



## Innovación **DUO**

**Boquilla dos Colores "DUO"**  
Un concepto revolucionario y único en el mundo

### Un producto Único

**Fácil de usar**, este concepto abre nuevas posibilidades para las creaciones variadas de salados y dulces.

El principio utilizado consiste en hacer dos rayas del mismo color que se juntan a la masa principal al salir de la manga.

Las rayas son de una **finura y una precisión excepcional**, El efecto visual es especialmente atractivo para el consumidor.

### Las aplicaciones son numerosas:

**En la cocina:** Purés, Cremas, Mayonesa, ...

**En Pastelería:** Merengues, sorbetes, Macarrones, Muse de Chocolate, Crema Batida, Mantequilla de Crema, ...



### El Consejo del Chef

#### Densidad de la masa:

Para garantizar un efecto óptimo, es imprescindible que la **masa principal** (masa en la manga) y la **masa de secundaria** (masa en el tubo) tengan la **misma consistencia**.