

Douille de Pâtisserie, Effet garanti



CATALOGUE PRODUITS 2025

**Une seule pression suffit ...
Le décor est réalisé.**



**Un boitier,
Multiples possibilités.**

CATALOGUE 2025

CHEFINOV® propose un nouveau concept de douille facilitant la décoration de vos préparations culinaires : la **MULTIDOUILLE**.

Cet ustensile innovant, est simple et se manipule comme une douille traditionnelle.

Rapide et faisant preuve de **régularité**, une seule pression suffit pour décorer vos pâtisseries sans aucune fausse note.



Adaptateur + Boitier



Adaptateur + Bouchon

SOMMAIRE



Les Plateaux Circulaires	01
Les Plateaux Linéaires	02
Les Plateaux Cocktails	03
Les Plateaux Pasta	04
Les Plateaux Ephémères	05
Les Monos Douilles	05
Les Plateaux larges	06
Les Plateaux XXL	06
Les différents Kits	07
Histoire de la Marque	08

Pour Professionnels et particuliers
Breveté - Lave vaisselle - Norme CE
Compatible toutes poches à douille





Multidouille Circulaire

De forme ronde, les plateaux circulaires permettent de garnir les fonds de tarte, les verrines, les sablés.... d' un diamètre de 8 a 12 cm....

Selon le plateau choisi, vous pouvez alterner entre les douilles cannelées, unies ou St honoré donnant un visuel différent.

Pratique également pour un entremet de grande taille, cela permet de réduire les manipulations en recouvrant la surface de manière régulière.

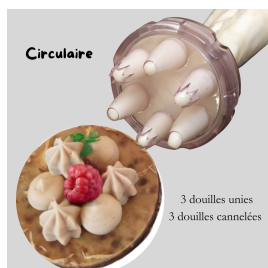


Jade

Le plateau multidouille Jade est composé de 5 douilles unies en extérieur et 1 douille cannelée centrale.

5 x douille U5 - 5mm Ø et 1 x douille B7 - 7 dents - 7mm Ø

Type A - ref # CircJade

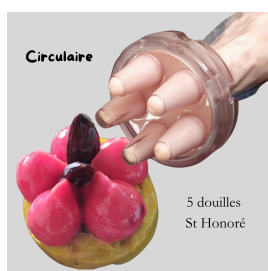


Opale

Le plateau multidouille Opale est composé de 3 douilles unies et 3 douilles cannelées

3 x douille U5 - 5mm Ø et 3 x douille B7 - 7 dents - 7mm Ø

Type A - ref # CircOpale

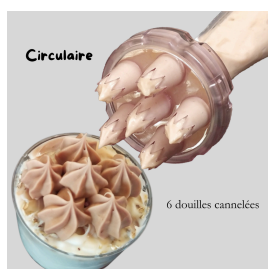


Onyx

Le plateau Onyx est composé de 5 douilles Saint Honoré

5 x Saint Honoré - Ø 10 mm, échancré vers l'intérieur

Type A - ref # CircOnyx



Rubis

Le plateau Rubis est composé de 5 douilles cannelées en extérieur et 1 douille cannelée au centre.

6 x Douille D7 - 7 dents - 10mm Ø

Type A - ref # CircRubis

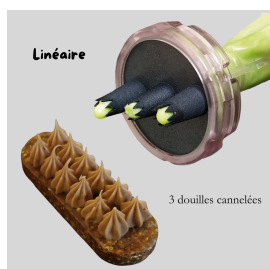


Multidouille Linéaires

De forme rectiligne, les plateaux linéaires permettent de décorer les entremets type finger en un clin d'œil.

D'une largeur de 6 cm, il convient également pour les Fonds carrés ou rectangles de "La Rose Noire" et facilite le travail pour recouvrir un cadre pâtissier 40x60.

Pour les Numbers cake, par exemple, cela permet de réduire les manipulations et avoir un rendu plus régulier et homogène.

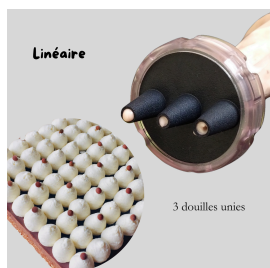


Trio Cannelé

Le plateau multidouille Linéaire - 3 - cannelé est composé de 3 douilles cannelées en ligne.

Douille C7 - 7 dents - 7mm Ø

Type B - ref # Lin3Can



Trio Unie

Le plateau multidouille Linéaire - 3 - unie est composé de 3 douilles unies en ligne.

Douille U5 - 5mm Ø

Type B - ref # Lin3Unie



Duo St Honoré

Le plateau multidouille Linéaire - 2 - Saint Honoré est composé de 2 douilles Saint Honoré

2 x Saint Honoré - Ø 10 mm, échancré vers l'intérieur

Type B - ref # Lin2StHo



Trio Chemin de Fer

Le plateau multidouille Linéaire - 3 - Chemin de Fer est composé de 3 douilles à buches crantées.

3 x douille plate 8 dents - 2 cm largeur

Type B - ref # Lin3CDF

Multidouille Cocktails



Que ce soit pour un apéritif dinatoire, une bouchée salée ou une mignardise qui accompagnera le café, le pochage réalisé avec ce plateau fera la différence.

De format petits fours, ces plateaux permettent de garnir les fonds de tartelette d' un diamètre de 4cm , mais également les verrines à cocktail, macarons, mini blinis...



Carré cannelé 3x3

Le plateau multidouille Cocktail - Carré cannelé 3x3 est composé de 9 douilles cannelées recouvrant une surface carrée de 3 x 3 cm.
9 x Douille B7 - 7 dents - 5mm Ø

Type B - ref # PFcarréCan



Rond-3 Cannelées et 3 unies

Ce plateau multidouille Cocktail- rond est composé de 3 douilles cannelées alternées de 3 douilles unies recouvrant un diamètre de 4 cm .

3 x Douille B7 - 7 dents - 5mm Ø et 3 x Douille U4 -5mm Ø

Type B - ref # PFrondDuo



Carré unie 3x3

Le plateau multidouille Cocktail - Carré unie 3x3 est composé de 9 douilles unies recouvrant une surface carrée de 3 x 3 cm.

9 x Douille U4 -5mm Ø

Type B - ref # PFcarréunie



Rond-5 Cannelées

Le plateau multidouille Cocktail- rond est composé de 5 douilles cannelées recouvrant un diamètre de 4 cm .

Douille B7 - 7 dents - 5mm Ø

Type B - ref # PFrondCan



Multidouille Pastas

Le pochage à l'italienne !

Découvrez notre nouvelle gamme Pasta, des douilles inspirées des pâtes pour des effets gourmands et originaux :

Vermicelle : fin et précis, pour les détails subtils.

Spaguettoni : plus large, pour du volume tout en souplesse.

Tagliatelle : généreuse et rubanée, pour un pochage qui en impose.

Des douilles à adopter pour un rendu "al dente " sur tous vos desserts !



Vermicelle

Le plateau multidouille vermicelle est composé de 55 perforations régulières

Trous Ø 2 mm - surface 3.5 cm Ø

Type A - ref # Past-ver



Spaghettoni

Le plateau multidouille Spaghettoni est composé de 17 perforations régulières

Trous Ø 6 mm - surface 3.5 cm Ø

Type A - ref # Past-spag



Tagliatelle

Le plateau multidouille Tagliatelle est composé de 17 perforations régulières

Taille - 10mm x 3mm - surface 5 cm Ø

Type A - ref # Past-tag

Multidouille Ephémères



A chaque occasion, son motif

Par exemple, pochez la Chantilly en forme de Cœur lors de la Saint Valentin ou la fête des mères.

La douille Sultane, grand classique pour réaliser les Religieuses, permet également de donner une forme originale à vos meringues...

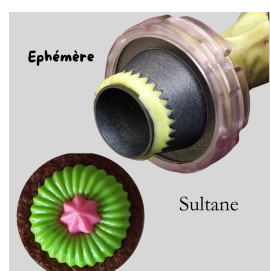


Coeur

Le plateau multidouille Coeur donnera une forme de Coeur sur le même principe que la sultane

Ø de sortie 4,7 cm - Cannelée en extérieur - cône sortant lise

Type B - ref # Coeur



Sultane

Le plateau multidouille Sultane, donnera une forme de couronne cannelée (de couleur verte sur la photo)

Ø de sortie 3,5 cm - Cannelée en extérieur - cône sortant lise

Type B - ref # Sultane



Douille mono - interchangeable

L'avantage majeur de la Douille mono Interchangeable réside dans sa polyvalence. Vous pouvez changer de design sans changer de poche. Pour cela vous gardez votre préparation dans sa poche, puis vous changez de douille pour passer au nouveau design.

Unie - U5 - 5mm Ø - ref # mono-unie

Cannelée - C7 - 7 dents - 7mm Ø - ref # mono-can

St Honoré- Ø 10 mm, échancré - ref # mono-stho

Buche- 8 dents - 2 cm largeur - ref # mono-CDF

Vermicelle- 7 trous - 10mm Ø - ref # mono-nid



Multidouille XXL

Le goût du volume !

Envie de pochages généreux et pleins de caractère ?

Deux tailles, en version cannelée et unie, ronde ou carrée, elles sont parfaites pour donner du relief à vos créations.

Des formats pensés pour les desserts qui veulent en mettre plein la vue... et ravir les gourmands !



Larges

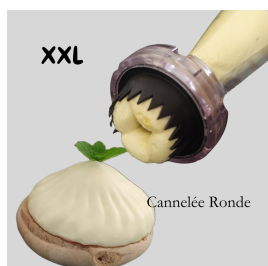
Type B

Ronde Unie - 2,5 cm Ø - ref # larg-rond-unie

Ronde Cannelée - 20 dents - 2,5 cm Ø - ref # larg-rond-can

Carrée Unie - 2 cm Ø - ref # larg-car-unie

Carrée Cannelée - 20 dents - 2 cm Ø - ref # larg-car-can



XXL

Type B

Ronde Unie - 3,5 cm Ø - ref # XXL-rond-unie

Ronde Cannelée - 20 dents - 3,5 cm Ø - ref # XXL-rond-can

Carrée Unie - 3 cm Ø - ref # XXL-car-unie

Carrée Cannelée - 20 dents - 3 cm Ø - ref # XXL-car-can



Chemin de fer

Le plateau multidouille XXL Chemin de fer

5 cm de large - 20 dents

Type B - ref # XXL-CDF

Chefinov, c'est avant tout une histoire de famille et de passion.

Denis, chef de cuisine, et son père Michel, partagent depuis toujours le goût du bon, du beau et du geste parfait.

C'est en pleine activité professionnelle, en cherchant à gagner du temps et à garantir une régularité parfaite dans ses dressages, que Denis cherche de nouvelles solutions.

Ensemble, ils ont imaginé une douille capable de transformer la cuisine et la pâtisserie, désormais breveté : la Multidouille.

Conçu pour simplifier la décoration, La Multidouille a séduit chefs et passionnés, jusqu'à recevoir la Médaille d'or au Concours Lépine Paris 2024, car cet ustensile permet de réaliser des décorations culinaires avec plus de rapidité et régularité.

De cette réussite est née Chefinov, contraction de "Chef" et "Innovation" Une marque dédiée à celles et ceux qui aiment repousser les limites de la création culinaire.

Pour toute commande spécifique, n'hésitez pas à nous contacter.

contact@chefinov.com

**Amateur passionné ou professionnel,
il y a forcément le kit qui vous convient**



Set 1 plateaux au choix



Kit 4 plateaux circulaires



Coffret gourmand



Plateau à l'unité