètre : 3,5 cm  
 Grande plaque : 24 empreintes **réf. SF 2600 40,50 €**



**Empreintes Allongées**

Contenance : 7,5 cl • Profondeur : 2 cm • Longueur : 13 cm • Largeur : 5 cm  
 Grande plaque : 12 empreintes **réf. SF 4005 40,50 €**



Pour 2 pains  
 de 400 g

**Empreintes Pains platine**

Contenance : 110 cl • Profondeur : 5 cm • Longueur : 25 cm • Largeur : 12 cm  
 2 empreintes **réf. SF 2170 40,50 €**

**Lame Incisette**



Sa forme courbée facilite la bonne "grigne" du pain.  
**réf. MA 120004 6,00 €**

⚠ Cet article ne doit pas être lavé mais juste essuyé.

Retrouvez ces produits sur le site ► [www.gourmandises-guydemarle.com](http://www.gourmandises-guydemarle.com)



Préparations pour pâtes briochées, à pains et à pizzas **GOURMANDISSES®**  
 en vente p. 40

en vente p. 42

Livre "Le Pain"  
 36 recettes de pains, pains briochés, mais aussi pains d'ailleurs.



Toile **SILPAIN®**

Longueur : 40 cm • Largeur : 35 cm

réf. SN 4035 26,00 €

Longueur : 35 cm • Largeur : 30 cm

réf. SN 3530 21,00 €

Idéale  
pour cuire  
au micro-ondesToile **SILPAT® Octogonale**

Diamètre : 26 cm

réf. SP 2626 16,00 €

OFFRE  
PARIS BRESTéconomisez **9€**  
Soit le pot de praliné offert

12 EMPREINTES PARIS-BREST  
+ 1 POT DE PRALINÉ  
GOURMANDISES®  
+ 1 LOT DE 10 POUCHES  
À DOUILLES JETABLES  
+ 1 LOT DE 4 DOUILLES  
+ 4 RECETTES PRALINÉ

LOT 5025

**60€<sup>50</sup>**  
au lieu de 69€50

## Guy Demarle vous en dit plus

Les **SILFORM®** et **SILPAIN®** sont reconnus par les professionnels de la boulangerie comme les produits idéaux pour la fermentation et la cuisson des pains à croûte. Leur structure aérée permet une bonne circulation de l'air pour :

- une cuisson régulière,
- une bonne prise de volume de la pâte,
- un pain tendre au coeur et croustillant à l'extérieur.

Les **FLEXIPAN®** et **SILPAT®** sont quant à eux entièrement recouverts de silicone et permettent à vos pâtes briochées et viennoiseries de conserver tout leur moelleux.

Les **toiles anti-adhérentes SILPAT®** sont composées de fil de verre recouvert de silicone alimentaire. Utilisées par les professionnels, elles sont multi-usages puisque vous pouvez y préparer, cuire ou décongeler vos préparations sans aucune difficulté. Elles conviennent à toutes les cuissons de vos pâtisseries à pâte compacte (meringues, langues de chat, tuiles...). Elles sont aussi très pratiques pour décongeler ou réchauffer vos quiches ou tartes.

**ROUL'PAT®**

Avec ses 2 côtés lisses, il adhère au plan de travail. Idéal pour rouler toutes vos pâtes à pain, pâtes feuilletées, sablées, vos sucres cuits et caramels... et protéger votre plan de travail des salissures. Les dimensions du ROUL'PAT® ne vous permettent pas de l'utiliser au four. Vendu sans rouleau

Longueur : 58,5 cm • Largeur : 38,5 cm

réf. RL 6040 30,00 €



### Toile SILPAT® Rectangulaire

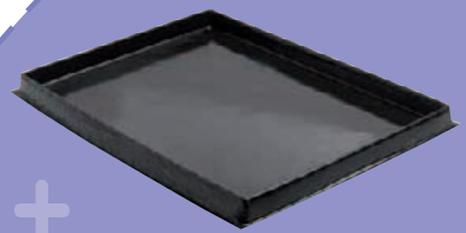
Longueur : 29 cm • Largeur : 21 cm	réf. SP 2921	13,00 €
Longueur : 37,5 cm • Largeur : 27,5 cm	réf. SP 3727	18,50 €
Longueur : 40 cm • Largeur : 35 cm	réf. SP 4035	19,00 €



**Idéal**  
pour monter  
vos petits fours  
ou vos roulés

### FLEXIPAT® 2 cm

Profondeur : 2 cm • Longueur : 33,5 cm • Largeur : 23,5 cm	réf. FT 2020	45,00 €
--	--------------	---------



**KIT FLEXIPAT®**  
2 cm  
KIT 32

**66€50**  
au lieu de 75€50

**1 FLEXIPAT® 2 CM**  
**+ 1 LIVRET GOURMANDISES®**  
**"BISCUITS ET ENTREMETS"**  
**+ 1 SPATULE INOX COUDÉE**  
**LONGUEUR 20,5 CM**

économisez  
**9€**

Soit le livret "GOURMANDISES"  
biscuits et entremets"  
**OFFERT**

**économisez 3€**

1 CHEVALET RECETTES  
"SILPAT®, L'INDISPENSABLE  
DANS VOTRE CUISINE"  
+ 1 TOILE SILPAT® 40 X 35 CM



LOT 4035

**25€00**  
au lieu de 28€00



Retrouvez le chevalet recettes  
"SILPAT®" en vente seul page 43

## les ++ Guy Demarle



Livret Gourmandises®  
"Biscuits et entremets"

16 recettes sucrées  
de biscuits, roulés et entremets

réf. VR 10701 **9,00 €**



**Cadre inox**

Utilisé avec le FLEXIPAT®,  
il permet de réaliser des entremets

en vente p. 23



Livre

"Détices en reliefs"

en vente p. 42



Guy  
Demarle

## Plaisir aux fruits rouges

### Ingrédients :

#### Pour le biscuit léger aux amandes :

- 4 blancs d'œufs
- 3 jaunes d'œufs
- 120 g de sucre
- 60 g de farine
- 75 g de poudre d'amandes

#### Pour la mousse aux fruits rouges :

- 6 feuilles de gélatine (12 g)
- 150 g de purée de fraises
- 150 g de purée de framboises
- 100 g de sucre

- 350 g de crème liquide min 35% de MG (35 cl)

#### Pour le montage :

- 100 g de groseilles
- 100 g de framboises



Voir p. 23

### 1 Préparation du biscuit léger aux amandes :

Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) puis placez votre moule à génoise sur la plaque perforée. Battez les blancs en neige bien ferme en incorporant le sucre dès qu'ils commencent à mousser. Ajoutez les jaunes d'œufs juste avant d'arrêter de battre. Incorporez délicatement la farine et la poudre d'amandes tamisées. Versez la préparation dans le moule puis faites cuire 20 minutes à 180°C (th. 6). Laissez refroidir dans le moule.

### 2 Préparation de la mousse aux fruits rouges :

Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide 15 minutes. Mélangez les purées de fraises et de framboises puis ajoutez le sucre. Égouttez la gélatine puis incorporez-la à la purée. Faites chauffer la purée au bain-marie jusqu'à ce qu'elle atteigne 50°C (elle doit être tiède) puis laissez-la refroidir à 20°C dans un bain-marie froid. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle ait une consistance de mousse. Ajoutez-la à la purée.

3 Démoulez le biscuit. Avec le couteau à génoise, coupez-le en 2. Placez le disque relief sur une plaque perforée. Posez le cercle inox afin de procéder au montage : alternez une couche de mousse, quelques fruits rouges, une moitié de biscuit, une couche de mousse, quelques fruits rouges puis terminez par le biscuit. Réservez 4 à 5 heures au congélateur. Retournez l'entremets au bout de 3 heures de congélateur. Pour démouler l'entremets, retournez-le dans un plat, retirez le disque puis le cercle délicatement. Afin de faciliter le démoulage, passez un sèche-cheveux ou un torchon imbibé d'eau chaude autour du cercle pour le décoller de l'entremets. Laissez le décongeler puis garnissez le relief avec un coulis et des fruits rouges.



économisez  
11,50€

- + 1 DISQUE RELIEF ROSACE
- + 1 CERCLE INOX
- + 1 MOULE À GÉNOISE 22 CM
- + 6 FICHES RECETTES

Disque relief  
Rosace

KIT 14

67€  
00  
au lieu de 78€50



### Moule 3 Anneaux

Profondeur : 1,5 cm • Diamètre : 10 cm, 16 cm et 22,5 cm

réf. FM 402

26,00 €

LOT

économisez 3€

- 1 MOULE 3 ANNEAUX
- + 1 CERCLE INOX



LOT 402

44€  
50  
au lieu de 47€50



Disque relief **Rosace**

Diamètre : 24 cm

réf. TF 100 25,00 €



Tapis relief **Arc en ciel**

Longueur : 23,5 cm • Largeur : 17 cm

réf. TF 3180 25,00 €

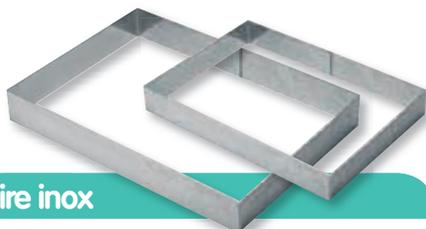
**Cercle inox**



Diamètre : 22 cm • Hauteur : 6 cm

MA 371806 21,50 €

**Cadre Rectangulaire inox**



Longueur : 33,5 cm • Largeur : 23,6 cm • Hauteur : 4,5 cm

Pour des entremets 20 à 24 parts réf. CE 348248 28,50 €

Longueur : 23,6 cm • Largeur : 16,2 cm • Hauteur : 4,5 cm

Pour des entremets 8 à 10 parts réf. CE 237169 17,50 €



Tapis relief **Frise grecque**

Longueur : 23,5 cm • Largeur : 17 cm

réf. TF 3140 25,00 €



Tapis relief **Cannage vénitien**

Longueur : 33,5 cm • Largeur : 23,6 cm

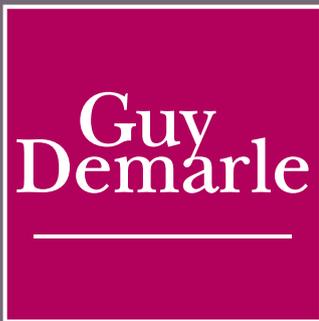
réf. TF 2190 38,00 €



Tapis relief **Labyrinthe**

Longueur : 23,5 cm • Largeur : 17 cm

réf. TF 3000 25,00 €



*Plaisir & convivialité,  
faites-en votre métier!*



## REJOIGNEZ LE LEADER DU LOISIR CULINAIRE

La vente directe est une profession ouverte à tous,  
pas besoin d'être un cordon bleu  
pour être Conseiller(ère) Guy Demarle.

Notre concept de l'Atelier Culinaire est performant,  
notre réseau accueillant et dynamique.

Bénéficiez de notre expérience de plus de 15 ans.

### Quelles opportunités pour vous ?

- Présenter une gamme de produits que vous aimerez partager
- Participer à des formations gratuites
- Concilier vie de famille et vie professionnelle
- Rencontrer du monde
- Travailler à temps choisi
- Être votre propre patron
- Gagner de l'argent

Parlez-en à votre Conseiller(ère) ou appelez le **0810 820 220\***  
pour la France, le **078 153 004\*** pour la Belgique  
ou sur le **www.guydemarle.com**

\* prix d'un appel local

Nicolas - 36 ans

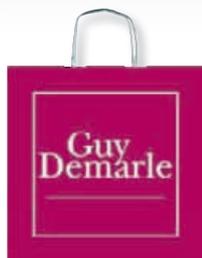


"Aujourd'hui, il faut relancer le plaisir de cuisiner, nous sommes tous concernés. Les jeunes générations attendent nos conseils, les médias nous aident avec les émissions télévisées et les revues fleurissent chaque jour dans les kiosques... mais tout cela n'est pas suffisant : il faut du concret. Être Conseiller Guy Demarle, c'est une profession à part entière quel que soit le temps que nous avons décidé d'y consacrer. Osez, vous avez tout à gagner. Le seul risque que vous prenez, c'est que ça vous plaise et que vous fassiez une grande carrière!"



**GAGNEZ VOTRE  
KIT DE DÉMARRAGE  
D'UNE VALEUR DE  
ET LANCEZ-VOUS  
SANS INVESTISSEMENT**

**300 €**



Cathy - 45 ans



"Lorsque j'ai rejoint Guy Demarle en octobre 2000, j'ai très vite compris que pour m'épanouir dans cette activité, je devais non seulement animer des Ateliers Culinaires, mais aussi donner envie à d'autres personnes de faire la même chose que moi. La qualité du produit aidant, le désir de travailler en équipe, la pertinence du plan de revenus seront toujours pour moi le fil conducteur de mon développement. J'ai également constaté que simplicité et convivialité rendent le métier accessible. Actuellement, compte tenu de la forte demande pour la cuisine plaisir et l'engouement pour la vente directe, votre réussite sera au rendez-vous. Alors faites-vous plaisir, et lancez-vous dans l'aventure !"

un Goûter d'anniversaire

c'est Bien...

Cuisiné par eux...

c'est mieux



Tablier enfant GOURMANDISES®

100 % coton. Lavable à 40°C.

réf. VR 172

12,00 €

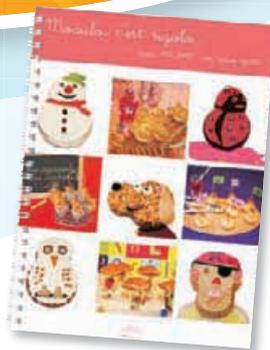


### Livre "Modulo, c'est rigolo"

16 recettes réalisées avec le moule Modulo et la toile SILPAT® qui donnent une multitude d'idées de décors amusants pour les enfants.

réf. VR 10506

9,00 €

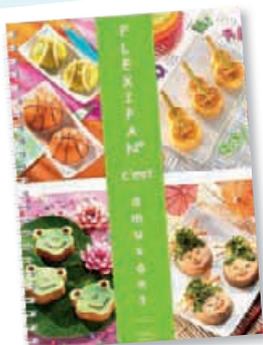


### Livre "FLEXIPAN®, c'est amusant"

15 recettes faciles réalisées dans les empreintes Mini-modulos, Têtes d'ours et Petites demi-sphères, idéales pour initier vos enfants à la cuisine.

réf. VR 10704

9,00 €



### Moule Modulo

Contenance : 145 cl • Profondeur : 5 cm • Longueur : 25 cm • Largeur : 17 cm

réf. FM 492

32,00 €



### Empreintes Têtes d'ours

Contenance : 8 cl • Profondeur : 2,5 cm • Longueur : 7 cm • Largeur : 6,5 cm

Grande plaque : 12 empreintes

réf. FP 2147

49,00 €

Petite plaque : 6 empreintes

réf. FP 3147

32,00 €



### Empreintes Mini-modulos

Contenance : 8,5 cl • Profondeur : 2,8 cm • Longueur : 8,5 cm • Largeur : 6 cm

Grande plaque : 12 empreintes

réf. FP 2492

49,00 €

# KIT ENFANTS



OU

OU

+



+



12 EMPREINTES TÊTES D'OURS  
 OU 12 EMPREINTES PETITES DEMI-SPHÈRES  
 OU 12 EMPREINTES MINI-MODULOS  
 + 1 TABLIER ENFANT GOURMANDISES®  
 + 1 LIVRE "FLEXIPAN®, C'EST AMUSANT"

Empreintes  
Têtes d'ours  
KIT 35  
**61€<sup>00</sup>**  
au lieu de 70€<sup>00</sup>

Empreintes  
Petites  
demi-sphères  
KIT 5  
**61€<sup>00</sup>**  
au lieu de 70€<sup>00</sup>

Empreintes  
Mini-Modulos  
KIT 25  
**61€<sup>00</sup>**  
au lieu de 70€<sup>00</sup>



économisez  
**9€**

Soit le livre  
"FLEXIPAN®, c'est amusant"  
**OFFERT**



**NOUVEAU**

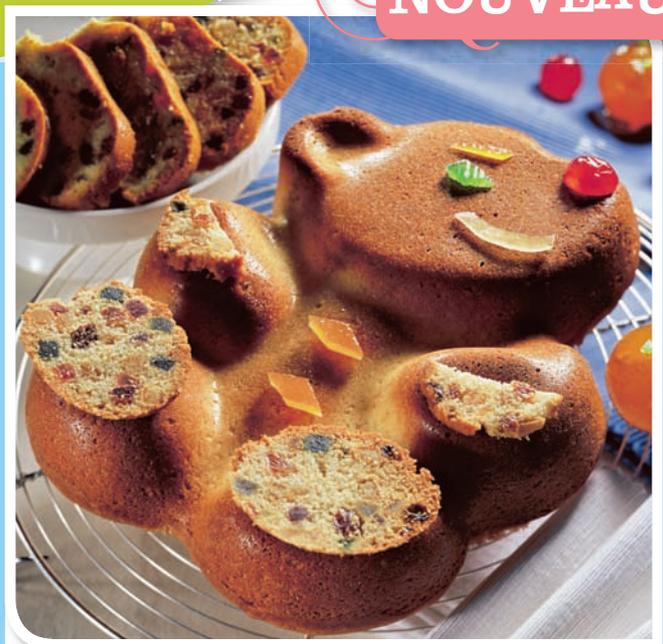


Moule **Bonhomme**



Contenance : 130 cl • Profondeur : 4 cm • Longueur : 26 cm • Largeur : 21 cm

réf. FM 501 **32,00 €**



Moule **Ours**

Contenance : 125 cl  
 Profondeur : 5 cm  
 Longueur : 26 cm  
 Largeur : 22 cm



réf. FM 478 **32,00 €**



Empreintes **Petits bonhommes**



Contenance : 2,5 cl • Profondeur : 1,5 cm • Longueur : 7,5 cm • Largeur : 7 cm

Grande plaque : 12 empreintes  
 réf. FP 2173 **49,00 €**

# Machine à Glaces FRISSONS®

simple d'utilisation pour des résultats professionnels

5 jusqu'à  
ans  
de garantie\*



Machine à glaces  
FRISSONS®

KIT 2000

209€<sup>50</sup> pour la France

209€<sup>00</sup> pour la Belgique

dont 0,50 € d'eco-participation pour la France



 fabriqué en Italie,  
le pays réputé pour ses glaces

## Guy Demarle vous en dit plus

- Un **moteur "Ultra-performant"** (80 W) qui fait tourner le bac et non le bras comme c'est souvent le cas... La fiabilité est donc accrue et maximale.
- L'intérieur du bac est en inox pour une **meilleure accumulation du froid**.
- Le **bras** est **parfaitement étudié**, légèrement arrondi pour un meilleur brassage et facilite l'incorporation de l'air (Les Pros disent "Foisonnement").
- Nous **garantissons cette machine 2 ans**. Vous pouvez étendre la garantie à 5 ans (Voir ci-dessous).

La machine à glaces FRISSONS® fonctionne avec un bac qui, après 20 heures de congélation, restitue le froid à toute la préparation en 25 minutes. Vous obtiendrez 1,5 litre d'un mélange souple et onctueux grâce au bras arrondi qui assure une parfaite incorporation d'air, garantissant la réussite de votre sorbet ou crème glacée.

L'ouverture au niveau du couvercle facilite l'insertion de la préparation et de l'air pendant le fonctionnement.

Le kit comporte de multiples recettes de sorbets, crèmes glacées et accompagnements, élaborées par notre Maître Glacier. Le respect des proportions, le choix des ingrédients vous feront succomber à la dégustation d'une crème glacée ou d'un sorbet 100 % naturel.

### \* GARANTIE :

La machine est garantie 2 ans et 10 jours à compter du jour de départ de notre service expéditions basé en France à Wavrin (59), contre tout vice de fabrication ou défaut de matière.

### Extension de garantie de 3 ans

Vous avez la possibilité d'étendre la garantie de votre machine à 5 ans.

réf. EX 3

30 €

**CONTENU DU KIT :**

- 1 MACHINE À GLACES**  
FRISSONS®
- + 1 BAC ACCUMULATEUR**  
DE FROID
- + 4 ÉTUIS DE STABILISATEUR**  
**GLACES GOURMANDISES®**
- + 1 ÉTUI DE SIROP**  
**DE GLUCOSE DÉSHYDRATÉ**  
**GOURMANDISES®**
- + 1 SPATULE**
- + 1 LIVRET DE 30 RECETTES**  
AVEC LES FICHES  
EXPLICATIVES

**OFFRE**

- 1 KIT FRISSONS®**
- + 1 BAC**  
**ACCUMULATEUR**
- + 1 LIVRET**  
**DE 30 RECETTES**
- + 1 LOT DE 6 RECETTES**

LOT 5023

**219€\***  
pour la France**219€<sup>00</sup>**  
Pour la Belgique

\* dont 0,50 € d'éco-participation

**Bac accumulateur**  
de froid

Ce bac supplémentaire vous permettra de réaliser plusieurs parfums sans attendre la recongélation du bac fourni avec la machine à glaces FRISSONS®.

Hauteur : 14 cm • Diamètre : 21 cm • Contenance : 1,5 l

réf. SOR 1002

41,00 €

**Livret GOURMANDISES®**  
Glaces 2

30 recettes sucrées et salées de glaces et sorbets.

réf. VR 10702

9,00 €

Retrouvez  
ces produits  
sur le site ▶[www.gourmandises-guydemarle.com](http://www.gourmandises-guydemarle.com)

en vente p. 40

Sirop de glucose  
déshydraté  
GOURMANDISES®

en vente p. 40

Stabilisateur glaces  
GOURMANDISES®

# BATTERIE DE CUISINE

GAZ / ÉLECTRICITÉ / VITRO-CÉRAMIQUE RADIANT / VITRO-CÉRAMIQUE HALOGÈNE / INDUCTION



Intérieur gradué sur Ø 20 cm



## Casseroles + couvercles

Contenance : 0,95 l • Hauteur : 7,2 cm • Diamètre : 14 cm		
Casserole Ø 14 cm	réf. BG 701014	65,00 €
Contenance : 1,9 l • Hauteur : 8,2 cm • Diamètre : 18 cm		
Casserole Ø 18 cm	réf. BG 701018	75,00 €
Contenance : 3,3 l • Hauteur : 11,2 cm • Diamètre : 20 cm		
Casserole Ø 20 cm	réf. BG 701020	95,00 €



## Sauteuses + couvercles

Contenance : 1,9 l • Hauteur : 7,5 cm • Diamètre : 20 cm		
Sauteuse Ø 20 cm	réf. BG 701220	115,00 €
Contenance : 2,8 l • Hauteur : 8,2 cm • Diamètre : 24 cm		
Sauteuse Ø 24 cm	réf. BG 701224	129,00 €

Intérieur gradué



## Marmite + couvercle

Contenance : 7,6 l • Hauteur : 17,5 cm • Diamètre : 24 cm		
Marmite Ø 24 cm	réf. BG 702824	139,00 €



## Cuit-vapeur universel

Idéale pour une cuisine équilibrée et gourmande, la cuisson à la vapeur respecte au maximum les vitamines et minéraux des aliments sans apport de matières grasses. Vos aliments conservent leurs qualités nutritives et leur goût. Le cuit-vapeur s'adapte à vos casseroles et marmites de diamètre 20, 22 ou 24 cm.

**Utilisation :** versez un fond d'eau dans une casserole ou une marmite, placez le cuit-vapeur dessus puis ajoutez vos aliments dans le cuit-vapeur.

(vendu sans couvercle).

Diamètre : 20, 22 et 24 cm		
Cuit-vapeur	réf. BG 702630	95,00 €

économisez **55€**

1 CUIT-VAPEUR  
+ 1 MARMITE Ø 24 CM  
AVEC COUVERCLE



BG 702890

**179€<sup>00</sup>**  
au lieu de 234€<sup>00</sup>



## Couvercle Ø 24 cm



Adaptable sur le cuit-vapeur	réf. BG 701824	30,00 €
------------------------------	----------------	---------

# ANTI-ADHÉSIVE GUY DEMARLE DIFFÉRENCE

Guy  
Demarle  
Différence

Batterie

## Guy Demarle vous en dit plus

### Corps

En inox 18/10 spécialement étudié pour :

- Améliorer la conduction de chaleur
- Permettre une cuisson plus rapide et plus homogène, en particulier sur l'induction.



### Queues et anses

- En acier inoxydable, particulièrement solide.
- De forme exclusive, ce sont des poignées "froides" pour éviter les brûlures.
- Elles permettent une utilisation au four.

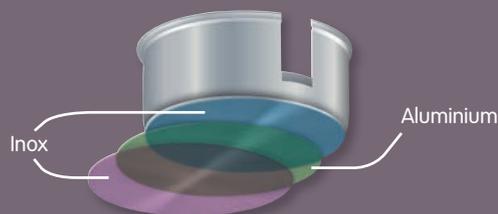
### Fond intérieur des poêles

- Revêtement anti-adhérent TEFLON® "PLATINUM" très résistant, spécialement conçu pour un usage intensif professionnel.



### Fond triple couche

- Planéité parfaite pour optimiser le contact et la diffusion quelle que soit la source de chaleur.
- La couche épaisse d'aluminium insérée entre les 2 couches d'acier inoxydable assure une diffusion rapide et uniforme de la chaleur.



### Bords :

"Verse-franc" pour éviter les coulures.



### Poêles

Poêle Ø 20 cm	réf. BG 703020	75,00 €
Poêle Ø 24 cm	réf. BG 703024	91,00 €
Poêle Ø 28 cm	réf. BG 703028	106,00 €

LOT  
BATTERIE

Bénéficiez de **50%**  
sur le deuxième article\* de taille inférieure !



EXEMPLE : 1 CASSEROLE DE 20 CM À 95 €  
LA DEUXIÈME CASSEROLE DE 18 CM À 75 €  
VOUS REVIENT À 37 € 50 !  
SOIT LE LOT À 132 € 50  
AU LIEU DE 170 €

EXEMPLE : 1 SAUTEUSE DE 24 CM À 129 €  
LA DEUXIÈME SAUTEUSE DE 20 CM À 115 €  
VOUS REVIENT À 57 € 50 !  
SOIT LE LOT À 186 € 50  
AU LIEU DE 244 €



EXEMPLE : 1 POÊLE DE 28 CM À 106 €  
LA DEUXIÈME POÊLE DE 24 CM À 91 €  
VOUS REVIENT À 45 € 50 !  
SOIT LE LOT À 151 € 50  
AU LIEU DE 197 €

\* Un article de la même famille.

Tous nos prix sont hors frais de port.



## Couteau d'Office

L'outil indispensable dans toute cuisine : pour éplucher, préparer les légumes... Vous pouvez aussi l'utiliser sur votre table comme couteau à steak.

Longueur : 10 cm **réf. MA 124210 45,00 €**



## Couteau Éminceur

Vous l'utiliserez aussi bien pour couper les viandes que pour émincer vos légumes ou ciseler les herbes. Ce couteau est conçu pour supporter des chocs répétés comme le hachage sur une planche.

Longueur : 20 cm **réf. MA 124220 85,00 €**



## Couteau à Désosser

La forme spécifique de sa lame rigide et effilée vous permettra de désosser les viandes et volailles en suivant précisément la forme des os : pour ne rien perdre de la chair d'une viande.

Longueur : 13 cm **réf. MA 124313 61,00 €**



## Fusil

Pour entretenir le fil quotidiennement et permettre un bon affilage de vos couteaux à lames lisses, l'acier du fusil est plus dur que l'acier de votre couteau. De forme ovale, il facilite l'affilage car il comporte plus de surface en contact avec la lame. Pour une hygiène parfaite, il est magnétisé afin de retenir la limaille enlevée du couteau.

Longueur : 23 cm **réf. MA 124501 52,00 €**

La lame des couteaux est en acier monobloc :  
Lame + Mitre + Soie,  
ce qui lui confère une grande solidité et un équilibre parfait.



## Couteau Tranchelard

Le tranchelard est plus étroit que le couteau éminceur. Il est utilisé pour découper le poulet et tous les morceaux de viandes avec os (gigots...).

Longueur : 25 cm **réf. MA 124325 85,00 €**



## Couteau Scie à tomate

La lame droite est crantée afin qu'elle se pose sur la tomate et ne glisse pas sur la peau. Ce couteau vous permettra de couper les petits légumes ou fruits à peau ferme et lisse : tomates, poivrons, aubergines, citrons... Un couteau multi-usages...

Longueur : 14 cm **réf. MA 124413 61,00 €**



## Couteau à pain

Pour couper le pain, mais aussi n'importe quel aliment moelleux au cœur et croustillant au-dehors comme par exemple les cakes et les pâtés en croûte.

Longueur : 23 cm **réf. MA 124323 82,00 €**



## Aiguiseur

À utiliser ponctuellement pour garder un tranchant impeccable. Cet aiguiseur équipé de disques en céramique vous permet d'aiguiser vos couteaux à lames lisses rapidement, en toute sécurité, sans échauffement donc sans détremper la lame.

**réf. MA 120340 41,00 €**

## \*Garanties

Les couteaux FKT® et Santoku sont garantis à vie. Cette garantie s'applique uniquement dans le cadre d'une utilisation conforme aux recommandations de Guy Demarle.

# SANTOKU

Dès que la coupe est moins facile, affûtez votre couteau à l'aide d'un fusil. L'aiguiser n'est à utiliser que ponctuellement.



## LE COUTEAU JAPONAIS TRADITIONNEL à lame alvéolée

Le couteau des professionnels, multi-usages, adapté à tous types de découpes : poissons, viandes, légumes. Sa devise : couper, trancher, émincer...

Livré dans son coffret.

réf. MA 124600 94,50 €



## Guy Demarle vous en dit plus

- Mitre**
  - Étudiée pour sécuriser l'utilisation
  - Longueur de 18 cm
- Manche**
  - Avec système breveté "Cari-grip" conçu pour une prise en main plus sécurisante et un confort maximum. Résistant aux chocs et facile à nettoyer. En résine acétal.
- Lame**
  - En acier monobloc allemand qui garantit une grande solidité et un équilibre parfait.
  - Surface alvéolée qui permet aux aliments de se détacher plus aisément de la lame et facilite ainsi le tranchage.
  - Chaque lame est aiguisée manuellement pour une coupe de qualité et de précision.



Vendus à l'unité

### Protège-lames magnétiques

Pour les couteaux d'office, scie à tomate et à désosser.

Longueur : 16 cm  
Largeur : 3 cm

Pour les couteaux à pain et tranchelard.

Longueur : 25 cm  
Largeur : 4 cm

Pour les couteaux éminceur et Santoku.

Longueur : 25,5 cm  
Largeur : 6 cm

réf. MA 126020 10,00 € réf. MA 126022 13,00 € réf. MA 126024 16,00 €

OFFRE SANTOKU

## économisez 15€50

1 COUTEAU SANTOKU LIVRÉ DANS SON COFFRET + 1 PROTÈGE-LAME LONGUEUR 25,5 CM



LOT 5026

95€<sup>00</sup>  
au lieu de 110€50

LOT

## économisez 59€

### 5 COUTEAUX

- COUTEAU D'OFFICE
- COUTEAU ÉMINCEUR
- COUTEAU À DÉOSSER
- COUTEAU TRANCHELARD
- COUTEAU SCIE À TOMATE

+ 1 FUSIL  
+ 1 BLOC COUTEAUX

MA 124002

399€<sup>00</sup>  
au lieu de 458€00



Bloc couteau seul réf. MA 124520 : 69,00 €



## Cul-de-poule

En acier inoxydable 18/10, bord demi-ouvert, très solide et facile à nettoyer. Utilisé par tous les professionnels pour mélanger, fouetter et stocker (faire lever la pâte, réserver une préparation). Sa forme arrondie facilite les mélanges et est idéale pour chauffer vos préparations au bain-marie.

Contenance : 2 l • Diamètre : 20 cm

réf. MA 703020 20,50 €

Contenance : 3,7 l • Diamètre : 25 cm

réf. MA 703025 28,00 €



## Bol plastique

Hygiénique et résistant.

Ce bol en polypropylène est très pratique pour mélanger les petites préparations et pour les cuissons au micro-ondes. Il résiste à des températures pouvant aller jusqu'à 100°C. Lavable au lave-vaisselle.

Contenance : 2,5 l réf. MA 116452 11,50 €



**NOUVEAU**

## Pichet

Pichet haut transparent avec bec verseur. Graduation indélébile en dl, cl et ml. Polycarbonate incassable, lavable au lave-vaisselle.

Contenance : 1 l réf. MA 251012 11,00 €



## Fouet ergonomique

Son manche antidérapant et isolant de la chaleur assure une parfaite prise en main. Fils en acier inoxydable, indémontables et invivillables. Lavable au lave-vaisselle.

Longueur : 29 cm réf. MA 111029 16,50 €

**NOUVEAU**



## Support cul-de-poule

Support en élastomère pour cul-de-poule et saladiers, adapté pour des récipients de 20 à 40 cm de diamètre. Parfaitement adhérent au plan de travail, il maintient le bol en position idéale pour fouetter, mélanger ou malaxer.

réf. MA 703019 17,00 €



## Cuillère magique

Très pratique pour émulsionner vos sauces, mayonnaises, vinaigrettes en petites quantités, ou pour battre vos omelettes.

Longueur : 20 cm réf. MA 1102 7,50 €



## Pichet verseur

Pichet gradué avec long bec verseur, très pratique pour verser facilement les préparations liquides dans les empreintes FLEXIPAN®, la machine à glaces FRISSONS®, vos verrines... Polypropylène. Lavable au lave-vaisselle.

réf. MA 7 6,00 €



## Louche

Cette louche en polycarbonate résiste à une température de 130°C. Son manche ergonomique permet une bonne prise en main. Lavable au lave-vaisselle.

Contenance : 3 cl réf. MA 650152 7,80 €



## Spatules Haute Température

Elles résistent à 260°C.

Pour l'utilisation dans des récipients de cuisson, notamment ceux revêtus d'anti-adhésif. Lavables au lave-vaisselle.

Spatule fine • Longueur : 25 cm

réf. MA 113720 16,00 €

Longueur : 25 cm réf. MA 113724 16,00 €

Longueur : 35 cm réf. MA 113735 17,50 €



## Lot de 2 Spatules

Elles résistent jusqu'à 220°C. Elles sont idéales pour mélanger vos préparations quels que soient les récipients. Lavables au lave-vaisselle.

Longueur : 35 cm réf. MA 113007 13,50 €



## Pince Feuille de chêne

Très pratique, elle peut être utilisée pour la manipulation de vos aliments pendant la cuisson (sauf sur une flamme directe) ou pour le service. Elle résiste jusqu'à 220°C. Lavable au lave-vaisselle.

Longueur : 24 cm réf. MA 112435 12,50 €



## Pelton

Ce pelton en polyamide est spécialement conçu pour allonger la durée de vie des revêtements anti-adhésifs. Lavable au lave-vaisselle, il résiste à 220°C.

Longueur : 30 cm réf. MA 112420 10,50 €



### Dérouleur de film alimentaire

Il permet d'étirer, d'emballer et de couper en un seul geste. Très pratique, il est livré avec un rouleau de film alimentaire de 75 m.

réf. MA 1000 31,00 €

film vendu seul p.39



### Épluche ail

Très efficace pour éplucher les gousses d'ail en un temps record sans manipulation avec les doigts. En évoprène, matière souple et solide. Lavable au lave-vaisselle.

Longueur : 13 cm • Diamètre : 3,8 cm

réf. MA 72897 6,00 €



### Spatules inox coudées

Elles sont indispensables pour lisser le dessus des entremets et soulever vos préparations. La lame est très flexible en acier inoxydable trempé, le manche est en polypropylène noir. Leur forme coudée est idéale pour lisser vos préparations pour vos montages. Lavables au lave-vaisselle.

Longueur : 15,5 cm réf. MA 112670 18,00 €

Longueur : 20,5 cm réf. MA 112672 21,50 €



### Minuteur

Ce minuteur à affichage digital est programmable jusqu'à 20 h à l'avance. Très pratique, il peut être mis sur un réfrigérateur grâce à sa partie aimantée ou simplement accroché à une veste grâce à son clip.

Longueur : 6 cm • Largeur : 6 cm

réf. MA 250601 19,00 €



### Plaques aluminium perforées

Très utiles pour déposer vos moules, toiles pâtisseries, petites et grandes plaques FLEXIPAN®. Perforées pour une bonne répartition de la chaleur, elles sont très maniables et vous évitent ainsi la manipulation de votre grille de four habituelle.

Longueur : 40 cm • Largeur : 30 cm

Pour grand four réf. MA 400300 20,00 €

Longueur : 30 cm • Largeur : 20 cm

Pour petit four réf. MA 200300 14,00 €



### Ciseaux multi usages détachables

Pratiques, les manches sont ergonomiques pour une prise en main très confortable. Les lames détachables facilitent le nettoyage. Elles sont recouvertes d'une pellicule de titane, ce qui leur garantit une anti-adhérence parfaite. Ciseaux utilisables par les gauchers et droitiers.

réf. MA 1100 19,00 €



### Thermomètre digital

Il permet de mesurer les températures de - 50°C à +150°C, il est donc parfait pour les confitures, sirops, pâtes de fruits, chocolats... Sa sonde est en acier inoxydable.

réf. MA 250502 25,00 €



### Entonnoir Automatique

Il est l'outil indispensable pour le remplissage rapide, précis et sans gaspillage, des empreintes FLEXIPAN® avec tous types de pâtes liquides (préparations pour quiches, crèmes, omelettes...). Il sert également au décor à l'assiette pour les coulis, sauces... La douille fournie peut-être remplacée par l'une des 5 douilles à décor (MA 166011). Son corps en polycarbonate transparent permet une meilleure visibilité. Entièrement démontable, il est lavable au lave-vaisselle. Livré avec son support en fil chromé.

Contenance : 75 cl réf. MA 116601 64,00 €



### Planche à découper flexible

Très hygiénique, cette planche flexible est en polyéthylène. Sa souplesse permet de transvaser facilement les aliments coupés dans un récipient sans risquer de les renverser. Ne pas mettre au lave-vaisselle, ni poser de récipient chaud dessus.

Longueur : 53 cm • Largeur : 32,5 cm

réf. MA 130705 14,50 €



### Éplucheur

Sa lame pivotante épouse la forme du légume pour un épluchage régulier. L'affûtage rasoir de la lame garantit un épluchage rapide et sûr, et réduit les épluchures.

Utilisable par les droitiers comme par les gauchers.

réf. MA 124151 18,00 €



### Zesteur cannelure

Pour obtenir facilement des zestes réguliers et fins, sans entamer la peau blanche et amère. Permet de creuser des sillons réguliers et parallèles sur la surface des agrumes. Utilisable par les droitiers comme par les gauchers.

réf. MA 124101 18,00 €



### Couteau à fromage

Sa lame en acier inoxydable alvéolée permet de découper tous types de fromages (pâte molle, pâte pressée), sans que la tranche ne colle.

réf. MA 124191 22,00 €



### Couteau à évider

Permet d'évider les pamplemousses, oranges, kiwis, tomates, courgettes... tout en conservant les peaux entières.

réf. MA 124181 18,00 €



### Éminceur à légumes

Pour une découpe rapide et régulière en fines lamelles, des radis, des cornichons, pour décorer tous vos plats.

réf. MA 124161 18,00 €



### Cuillère parisienne

Pour former des boules de fruits, pour la décoration et les salades de fruits (melons, pommes), ou pour réaliser des boules de légumes, de pommes de terre.

réf. MA 124141 18,00 €



### Denteleur

Permet de faire des coupes régulières en dents de loup (zigzag) sur les fruits et légumes (citrons, melons, oranges, tomates).

réf. MA 124111 18,00 €



### Vide-pommes

Pour retirer le trognon des pommes en un seul geste, sans avoir à les couper en quatre.

réf. MA 124131 18,00 €



### Rayeur

Pour décorer vos galettes des rois ou vos tourtes comme un professionnel. Très pratique aussi pour émincer vos poireaux.

réf. MA 124171 18,00 €



### Pinceau

Véritable pinceau de professionnel avec ses poils en soie naturelle d'une grande souplesse et de qualité alimentaire. Son manche est en matériau composite. Pratique pour graisser, dorer, glacer et badigeonner.

réf. MA 116011 5,70 €



### Couteau pelle à tarte

3 outils en 1 :  
Un côté lisse pour couper les entremets, un côté cranté pour couper les tartes, une pelle pour les servir. Lavable au lave vaisselle.

réf. MA 650176 12,00 €



### Lot de 2 racloirs

Pour ne rien laisser dans vos récipients !  
Un racloir pour racler vos préparations dans votre cul-de-poule, casserole... Un racloir-peigne pour étaler ou réaliser des décors sur des gâteaux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

réf. MA 112844 8,00 €

Utilisable avec  
l'entonnoir  
automatique



**Lot de 5 douilles interchangeables**

- 2 douilles unies (2,5 mm et 8,5 mm) et 2 douilles cannelées (7 mm et 1 cm) : les douilles fines vous permettent de réaliser des décors fins sur vos préparations. Les grosses douilles vous permettent, en plus des décors, de garnir vos choux ou vos empreintes FLEXIPAN®.
- 1 douille chemin de fer pour décorer vos bâches ou le tour de vos entremets de crème au beurre ou de chantilly.
- 1 embout pour visser les douilles même sur une poche garnie.

réf. MA 166011 32,50 €



**Poche à douilles**

En nylon soudé sans couture, elle est très souple pour une bonne prise en main. L'embout doit être coupé selon le marquage pour ajuster les douilles à décor. Imperméable et lavable.

Déconseillé au lave-vaisselle.

Longueur : 35 cm

réf. MA 162004 10,50 €



**Outil de fonçage**

Adapté à la taille des empreintes mini-tartelettes (FP 2413 et 3413), navettes (FP 2982 et 3982), cet outil est utilisé par les professionnels pour foncer la pâte en un tournemain.

réf. MA 140102 13,00 €

**Découpoirs cannelés**

Outils de professionnels pour les découpes de pâtes crues (sablés, fleurons, pâte d'amandes...), de pains de mie... Ces découpoirs Exoglass® au tranchant très efficace sont indéformables et faciles à nettoyer.



**Rond**

Diamètre : 3,5 cm  
Utilisation suggérée avec FLEXIPAN® FP 2416 et 3416.

réf. MA 152112 6,30 €

Diamètre : 5 cm  
Utilisation suggérée avec FLEXIPAN® FP 2413 et 3413.

réf. MA 152115 7,30 €

Diamètre : 6 cm  
Utilisation suggérée avec FLEXIPAN® FP 2413 et 3413, SF 2600.

réf. MA 152117 7,80 €

Diamètre : 7,5 cm  
Utilisation suggérée avec FLEXIPAN® FP 2115, 2066, 2106, 3106 et 2119.

réf. MA 152120 8,80 €

Diamètre : 9,5 cm  
Utilisation suggérée avec FLEXIPAN® FP 2675, 3675, 2171, 3171 et SF 2675.

réf. MA 152124 9,80 €

Diamètre : 12 cm  
Utilisation suggérée avec FLEXIPAN® FP 2674.

réf. MA 152127 11,50 €

Diamètre : 13 cm  
Utilisation suggérée avec FLEXIPAN® FP 2217, 2777.

réf. MA 152128 12,00 €



**Ovale**

Longueur : 8,5 cm  
Utilisation suggérée avec FLEXIPAN® FP 2154, FP 2982 et 3982.

réf. MA 152208 13,50 €

Longueur : 11,5 cm  
Utilisation suggérée avec FLEXIPAN® FP 2033.

réf. MA 152210 14,50 €



**Cœur**

Utilisation suggérée avec FLEXIPAN® FP 2001 et 3001.

réf. MA 152215 9,80 €

Spécialement étudiés  
pour nos empreintes  
**FLEXIPAN®**



**Étoile**

Utilisation suggérée avec FLEXIPAN® FP 2061, 3061 et 2131.

réf. MA 152217 9,80 €



**Cuillère**

Utilisation suggérée avec FLEXIPAN® FP 2127.

réf. MA 150214 13,00 €

Utilisable  
pour faire  
des montages



**Carré bombé**

En acier inoxydable. Côté : 6 cm  
Utilisation suggérée avec FLEXIPAN® FP 2171 et 3171

réf. MA 375003 9,50 €



NOUVEAU

**Douille St-Honoré**

Utilisable avec la poche à douilles. Elle permet de garnir les St-Honoré. Embout de 14 mm échancré en polycarbonate.

réf. MA 167145 7,00 €



**Lot de 4 douilles**

Utilisables avec les poches à douilles.

- 2 douilles cannelées : pour décorer vos gâteaux ou vos plats froids. (6 mm et 8 mm)
- 2 douilles unies : pour dresser vos choux, éclairs... (5 mm et 9 mm)

Les douilles sont en polycarbonate, indéformables et stérilisables.

réf. MA 166005 14,00 €

**Rouleau en hêtre**

Fabriqué en hêtre massif, ce rouleau professionnel de grande largeur, est pratique pour étaler facilement les grands fonds de tartes.

Ne l'immergez pas, lavez et essuyez aussitôt.

Longueur : 42 cm réf. MA 140004 10,50 €



### Cloche à gâteau

Très pratique pour présenter et conserver vos pâtisseries. Elle peut servir également à les transporter.

Plateau et couvercle en plastique.

Diamètre : 31 cm • Hauteur : 10 cm

réf. MA 61880 29,00 €



### Grille ronde à pieds

En fil d'acier chromé, elle permet de faire refroidir correctement une préparation en laissant l'air circuler dessous tout en lui conservant sa parfaite planéité.

réf. MA 312504 9,00 €



### Lot de 2 Maniques

Ces maniques ont un intérieur éponge. Elles protègent contre les brûlures lors de la sortie des plats du four. Lavables à 40°C.

Dimensions : 21 x 21 cm

réf. VR 176 10,00 €



### Entonnoir + Tamis

Entièrement en acier inoxydable, le large orifice de cet entonnoir permet de remplir facilement vos contenants. Le tamis est idéal pour filtrer vos préparations.

Capacité : 70 cl • Diamètre : 16 cm

réf. MA 672030 38,00 €



NOUVEAU

### Saupoudreuse

Cette saupoudreuse en acier inoxydable possède un couvercle vissant à tamis inox. Elle est idéale pour saupoudrer le sucre glace et le cacao en poudre avec beaucoup de finesse.

Diamètre : 7 cm • Hauteur : 14,5 cm

réf. MA 8 8,50 €



### Gant de four

Ce gant de four a un intérieur éponge. Il vous assure une protection contre la chaleur. Vous pourrez sortir du four les plats que vous aurez cuisinés, sans risque de vous brûler. Lavable à 40°C.

réf. CH 8 12,50 €



### Flacon pour décors

Ce flacon souple en polyéthylène et son bec verseur fin vous permettront de réaliser des décors à l'assiette très simplement avec du coulis, des sauces sucrées ou salées... Coupez l'embout à 1 mm du bord.

Contenance : 25 cl réf. MA 116434 7,50 €



### Allume-feu

Pour allumer de façon élégante vos crèmes brûlées avec le kit de caramélisation GOURMANDISES®, vos bougies... Livré avec son étui.

Longueur : 17,5 cm réf. MA 2 9,00 €



### Tablier GOURMANDISES®

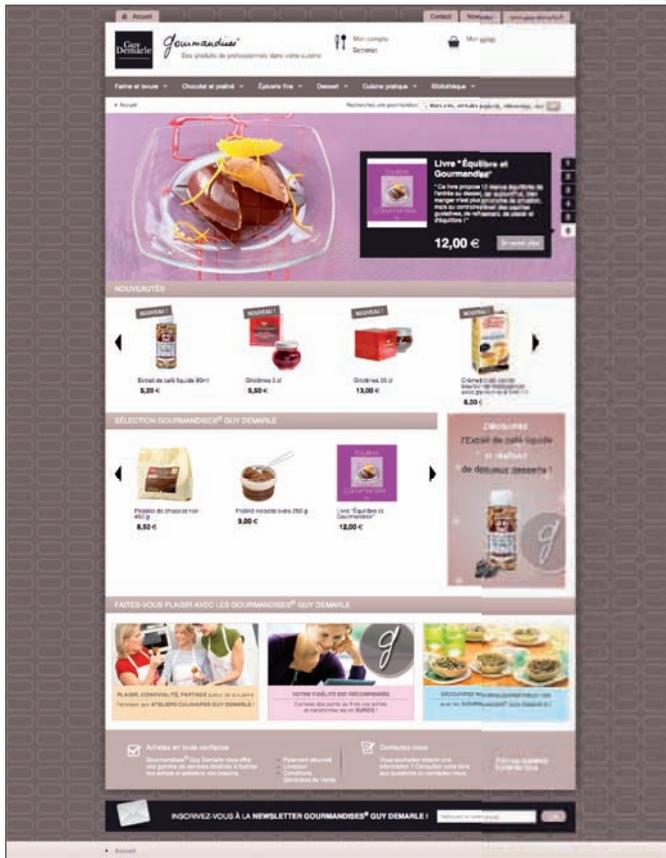
Tablier brodé en polycoton avec une poche sur le devant et une boucle pour ajuster le tour de cou. Lavable à 40°C.

réf. VR 174 28,00 €



Découvrez toute une **gamme attractive** de produits consommables de **qualité**, issus du monde **professionnel** sur notre site de vente en ligne **Gourmandises®**

[www.gourmandises-guydemarle.com](http://www.gourmandises-guydemarle.com)



C'est aussi :

- un programme de fidélité incitatif avec un bonus pour les clients de nos Conseillers(ères)
- une livraison rapide à domicile ou en relais colis
- des recettes pour accompagner les produits, des actualités, des newsletters...

Nous avons sélectionné pour vous : **CATÉGORIE CUISINE PRATIQUE**



**Papier papillote**

De qualité supérieur 100% cellulose non siliconé, le papier papillote retient l'eau, ce qui accentue la cuisson "vapeur". Naturel et totalement adapté au contact direct avec la nourriture, il résiste à 230°C et ne se colore que très peu lors de la cuisson.

La présentation est ainsi plus jolie. Plus épais et résistant qu'un papier sulfurisé classique, il ne se déchire pas, même mouillé, il ne fuit pas. Facile à plier et à manipuler, il permet de créer différents types de formes.

Longueur : 12 m • Largeur : 30 cm

réf. MA 1003

6,80 €



**Film alimentaire**

Utilisable au micro-ondes.

Longueur film : 75 m

réf. MA 1001

6,80 €

Dérouleur de film en vente p.35



**Poches à douilles jetables**

D'une qualité supérieure, les poches à douilles sont composées de 3 couches de film très résistant : une couche intérieure lisse qui rend l'ouverture et le remplissage plus faciles, une couche extérieure au toucher velours qui assure une bonne prise en main, une soudure sans couture pour un confort de prise en main.

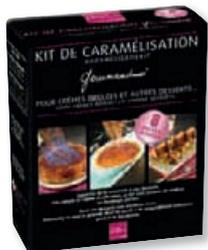
Longueur : 59 cm • Largeur : 28 cm

Lot de 10 poches

réf. MA 165010

6,00 €

Nous avons sélectionné pour vous : **CATÉGORIE DESSERT**



**1 kit pour  
8 desserts individuels**

**Kit de Caramélisation**

Apportez de la créativité à vos desserts. Pour réussir à tous les coups la finition caramélisée de vos desserts... effet garanti devant vos invités! Découvrez le kit de caramélisation qui vous permet de flamber vos desserts très facilement et rapidement devant vos convives. Ce kit comprend : 32 ml d'alcool et 8 doses d'éclats de caramel.

réf. MC 62 12,50 €



**Sirop de glucose déshydraté**

Ce glucose de qualité professionnelle permet : de remplacer une partie du sucre en poudre, donc de réduire le goût sucré de vos préparations ; Associé au Stabilisateur Glaces dans la préparation de vos sorbets et crèmes glacées, il permet : de limiter la formation de cristaux ; d'améliorer la texture, le velouté et la conservation.

1 sachet de 250 g réf. MC 4 5,70 €



**Stabilisateur glaces**

Incorporé dans vos crèmes glacées et sorbets, ce stabilisant naturel de qualité professionnelle : prévient la formation des petits glaçons désagréables au palais ; améliore la conservation ; retarde la fonte ; améliore le velouté et la finesse gustative de vos crèmes glacées et sorbets.

1 étui = 5 sachets de 11 g réf. MC 2 3,10 €

Nous avons sélectionné pour vous : **CATÉGORIE CHOCOLAT ET PRALINÉ**



**Praliné noisette extra**

Le praliné noisette extra est produit à partir de noisettes fraîchement grillées, ce qui lui donne un goût fin et prononcé de noisettes. Stable à la cuisson, il est idéal pour l'aromatisation de crèmes ou crèmes glacées, la réalisation de mousses ou d'entremets, la confiserie, la garniture de viennoiseries. Celui-ci se referme facilement. Le produit se conserve plusieurs mois à température ambiante, maximum 20°C.

1 pot de 250 g réf. MC 60 9,00 €

Nous avons sélectionné pour vous : **CATÉGORIE FARINE ET LEVURE**



**Préparation pour pâtes à pains**

Mélange prêt à l'emploi, facile d'utilisation, pour des pains dignes des professionnels !

1 étui = 5 sachets de 25 g réf. MC 6 3,90 €



**Préparation pour pâtes briochées**

Mélange prêt à l'emploi, spécialement adapté aux pâtes sucrées, grâce à sa levure spécifique plus efficace avec le sucre d'une levure classique.

1 étui = 5 sachets de 25 g réf. MC 7 3,90 €



**Préparation pour pâtes à pizzas**

Spécialement adapté aux pâtes à pizzas, elle garantit un temps de pousse très rapide grâce à une levure spécifique. Le sel et les améliorants apportent à la pâte élasticité et fermeté et la rendent facile à travailler. Une fois cuite, vous obtenez une pâte moelleuse et croustillante.

1 étui = 5 sachets de 17,5 g réf. MC 9 3,90 €



**Levure sèche**

**NOUVEAU**

De qualité professionnelle, cette levure est super active, 11 g suffisent pour 500 g de farine. Facile d'emploi, elle se mélange directement à la farine.

1 étui = 5 sachets de 11 g réf. MC 3001 3,90 €

Garantie sans gluten. Peut-être utilisée avec les mixes Pains et Pizzas sans gluten (page 41).

Nous avons sélectionné pour vous : **CATÉGORIE ÉPICERIE FINE**



**Pâte de pistaches**

Composée à 90% de pistaches naturelles, la pâte de pistaches est appréciée pour son goût unique. Elle apporte à vos recettes, sucrées comme salées, toute la saveur des pistaches fraîchement grillées. Elle convient parfaitement à l'aromatisation de préparations froides ou chaudes et vous permettra de décliner vos recettes de crèmes chantilly, crèmes pâtisseries, bavares, cakes, génoises, glaces, macarons...

1 pot de 150 g réf. MC 61 19,00 €

Pour répondre aux besoins des personnes intolérantes au gluten, nous vous proposons une gamme de préparations garantie Sans Gluten. Une solution adaptée alliant santé et plaisir du goût.



VitaSafe  
Une marque LESAFFRE

### Mixe pain sans gluten

Le Mixe Pain Sans Gluten Gourmandises® a été spécialement conçu pour réaliser un pain à la mie de couleur crème aux saveurs incomparables.

1 mixe de 500 g réf. MC 3503 6,00 €

Pour vos pains, nous vous recommandons notre levure sèche garantie sans gluten (page 40).

Vous obtenez un pain aux légers arômes de maïs perceptibles au nez comme en bouche et une mie jaune dorée avec une belle texture dense et moelleuse.

Vous aimerez ce pain pour son aspect appétissant et ses arômes gourmands.



### Mixe culinaire et pâtisserie sans gluten

Le Mixe Culinaire et Pâtisserie Sans Gluten Gourmandises® permet de cuisiner aussi bien des crêpes et des pancakes que des fonds de tarte ou de quiche, sans oublier les sauces et crèmes, avec une satisfaction garantie.

1 mixe de 500 g réf. MC 3501 6,50 €

Vous obtenez :

- un fond de tarte régulier, d'une belle couleur jaune dorée, une pâte croustillante avec un bon goût beurré.
- des pancakes bien levés, d'une belle couleur dorée avec une texture fondante et un goût légèrement sucré avec une pointe beurre/caramel.
- des crèmes lisses et bien liées, d'une consistance très onctueuse et crémeuse en bouche et un goût frais et agréable, légèrement beurré et lacté.



### Mixe pizza sans gluten

Le Mixe Pizza Sans Gluten Gourmandises® a été spécialement conçu pour réussir de délicieuses pizzas à garnir selon les envies de chacun.

1 mixe de 500 g réf. MC 3504 6,50 €

Pour vos pizzas, nous vous recommandons notre levure sèche garantie sans gluten (page 40).

Vous obtenez une pâte à pizza, bien alvéolée au goût proche d'une pâte à pizza classique, légèrement croustillante au bord, et tendre à la mâche au niveau du centre.

Cette pâte à pizza vous plaira pour son goût traditionnel qui supportera à merveille toutes vos garnitures.



### Mixe gâteau sans gluten

Le Mixe Gâteau Sans Gluten Gourmandises® a été spécialement conçu pour réussir de succulents gâteaux de toutes sortes.

1 mixe de 500 g réf. MC 3502 6,50 €

Vous obtenez un gâteau dont les arômes de cake au beurre traditionnel et de sucre vanillé se mêlent, soutenus par une saveur sucrée persistante. La texture est sablée et fondante.

Vous apprécierez ce gâteau pour son goût riche et sa texture fondante.



### LES MIXES SANS GLUTEN GOURMANDISES®

#### • Des produits sains et savoureux :

- composés d'ingrédients rigoureusement sélectionnés et contrôlés, garantis Sans Gluten.
- adaptés au régime Sans Gluten, que doivent suivre notamment les personnes intolérantes au gluten, leur garantissant ainsi une réelle sécurité alimentaire,
- permettent d'obtenir de savoureux produits finis à texture et goût comparables à des produits dits « classiques » à déguster en famille.

#### • Sécurité et Conformité avec la Réglementation sur le Sans Gluten :

- Tous nos mixes Sans Gluten Gourmandises® sont produits dans un atelier spécifique et confiné, afin d'éviter toute contamination.
- Chaque lot de produits est analysé pour assurer leur conformité et leur respect des réglementations en vigueur. Les mixes sont conformes à la norme du Codex Alimentarius et au Règlement (CE) n°41/2009 de la Commission du 20 janvier 2009, avec une teneur en gluten inférieure à 20 mg/kg.

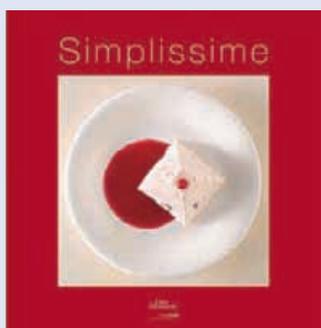


A.F.D.I.A.G.  
www.afdiag.org

Association  
Française  
Des Intolérants  
Au Gluten



## Livre "Simplissime"



38 recettes simples et rapides qui faciliteront votre quotidien.

réf. VR 10505 **12,00 €**

## Chevalet "Petits fours... Grands effets"



Ce livre comprend 20 recettes réalisées dans les empreintes Petits fours. Elle vous aideront à organiser vos buffets et apéritifs dînatoires.

réf. VR 10858 **9,00 €**

## Livre "Simplissime 2"

SIMPLISSIME... la suite. Vous cherchez de l'inspiration pour cuisiner au quotidien, ce livre vous donne 36 idées de recettes très simples et rapides à réaliser.

réf. VR 10510 **12,00 €**



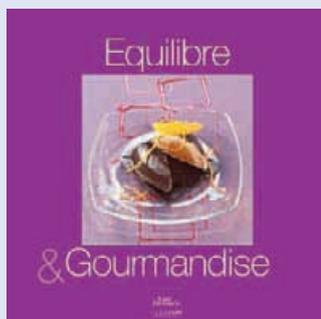
## Livre "Ma région est belle"

Découvrez les spécialités de nos régions françaises avec ces 37 recettes que vous font partager nos conseillères.

réf. VR 10512 **12,00 €**



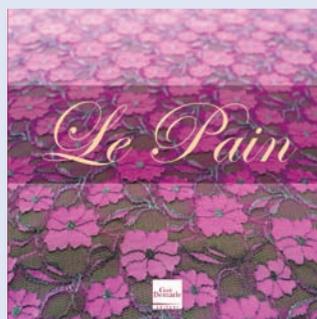
## Livre "Équilibre et Gourmandise"



Ce livre propose 12 menus équilibrés de l'entrée au dessert. Pour élaborer ces menus, nous avons travaillé en étroite collaboration avec l'institut Pasteur.

réf. VR 10507 **12,00 €**

## Livre "Le Pain"



Ce livre contient 36 recettes de pains, pains briochés mais aussi de pains d'ailleurs. Vous y retrouverez notre gamme SILFORM®, SILPAIN®, SILPAT® et FLEXIPAN®.

réf. VR 10503 **12,00 €**

## Livre "Plaisir des yeux"

Ce livre vous montre comment mettre en valeur un plat ou un dessert avec une décoration ou une présentation qui impressionneront vos invités. Les 25 recettes présentées sont vraiment faciles à réaliser avec autant d'astuces qui vous sont expliquées pas à pas et en images.

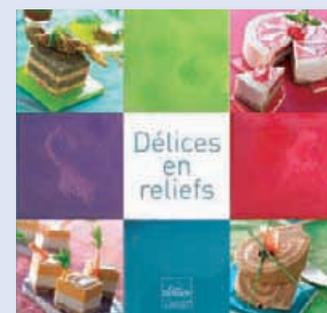
réf. VR 10508 **12,00 €**



## Livre "Délices en reliefs"

Dans ce livre, vous découvrirez 34 recettes sucrées et salées de montages et de roulés réalisés avec les produits de notre gamme SILPAT®, FLEXIPAT®, disques et tapis reliefs.

réf. VR 10504 **12,00 €**



Chevalet "SILPAT® l'indispensable dans votre cuisine"



Ce livre chevalet comprend 25 recettes sucrées et salées à la fois simples et rapides. Elles vous donneront une multitude d'idées de recettes à réaliser avec la toile SILPAT®.

réf. VR 10854 9,00 €

Chevalet "Carrément bons!"

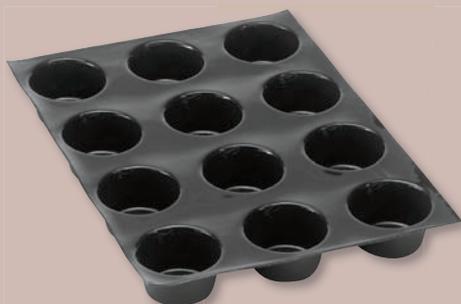
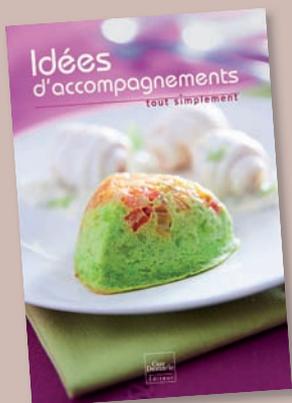


Ce livre chevalet comprend 20 recettes sucrées et salées à réaliser dans le moule tablette. Vous y trouverez des recettes de gâteaux, mousses, cakes... avec des idées de présentations originales et ludiques.

réf. VR 10855 9,00 €

OFFRE  
TOUT SIMPLEMENT

économisez 12€50  
Soit le gant offert



1 LIVRE "IDÉES D'ACCOMPAGNEMENTS"  
+ 1 GANT DE FOUR  
+ 12 EMPREINTES MUFFINS DROITS

LOT 5022

68€<sup>00</sup>  
au lieu de 80€50

Livre "Les classiques de la pâtisserie", Tout simplement

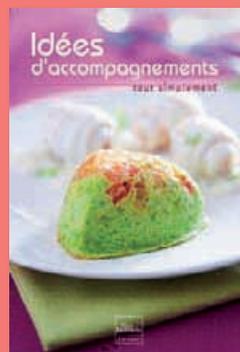


Prenez des leçons de pâtisserie à domicile avec un chef ! À chaque recette, le chef vous présentera les différentes étapes et les gestes à suivre pour la réaliser grâce à un reportage photographique. Vous y trouverez également les astuces et recommandations de chef pour réussir à tous les coups vos pâtisseries. Avec ce livre, vous allez découvrir tous les secrets pour réaliser des gâteaux traditionnels : bûche, Saint-Honoré, Paris-Brest, mille-feuille... Vous pourrez en toute occasion impressionner votre entourage en préparant des gâteaux exceptionnels avec talent, comme un chef ! Un plaisir à partager ! Livre composé de 30 recettes.

réf. VR 10901 19,00 €

Livre "Idées d'accompagnements", Tout simplement

NOUVEAU



Le plus difficile lorsque l'on prépare un repas, c'est d'avoir des idées ! Et tout se complique quand il s'agit de trouver l'accompagnement adapté à sa viande ou son poisson... voire son plat végétarien. Ce second numéro de notre collection « tout simplement » vous propose des recettes d'accompagnements pour tous les goûts et pour tous vos repas, qu'ils soient classiques, faits pour recevoir ou encore pour étonner vos convives ! Voilà pour vous un livre simple, créatif et richement illustré pour vous aider au quotidien à réaliser une cuisine saine et savoureuse... Livre composé de 39 recettes.

réf. VR 10902 19,00 €

**Guy Demarle : éco responsable**

La plupart de nos produits sont livrés sans emballage ou suremballage inutiles en particulier ceux qui ne craignent pas les chocs, ceci dans un souci de préserver notre environnement.

**Délai de rétractation :**

Délai de rétractation : selon l'article L121-25 du code de la consommation pour la France et l'article 89 de la loi sur les pratiques commerciales en Belgique, vous disposez d'un délai de 7 jours pour vous rétracter à compter de la date de votre commande.

# Tout savoir sur

# le FLEXIPAN®

Ses origines, sa fabrication, son entretien et toutes ses qualités.



## Un peu d'histoire

Inventé il y a une vingtaine d'années, le FLEXIPAN® fut d'abord destiné aux professionnels. En 1995, Demarle décide de mettre ce savoir-faire au service des particuliers.

## Un peu de technique

Seuls les moules FLEXIPAN® sont fabriqués à partir de fil de verre et de silicone alimentaire.

C'est le fil de verre qui apporte forme et tenue aux moules et accroît considérablement leur résistance à l'usure et à la chaleur.

Grâce au silicone, les produits n'adhèrent pas et vous n'avez donc plus besoin de beurrer les moules... C'est mieux pour la santé.

Ils résistent à la chaleur (+270°C), au froid (-40°C), ainsi qu'au micro-ondes.

Ils refroidissent très vite et donnent un aspect brillant et doré à vos préparations.

S'ils sont noirs, c'est pour mieux favoriser la conduction de la chaleur pour une cuisson plus homogène.

## FLEXIPAN® : Une qualité inégalée !

- Garantie de 2 ans.
- De par sa conception et son secret de fabrication.
- Qualités exceptionnelles de longévité, de robustesse, de souplesse et de non-adhérence.
- Utilisable à des températures de -40°C à +270°C.
- Inutile d'ajouter de la matière grasse.
- Très grande facilité de démoulage.
- Variété infinie de formes.
- Un entretien simplissime : un peu d'eau bien chaude, du détergent. Inutile et d'ailleurs déconseillé de l'essuyer, vous le secouez et c'est tout !

Garanties : dans le cadre d'une utilisation conforme aux recommandations de Guy Demarle

- FLEXIPAN®, SILPAT®, SILPAIN®, SILFORM®, FLEXIPAT®, ROULPAT®, disques et tapis reliefs : 2 ans
- FRISSONS® : 2 ans (possibilité d'étendre la garantie à 5 ans)
- Batterie Guy Demarle Différence : 5 ans
- Poêles Guy Demarle Différence : 2 ans
- Couteaux FKT® et Santoku : à vie
- Ustensiles : 2 ans
- Cook'in® : 2 ans



## Les conseils d'utilisation et d'entretien

Les recommandations suivantes conviennent pour tous nos produits FLEXIPAN®, FLEXIPAT®, SILPAT®, SILFORM®, SILPAIN® et ROULPAT®.

### Cuisson au four

Vos FLEXIPAN® conviennent à tous types de four. Ils résistent à la chaleur jusqu'à 270°C (th. 9). L'utilisation du FLEXIPAN® nécessite une adaptation des temps et températures de cuisson en fonction du four utilisé. La cuisson sera plus rapide dans un four à chaleur tournante que dans un four électrique traditionnel. Préchauffez toujours votre four avant d'enfourmer votre FLEXIPAN®.

Afin de faciliter la manipulation et d'avoir une bonne circulation de l'air lors de la cuisson, placez votre FLEXIPAN® sur une plaque aluminium perforée avant de verser votre préparation.

Verser la pâte ou la préparation dans votre moule, sans graissage préalable. Pour la toile SILPAT®, déposez votre préparation sur le côté lisse: le côté granité est destiné à éviter le glissement de la toile SILPAT® sur la plaque.

Déposez votre plaque aluminium sur la grille de votre four tout en veillant à ce que les FLEXIPAN® et toiles ne touchent pas les parois du four. Si votre four fonctionne au gaz, déposez la lèche-frîte sur le fond du four avant la cuisson.

### Cuisson au four micro-ondes

Posez votre moule ou plaque sur le support (plateau de verre ou autre) prévu à cet effet puis remplissez-le.

### Démoulage

Démoulez votre gâteau ou votre préparation en renversant le moule et le gâteau dans un plat ou en « pelant » le moule autour du gâteau.

### Congélation

Vous pouvez utiliser vos FLEXIPAN® jusqu'à -40°C. Si vous congélez des pâtes ou des liquides, versez la préparation dans le moule posé au préalable sur un support. Démoulez sans difficulté. Ce même moule peut servir immédiatement après pour la cuisson. Vous pouvez également congeler vos préparations cuites et réaliser des glaces.

### Entretien

L'entretien de vos FLEXIPAN® est très simple. Avant et après utilisation, passez-les simplement sous l'eau froide puis lavez-les à l'eau chaude avec quelques gouttes de liquide vaisselle sur une éponge douce. Rincez. Ensuite secouez-les vivement pour les sécher.

### Stockage

Ne rangez pas vos FLEXIPAN®, FLEXIPAT® et SILFORM® sous d'autres plats trop lourds et ne les roulez pas. Pour stocker vos toiles SILPAT®, SILPAIN® et ROULPAT®, ne les pliez pas, laissez-les à plat ou roulez-les.

### Ce qu'il ne faut pas faire

Ne posez jamais vos FLEXIPAN® directement sur la flamme, sur toute plaque de cuisson encore chaude ou trop près du grill.

N'utilisez pas votre four en mode grill.

Ne placez pas vos FLEXIPAN® sur la lèche-frîte ou autre plaque pleine pendant la cuisson au four.

Lors de la cuisson, ne couvrez pas votre FLEXIPAN® de feuille d'aluminium, vous risqueriez de le brûler.

Ne coupez jamais vos préparations dans le FLEXIPAN®.

Pour tout ce qui touche à l'alimentaire, les normes internationales sont très strictes... C'est rassurant.

Le label NSF et la marque NF hygiène alimentaire : des produits Demarle qui répondent aux exigences des normes les plus strictes.

### Le label NSF

FLEXIPAN®, SILPAT®, SILFORM®, SILPAIN®, FLEXIPAT® :

Organisme certificateur : NSF International

(National Safety Foundation organisme américain mondialement reconnu) 148 Avenue Grandchamp 1150 BRUXELLES (Belgique) [www.nsf.org](http://www.nsf.org)

Référentiel :

NSF/ANSI Standard 2

Caractéristiques certifiées :

NSF/ANSI Standard 2 établit les exigences minimales en ce qui concerne la protection des aliments et l'hygiène pour les matériaux, la conception, la fabrication, la construction et la performance des équipements liés à la manipulation et à la préparation d'aliments. (NSF/ANSI Standard 2 establishes minimum food protection and sanitation requirements for the materials, design, fabrication, construction, and performance of food handling and processing equipment).

Les exigences pour obtenir ce label sont draconniennes (cahier des charges très strict, inspection de l'entreprise puis contrôles ré-

guliers sur site de la chaîne de fabrication jusqu'aux produits finis, etc). Cette certification est donc le gage d'une sécurité absolue pour la santé du consommateur.

### La marque NF Hygiène Alimentaire

FLEXIPAN®, SILPAT®, SILFORM®, SILPAIN®, FLEXIPAT®, ROULPAT®, et disques et tapis reliefs :

Organisme certificateur : AFNOR Certification, 11 rue Francis de Pressensé - 93571 LA PLAINE SAINT DENIS CEDEX - FRANCE

Référentiel : NF 031

Caractéristique certifiée :

aptitude au nettoyage

Ces produits sont conformes au règlement 1935/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Gagnez Cook'in®  
en devenant Conseiller(ère)  
Guy Demarle.



Guy Demarle vous présente

**Cook'in®**

# Intéressé(e) par Cook'in® ?

Demandez un Atelier démonstration Cook'in® à votre Conseiller(ère) ou au **0810 820 220\*** pour la France ou au **078 153 004\*** pour la Belgique ou sur le site **www.cookin-guydemarle.com**.

\* prix d'un appel local

COOK'IN®

EN EXCLUSIVITÉ  
HÔTESSE



Devenez  
hôtesse Cook'in  
et choisissez votre cadeau :

En exclusivité pour nos hôtesses Cook'in, le second livre de recettes\*\* Cook'in comprenant 61 recettes sucrées et salées réparties en 6 menus (menu tradition, express, vapeur, fraîcheur, traiteur et d'ailleurs.) ou choisissez votre cadeau parmi la sélection d'exclusivités hôtesses sur le site [www.guydemarle.com](http://www.guydemarle.com)



\*\* pour 1 Cook'in vendu lors de l'Atelier

**rassemble toutes les fonctions d'un robot professionnel.**

Il vous fera gagner du temps, innover en cuisine, faire des économies et simplifiera votre quotidien. C'est un beau cadeau !



*simplicité*

Vous avez assisté à un

# Atelier Culinaire

*convivialité*



*Plaisir*



Kit de démarrage  
**À GAGNER**  
au nouveau(elle)  
conseiller(ère)\*

Le métier vous fait **envie** ?  
Devenez **Conseiller(ère) Guy Demarle**

\* Rendez-vous page 24, pour plus d'informations

Rejoignez-nous et devenez "Conseiller(ère) Guy Demarle"

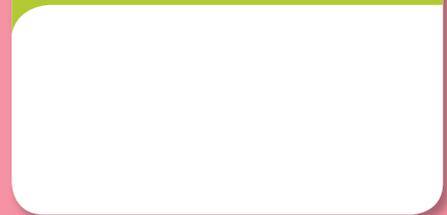
Formations gratuites, commissions liées à l'activité, travail à temps choisi. Appelez vite le

**0810 820 220\*** pour la France ou le **078 153 004\*** pour la Belgique

\* prix d'un appel local

ou rendez-vous sur notre site [www.guydemarle.com](http://www.guydemarle.com).

N'hésitez pas à en parler à votre Conseiller(ère) :



La Fédération de la Vente Directe et l'Association Professionnelle de la Vente Directe regroupent les plus importantes entreprises de ce secteur d'activité. Reconnues par les Pouvoirs Publics, elles imposent à leurs adhérents des règles strictes garantissant le respect des lois en vigueur.



Le papier utilisé pour ce catalogue est certifié PEFC, ce qui garantit une gestion durable des forêts dont le bois sert à la fabrication de la pâte à papier.