



ES-TAMP,
LA TOUTE PREMIÈRE ET NOUVELLE GAMME DE MOULES SILICONE
RÉALISÉE EN PARTENARIAT AVEC LE MOF PÂTISSIER CONFISEUR
JONATHAN MOUGEL

Mae Innovation, fabricant français de moules en silicone et matériel de boulangerie/pâtisserie, dévoile sa dernière création la gamme ES-TAMP, lancée lors des Rencontres au Peseau le 05 octobre 2023.

Imaginée et développée en collaboration avec le Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019, Jonathan Mougel, la gamme ES-TAMP présente des décors sous le signe de la biodiversité.

La gamme ES-TAMP par Jonathan Mougel, des moules pour sublimer toutes les créations pâtissières

Lauréat du concours « Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019 » Jonathan Mougel signe une pâtisserie du goût, de l'esprit et du plaisir. Toujours en quête d'un subtil mélange d'authenticité et d'innovation, Jonathan Mougel a développé en 2018 la gravure sur sucre et chocolat. Très attentif à la biodiversité et au terroir, il collabore aujourd'hui avec Mae pour proposer une gamme décors, clin d'œil qui rappelle ses créations réalisées au concours MOF et sa consécration.

ES-TAMP est composée de 8 tapis décors, des feuilles classiques ou exotiques, une magnifique libellule... de quoi donner une touche artistique aux pièces en sucre ou en chocolat, tout en offrant une expérience gustative aux conceptions.



- | | |
|---|-----------|
| • Kit Tapis décor & Chablon feuille Théobroma Cacao | 19,21€ HT |
| • Kit Tapis décor & Chablon feuille Noisetier | 11,86€ HT |
| • Kit Tapis décor & Chablon libellule | 32,41€ HT |
| • Kit Tapis décor & Chablon feuille Hêtre | 15,01€ HT |
| • Kit Tapis décor & Chablon feuille Nénuphar | 16,06€ HT |
| • Kit Tapis décor & Chablon feuille Monstera | 26,57€ HT |
| • Kit Tapis décor & Chablon feuille Deliciosa | 27,62€ HT |
| • Kit Tapis décor & Chablon moule Amande | 35,31€ HT |



Feuille
Théobroma Cacao



Feuille Noisetier



Feuille Moule Amande



Feuille Deliciosa



Libellule



Feuille Hêtre



Feuille Nénuphar



Feuille Monstera



Fabriquée en France avec du silicone 100% premium, cette gamme assure un démoulage parfait des préparations. Les appareils ont besoin d'aller au congélateur ? Pas d'inquiétude, les moules Maé sont résistants aux hautes chaleurs (jusqu'à +280°C) comme au froid (jusqu'à -45°C).

Les avantages des tapis décors de la gamme ES-TAMP

- Silicone alimentaire premium pour une utilisation intensive et professionnelle
- Résistent aux températures de -45°C + 280°C
- Démoulage facile
- Nettoyage facile
- Fabriqué en France
- Garantie d'une conformité alimentaire (normes européennes et américaines en vigueur)

Produits Silmaé ES-TAMP disponibles sur l'e-shop de Maé Innovation et chez les principaux distributeurs.

À PROPOS DE MAÉ INNOVATION

Maé Innovation démarre son activité il y a plus de 25 ans sous la direction de Serge Granger, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier. L'entreprise fabrique alors des moules en silicone standards et sur-mesure pour la confection de décorations en sucre et plus généralement pour la création de pâtisseries. Rapidement Maé acquiert une renommée auprès des artisans pâtisseries, des industriels de l'agroalimentaire.

L'entreprise s'est aujourd'hui développée, sous l'impulsion de Philippe de Vogüé, directeur de Maé Innovation depuis 2000, en un groupe de 3 entités : Maé Alimentaire, Maé Cosmétique et Maé Industrie.

www.mae-innovation.com