

# BTE 24 DOUILLES "PATISSIER"

## Informations produit



### Composants:

0

Boîte de 24 douilles "choix du pâtissier" 12 douilles unies N° 1 à N° 12, 10 douilles cannelées A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6 et E8,

1 douille bûche 8 dents et 1 douille feuille

N° 2. Réalisez des décors originaux bicolores : - En pâtisserie : macaron, crème au beurre, crème pâtissière, chantilly, mousse, meringue, guimauve, île flottante, glace royale...

- E n cuisine : mayonnaise, beurre composé, pommes duchesse, purées, farces fines...

D'utilisation simple avec une poche traditionnelle, les douilles DUO permettent une multitude de mariages de couleurs et d'arômes au gré de l'inspiration des pâtissiers et cuisiniers.

Le système utilisé assure un rendu exceptionnel des effets et traits de couleur.

L'utilisation possible de différents types de douilles (cannelées, unies, à bûches...)

augmente la capacité de créer des décors originaux.

Une création Patrick Frigerri, fabriquée par MATFER.. .

Dimensions :

Code douane :

39249000

Pièces par paquet :

1

Pays d'origine :

FRANCE

Paquets par carton :

La boîte de 24

## LOGISTIQUE

Poids Net (Kg) :

0,372

Poids Brut (Kg) :

0,372

Dimensions (cm)

Hauteur	Largeur	Longueur
27	6,4	17,2

Volume (dm3)

2,97

Gencod :

3334491660038