

Retrouvez toutes nos échelles P 54

Find our racks P 54

Retrouvez notre gamme de plaques pâtisseries P 24

Find our baking sheet range P 24

Les toiles de préparation et cuisson

Demarle a inventé la toile de cuisson alliant tricot de verre et silicone, lui conférant les meilleures propriétés anti-adhérentes.

Fort de plus de 50 ans d'expérience, Demarle vous propose aujourd'hui une gamme complète de toiles de préparation et de cuisson adaptées à tous vos besoins et applications quotidiennes.

Preparation and baking mats

Demarle invented the pastry mat made of glass fiber and food grade silicone, conferring it the best non stick properties. With more than 50 year experience, Demarle offers today a full range of preparation and baking mats that suit all your daily needs and applications.



Silpat®

Elle n'est plus à présenter, tout le monde la connaît. Star des laboratoires, la toile Silpat® a supplanté le papier cuisson pour devenir LE must des toiles siliconées.

Silpat a su s'imposer, depuis des années, auprès des plus grands professionnels du monde entier grâce à sa multiplicité d'utilisation. En pâtisserie, cuisine ou chocolaterie, cette toile permet de dresser et de cuire avec une aisance et une facilité singulières. Son revêtement en silicone anti-adhérent facilite la manipulation des produits. Disponible dans de nombreux formats, elle s'adapte à tous les supports de travail.

Introductions are no longer necessary; it has become a household name. A star tool in test kitchens, the Silpat® has replaced parchment paper to become THE must-have silicone mat.

For many years, Silpat® has been a must-have tool for the most distinguished professionals all over the world, due to its multitude of uses. In pastry, cuisine and chocolate making, it offers unparalleled ease for stacking, cooking and baking. Its non-stick silicone coating makes it easy to handle products. Available in many shapes and sizes, it adapts to all working mediums. A special macaron range is also available.

Silpat® Macarons

Une gamme a été spécialement conçue pour la réalisation de macarons. Des cercles imprimés sur la toile permettent d'obtenir des produits réguliers. Ainsi, vos macarons sont parfaitement calibrés et grâce aux propriétés anti-adhérentes de la toile Silpat®, vous n'aurez aucun souci pour les détacher du support.

A range has been especially designed for making macarons. It has now circles of different diameters so that the finished products is regular and even. Your macarons will be perfectly calibrated and thanks to the non-stick properties of Silpat®, you don't have to worry when demoulding them.

Toile de cuisson Silpat® Non-Stick Silicone Liners Silpat®

Référence Reference	Taille de toile Mat size	Taille de plaque Trays size
3215	400x300	400 x 300
3225	520x315	530 x 325
3235	585x385	600 x 400
3245	620x420	660 x 460
3250	640x520	650 x 530
3255	750x450	760 x 460
3260	770x570	780 x 580
3265	785x385	800 x 400
3270	785x585	800 x 600



Macarons Macarons

Référence Reference	Taille de toile Mat size	Taille de plaque Trays size
AE 375 275 02	375x275	400 x 300
AES 585 385 65	585x385	600 x 400
AE 585 385 64	585x385	600 x 400

Roul'Pat®

Recouverte de silicone alimentaire sur les deux faces, cette toile anti-adhérente ne glisse pas sur le plan de travail. Elle est idéale pour abaisser tous types de pâtes sans fariner, ou étaler la nougatine, le sucre cuit ou le caramel.

Coated with silicone on both sides, this non-stick mat is also non-slip. This very practical non-slip mat can be used for rolling out any kind of dough without using flour. It allows also spreading nougatine, cooked sugar, chocolate or caramel.

Toile de cuisson Roul'Pat® Non-Stick Silicone Liners Roul'Pat®

Référence Reference	Taille de toile Mat size
3410	585 x 385 mm
ADN 620 420 00	620 x 420 mm
3400	645 x 445 mm
ADN 800 585 00	800 x 585 mm



Silpain®

La toile Silpain® avec sa texture aérée, recouverte de silicone alimentaire et donc anti-adhérente, est idéale pour la surgélation et la cuisson des pains de formes diverses, ne nécessitant pas de calibrage. La toile Silpain® est par ailleurs recommandée pour la cuisson des tartes à blanc. Elle s'utilise de préférence sur une plaque perforée pour une meilleure conduction et circulation de la chaleur.

The Silpain® mat with its perforated texture, covered with food grade silicone and so non-stick, is ideal for freezing and for baking bread of all shapes and sizes which are not required to be calibrated. The Silpain® mat is also advised for the partbaking of tarts. It must be used on a tray, preferably perforated, for a better circulation of the heat.

Toile de cuisson Silpain® Non-Stick Silicone Liners Silpain®

Référence Reference	Taille de toile Mat size	Taille de plaque Trays size
3505	400 x 300	400 x 300
3515	520 x 315	530 x 325
3525	585 x 385	600 x 400



Tous les produits Silpat®, Silpain® et Roul'Pat®, sont conformes aux réglementations française, européenne et américaine sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

Silpat®, Roul'Pat® and Silpain® comply with French, European and United States regulations in terms of food contact.