

COFFRET 12 DOUILLES EN INOX 572010



























DOUILLES UNIES POCHER, REMPLIR, GARNIR, DÉCORER

Douilles multiusages:

- Des petits diamètres pour réaliser des décors en glaçage, former des lettres...
- Des grands diamètres pour pocher des coques de macarons, dresser et garnir des choux, éclairs, profiteroles...



	Douille unie Ø 2.5	Douille unie Ø 7	Douille unie Ø 13	Douille unie Ø 16	
Ø Haut	2,5 mm	7 mm	13 mm	16 mm	
Ø Bas	24,5 mm	24,5 mm	29 mm	35 mm	
Hauteur	48 mm	44 mm	44 mm	54 mm	

DOUILLES PETITS FOURS & CANNELÉES POCHER, GARNIR, DÉCORER

Idéales pour la réalisation de pâtes à choux, éclairs, meringues et pour les décorations à base de crème au beurre, chantilly



	Douille petits fours Ø 12	Douille petits fours Ø 16	Douille cannelée Ø 15	Douille cannelée Ø 17	
Nombre de dents	14	15	8	8	
Ø Haut des dents	10 mm	14 mm	10 mm	12 mm	
Ø Bas des dents	12 mm	16 mm	15 mm	17 mm	
Ø Bas	30 mm	29,5 mm	29,5 mm	30 mm	
Hauteur	48 mm	46 mm	50 mm	48 mm	

DOUILLES ROSE & BÛCHE POCHER, DÉCORER

Des douilles pour une variété de motifs et textures. Pour façonner des roses, fleurs, créer des toppings, décors de crème...



Douille Rose Ø 18 8 dents		Douille Saint Honoré Ø 11		Douille Bûche cannelée et lisse 20 x 4		Douille Bûche cannelée 21 x 4	
Ø Haut des dents	8 mm	Ø Haut fente	11 mm	Haut fente	20 x 4 mm	Haut fente	21 x 4 mm
Ø Bas des dents	18 mm	Hauteur fente	24 mm				
Ø Bas	30 mm	Ø Bas	29,5 mm	Ø Bas	28,5 - 31 mm	Ø Bas	29 - 31 mm
Hauteur	47 mm	Hauteur	47 mm	Hauteur	45 mm	Hauteur	46 mm

