

Professional Equipment

&...

Novità 2011

Stampi pasquali



Coppette monouso



Stampi per praline



Martellato

MADE IN ITALY



Pasqua,
estate
e tanto gelato.





Martellato è in continua evoluzione e stupisce ancora una volta presentando alcune incantevoli novità di forte impatto visivo.

Per la prossima collezione mette in scena soggetti che simboleggiano la nuova stagione, rivisitando i classici motivi pasquali propone nuove ed interessanti interpretazioni.

Luovo sezionato concede al cioccolatiere ampie possibilità di esporre la propria abilità e creatività.

Le scenette pasquali, facilmente realizzabili, rallegrano con eleganza l'esposizione in vetrina, come la divertente **"famiglia Cioccodè"** che trasporta il cliente nel clima di festa.

Martellato apporta inoltre una sostanziosa innovazione nel settore della gelateria.

L'attento intreccio di tante buone qualità hanno dato vita a **GELATO-Flex**.

Riduttivo sarebbe definirlo uno stampo per gelato su stecco, trattasi bensì di un sistema ottimale per la produzione di gelato artigianale su stecco dalle forme più accattivanti.

Martellato is constantly evolving and surprises once again by presenting some wonderful novelties with a strong visual impact.

For the next collection Martellato presents some subjects that symbolize the new season: by revisiting the classic Easter motifs, Martellato offers new and interesting interpretations.

The **dissected chocolate egg** offers the pastry chef the opportunity to show off his skills and creativity.

The Easter scenes, easily feasible, rejoice with the elegance the window display, as for example the funny **"cioccodè family"** that carries the customer in the festive atmosphere.

Martellato introduces a substantial innovation in ice cream. The careful blend of many good qualities has led to realization of **GELATO-Flex**.

It would be limited to define it just a mould for ice cream on stick: it is instead an improved system for the production of ice cream on stick with the most attractive shapes.

Decorato con **le polveri perlate** Martellato, un soggetto di cioccolato diventa una vera opera d'arte.

Il colorante in polvere può essere usato per la decorazione di praline e soggetti di cioccolato, torte glassate, semifreddi, gelato, mousse, gelatina trasparenti ecc.

CONSIGLI D'USO:

Il colorante è solubile in alcool, operazione consigliata o in acqua operazione più faticosa. Grazie alla capacità di riflettere la luce dona alla decorazione un effetto metallizzato.

Può essere usato direttamente sulla superficie di cioccolato, senza essere sciolto, con un pennello o con le dita ottenendo così un effetto perlato.

Decorated with Martellato **pearl powders**, a subject of chocolate becomes a true work of art.

The powder colour can be used for decorating pralines or other subjects of chocolate, iced cakes, semifreddi, ice cream, mousse, transparent gelatin.

DIRECTIONS FOR USE:

The colour is soluble in alcohol (suggested operation) or in water (more difficult operation). Thanks to the ability to reflect the light, this powder gives the decoration a metallic effect. It can be used directly on the surface of the chocolate, without being dissolved, with a brush or with fingers obtaining in this way a pearled effect.



cod. LCP0...

Polveri perlate
vari colori
Powder pearl
various colours



cod. LCP3...

Polveri vari colori
Powder various
colours

L'intera gamma nel catalogo generale Martellato. Full range in the general Martellato catalogue.

Il Procedimento non è mai stato così Easy...



Colare il cioccolato all'interno dello stampo scenetta;
Lasciar riposare lo stampo per 3-4 minuti a temperatura positiva +4°C prima di procedere alla sformatura dei componenti di cioccolato;

Cast the chocolate in the mould;
Let the chocolate stand for 3-4 minutes at +4C° before removing the pieces:



Comporre la scenetta utilizzando la base di appoggio inclusa nello stampo;

Assemble the pieces using the support base included in the mould;

Decorare a piacere prima utilizzando i vari colori del cioccolato oppure successivamente con i coloranti alimentari in polvere Martellato.

Decorate as you wish or colour the chocolate directly or after using our powder colours.

cod. 20-S2010

Kit stampi in plastica composto da 3 diverse scenette di Pasqua.

L'altezza del soggetto finito è di circa 100 mm, peso 85gr.

Lo stampo in polietilene è sufficientemente flessibile per permettere una facile sformatura del soggetto di cioccolato, ma allo stesso tempo la plastica ha uno spessore tale da garantire molti usi senza il rischio di rottura.

3 plastic kits made up of 3 different sketches. The finished subject is 100 mm high, weight 85 gr.

The polythylene mould is flexible enough to make the removing easy and at the same time the plastic has a thickness that guarantees a long lasting usage.



Scenette Pasquali



Il **Procedimento** per un **Capolavoro...**



Riempire di cioccolato lo stampo, vibrare per alcuni secondi per togliere le bolle in eccesso e per creare lo spessore necessario;

Fill the mould with chocolate, rap it for several seconds to remove excess air bubbles and create the required thickness;



Svuotare lo stampo;

Empty the mould;



Lisciarne i bordi e lasciar riposare lo stampo per qualche minuto.

Smooth the edges and leave the mold to stand for a few minutes.



Procedere alla sformatura delle sezioni dell'uovo;

Removing the pieces of the egg;



Unire le sezioni seguendo la linea guida.

Join the sections along the guide line.



Bianco, latte o fondente?

Scegli la sezione
che più incontra il tuo gusto.

Componi il tuo **uovo pasquale**
in modo originale ed **alternati-
vo**.

Unisci le sezioni di cioccolato
creando la composizione che in-
contra il desiderio del tuo cliente.
Un nuovo modo di nascondere e
scoprire una piacevole sorpresa,
un modo alternativo di gustare un
semifreddo avvolto da uno strato
di cioccolato, un elegante uovo
pasquale che sa emozionare an-
che i gusti estetici più raffinati.

Create your own **Easter egg**
in an original and **alternative
way**.

Combine the chocolate sections
creating the composition that
meets the desire of your customer.
This is a new way to hide and find
a pleasant surprise, an alternati-
ve way of enjoying a semifreddo
wrapped in a layer of chocolate, a
luxury Easter egg that can appeal
even to the most refined aesthetic
tastes.



Riscaldare con la **piastra in acciaio elettrica** Martellato, le sezioni di cioccolato si possono facilmente unire per dare forma ad un originale uovo pasquale.

La struttura della piastra è in materiale plastico, il ripiano inox è removibile.

Temperatura max 55° C. Disponibile 110 V su richiesta

Heat the sections of chocolate with the Martellato **stainless steel plate**. You can easily combine them to give shape to an original Easter egg.

The structure of the plate is made of plastic, the stainless steel plate is removable.

Maximum temperature 55 ° C. 110 V available on request



cod. PR001

32x40 h 11,5 cm

230V - 50/60 Hz - Amps 0.35A - 80W



Uovo Sezionato, stampo in plastica per la realizzazione di un insolito e bizzarro uovo pasquale.

Plastic mold to create an unusual and bizarre Easter egg.

cod. 20-U1010

Uovo sezionato piccolo composto da 4 sezioni.
Altezza soggetto finito 130 mm, peso 100 gr.

Dissected small egg consists of four sections.
Height of final subject is 130 mm, weight 100 gr.

cod. 20-U1011

Uovo sezionato grande composto da 5 sezioni.
Altezza soggetto finito 180 mm, peso 250 gr.

Dissected large egg consists of 5 sections. Height of final subject is 180 mm, weight 250 gr.



Quando la sorpresa è una mousse

Polpa di fragole	900 gr
Chopped strawberries	
Gelatina animale	30 gr
Gelatin	
Meringa italiana	400 gr
Italian meringue	
Panna montata	1000 gr
Whipped Cream	

Preparare la meringa italiana come da ricetta base, nel frattempo ammorbidire la colla di pesce nell'acqua fredda e poi strizzarla, scioglierla nel microonde e versarla nella polpa di fragole. Amalgamare il tutto con la meringa italiana e aggiungere la panna montata; colare la mousse.

Prepare the italian meringue according to the standard recipe and in the meantime, soften the gelatin in cold water and then squeeze it. Dissolve it in the microwave and pour it in the pulp of strawberries. Mix everything with the italian meringue and add the whipped cream then pour the mousse.



La famiglia Cioccodè

Nuova linea stampi in policarbonato
dal design originale e divertente.



cod. MA1957

Stampo policarbonato Pulcino.
Misure soggetto finito 65x84 h80 mm
45 gr circa
Capacità 3 pulcini

Chick polycarbonate mold.
Size of finished subject 65x84 mm h80
45 gr
Capacity 3 chicks



cod. MA1956

Stampo policarbonato Gallina.
Misure soggetto finito 94x108 h106 mm
75 gr circa
Capacità 2 galline

Hen polycarbonate mold.
Size of finished subject 94x108 mm h106
75 gr
Capacity 2 hens

cod. MA1955

Stampo policarbonato Gallo.
Misure soggetto finito 100x160 h126 mm
115 gr circa
Capacità 1 gallo

Rooster polycarbonate mold.
Size of finished subject h126 100x160 mm
115 gr
Capacity 1 Rooster



Decorate con il Burro di Cacao, i soggetti di Pasqua assumono un aspetto più simpatico diventando così un dolce dono per i più piccoli.

Decorated with cocoa butter, the Easter subjects become nicer and can be a sweet gift for children.



Quando la forma incontra il colore...

Sciolto con **la MeltinChoc** il cioccolato può essere temperato anche in piccole quantità. Disponibili scioglitori analogici e digitali con bacinelle di diverse misure da un minimo di 0.8 lt ad un massimo di 13.7 lt e scioglitori da tre e quattro vaschette per lavorare con cioccolato di diversi colori.

Melt with our tempering machines **MeltinChoc** even for small quantities of chocolate. Available manual and digital tempering machines starting from a minimum capacity of 0.8 L until a maximum of 13.7 L with different basins that allow you to work different coloured chocolates.



cod. MC01

Scioglitore Analogico. Capacità 3,6 Lt
Consultare il catalogo generale Martellato per visualizzare l'intera gamma.
Tempering machine. Capacity 3,6 Lt
See the general Martellato catalogue to view the entire range.

Le tante forme del cioccolato

Stampi in plastica corpi cavi per
soggetti di cioccolato Pasquali,
disponibili varie forme e dimensioni.

Plastic moulds, hollow forms
for Easter chocolate subjects,
several shapes and sizes.

cod. MAC950

Stampo in plastica corpo cavo.
1 soggetto - h 100 mm
Hollow plastic mold
1 subject - h 100 mm

Come temperare con la Meltinchoc

Sciogliere il 70% di cioccolato a disposizione settando la Meltinchoc a 40-45°C; attendere finché la macchina non avrà sciolto del tutto il cioccolato controllando frequentemente il termometro. Questa operazione è necessaria affinché i cristalli presenti nel burro di cacao si sciolgano.

Aggiungere, al composto iniziale, il rimanente 30% di cioccolato in piccole scaglie conservato nel frattempo a temperatura ambiente, tale procedura rappresenta l'inseminazione del burro di cacao, presente nel cioccolato, con i cristalli stabili.

Mescolare lentamente con una spatola il cioccolato per abbassare la temperatura:

- la temperatura ideale è differente in base al tipo di cioccolato che stiamo lavorando:

Cioccolato fondente 30,5°/31°

- Cioccolato al latte 28°C - Cioccolato bianco 27°/28°C

Abbassando la temperatura del cioccolato si ottiene la stabilizzazione dei cristalli del burro di cacao, in tal modo il composto godrà di tutti i vantaggi del cioccolato ben temperato.

Una volta portato il cioccolato alla temperatura ideale per la lavorazione sarà sufficiente tenere sotto controllo la stessa per tutto il tempo necessario.

How to temper with Meltinchoc

Melt 70% of your chocolate setting the Meltinchoc at 40-45°C; Wait until the chocolate will be melt completely while checking the thermometer. This operation is necessary to have the butter crystals melt;

Add the rest 30% of your chocolate (small flakes of chocolate) to the mixture already melt. This procedure represents the insemination of cocoa butter present in the chocolate;

Mix slowly the chocolate in order to lower its temperature:

The ideal temperature is different depending on the type of chocolate that we are working: dark chocolate 30,5°/31 - milk chocolate 28° - white chocolate 27/28°

By lowering the temperature of the chocolate we have the stabilization of the cocoa butter crystals; Once reached the right temperature, you need only to keep this temperature for the required time to work it.



Ti potrebbe piacere anche...

Un coniglietto?
Una gallinella che cova?
Un pulcino che esce dal guscio?
Questi e tantissimi altri soggetti
nel catalogo generale o sul sito
www.martellato.com

You might also like ...

A bunny?
A brooding hen?
A shelling chick?
These and many other subjects
in the general catalogue or in
the website
www.martellato.com



cod. MAC920

Stampo in plastica corpo cavo.
2 soggetti - Peso 90gr - h 97 mm
Hollow plastic mold
2 subjects - Weight 90gr - h 97 mm



Fascino d'Oriente



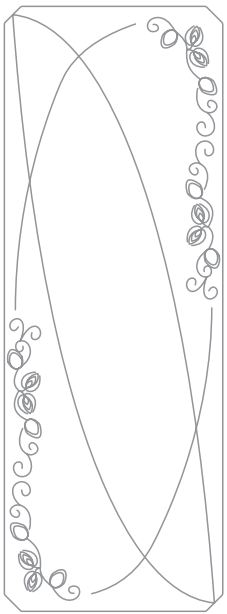
Il fascino dell'oriente unito all'eleganza del **plexiglass** danno vita alla nuova linea di **vassoi porta praline** o per **catering**.

Le tre raffinate decorazioni disponibili portano un tocco di originalità ad una presentazione ricercata, sinonimo di cura del dettaglio.

I vassoi sono disponibili in sei dimensioni diverse. Su richiesta è possibile realizzare personalizzazioni volte alla soddisfazione completa del cliente.

The charm of the far east together with the elegance of **plexiglass** to create a new line of trays for **pralines** or **catering** trays.

The three fine decorations available bring a touch of originality to the display, and this is synonym of attention to detail. The trays are available in six sizes. On request you can make customizations aimed at complete customer satisfaction.



cod. 21-18651

180x65mm
pack 5 pcs

cod. 21-16161

164x164mm
pack 5 pcs

cod. 21-24701

240x70mm
pack 5 pcs

cod. 21-33161

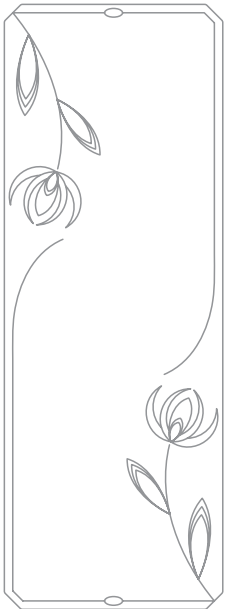
330x164mm
pack 5 pcs

cod. 21-35781

351x78mm
pack 5 pcs

cod. 21-35241

359x247mm
pack 5 pcs



cod. 21-18652

180x65mm
pack 5 pcs

cod. 21-16162

164x164mm
pack 5 pcs

cod. 21-24702

240x70mm
pack 5 pcs

cod. 21-33162

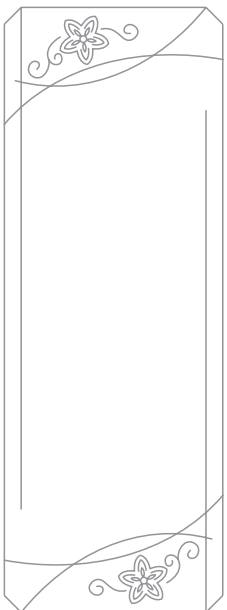
330x164mm
pack 5 pcs

cod. 21-35782

351x78mm
pack 5 pcs

cod. 21-35242

359x247mm
pack 5 pcs



cod. 21-18653

180x65mm
pack 5 pcs

cod. 21-16163

164x164mm
pack 5 pcs

cod. 21-24703

240x70mm
pack 5 pcs

cod. 21-33163

330x164mm
pack 5 pcs

cod. 21-35783

351x78mm
pack 5 pcs

cod. 21-35243

359x247mm
pack 5 pcs





Nuovi Stampi Policarbonato

Stampi policarbonato alta produttività
Misure stampo: 175x275 mm

High productivity polycarbonate moulds
Mould size: 175x275 mm

cod. MA1958

Stampo policarbonato
5 soggetti differenti
Produttività: 5x7 pz
Polycarbonate mold
5 different subjects
Productivity: 5x7 pcs



cod. MA1959

Stampo policarbonato
5 soggetti differenti
Produttività: 5x7 pz
Polycarbonate mold
5 different subjects
Productivity: 5x7 pcs



cod. MA1960

Stampo policarbonato
Produttività: 35 pz
Polycarbonate mold
Productivity: 35 pcs



Scatole per cioccolatini, in plastica trasparente o satinata.
Per visualizzare l'intera gamma entra nel sito o sfoglia il catalogo generale Martellato.

Boxes for chocolates in transparent plastic or glazed plastic.
To view the full range enter the site or browse the general Martellato catalogue.



Imballi per Cioccolatini



Orange Poche

quando la sac a poche smette di essere un semplice monouso

Lo strumento di lavoro che deve rispondere alle precise esigenze dell'utilizzatore:

ruvido all'esterno per assicurare una salda impugnatura,
liscio all'interno per facilitare la fuoriuscita del prodotto, alta qualità **made in Italy**.

When the pastry bag stops being just a disposable item.

The instrument of work that must meet specific user needs:

rough outside to ensure a firm grip,
smooth inside to facilitate the release of the product, high quality **made in Italy**.

Le **Mani** di Claudio
il Maestro Cioccolatiere



Le **Mani** di Gian Paolo
il Maestro Pasticciere



Le **Mani** di Filippo
il Maestro Gelatiere



Le Misure

Materiale polietilene, spessore 70 micron, rotolo da 100 pz in elegante packaging
Polyethylene material, thickness 70 microns, roll of 100 pieces in elegant packaging.



cod. 50-0030
Misura - Size 30 cm

cod. 50-0055
Misura - Size 55 cm

cod. 50-0040
Misura - Size 40 cm

cod. 50-0065
Misura - Size 65 cm



L'articolo include un telaio da 22 mm, un piatto in acciaio, una spatola in plastica ed alcuni accessori per la manutenzione.

I Vantaggi: Adatta a piccole produzioni è ideale per scuole, ristoranti, gelaterie, piccole cioccolaterie. Considerate le minime dimensioni può essere facilmente posizionata in piccoli spazi e utilizzata solo all'occorrenza.

The item includes one 22 mm frame, one inox plate, one plastic spatula and some pieces for upkeep.

Advantages: suitable for small productions and for schools, restaurants, ice-cream shops, chocolate shops. Due to its small dimensions, it can be placed in small spaces and used when necessary.

Cod. CHITMINI

Mini chitarra per ganache con base in plastica dimensione utile 24x24 cm e telai in acciaio.
Mini-guitar for ganache with plastic base: 24x24cm and inox frames.



Il nuovo sistema ad incastro favorisce un veloce e pratico cambio di telaio

The new joint system allows a quick and easy frame replacement

Su richiesta accessori di ricambio: Spare parts on demand:

cod. CHIT15 telaio da 15mm
cutting frame 15mm

cod. CHIT22 telaio da 22mm
cutting frame 22mm

cod. CHIT30 telaio da 30mm
cutting frame 30mm

cod. SPBMINI Spatola
Spatula

cod. CHITP Piatto in acciaio
St. steel plate

cod. CHITRIC9 Corda in acciaio
St. steel string

cod. CHITRIC8 Chiave di fissaggio
Special spanner

cod. CHITBA24 Base CHITMINI 24x24 cm
Base CHITMINI 24x24 cm

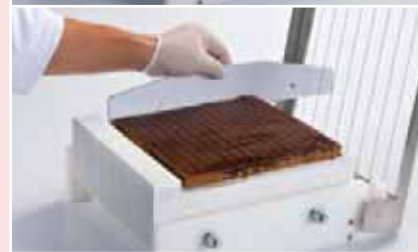
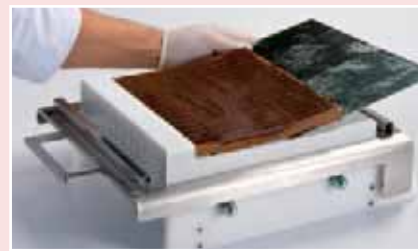
Il **Procedimento** non è mai stato così **Easy...**



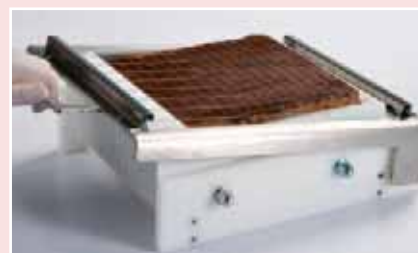
Posizionare la ganache nella base della chitarra aiutandosi con il piatto inox e la spatola;
Place the ganache on the guitar base using the inox plate and the spatula;



Procedere al primo taglio abbassando con decisione il telaio;
Proceed to cut pulling down the frame decisively;



Girare le strisce di ganache sempre con l'aiuto degli accessori;
Turn the ganache using the tool kit;



Procedere al secondo taglio utilizzando lo stesso telaio oppure uno dalle dimensioni diverse.
Proceed with the second cut using the same frame or a different one



cod. TLMINI

Misure ingombro - External size 34x32 h 4cm
 Misura ganaches: 24x24cm

Il kit per la produzione di ganaches include 2 telai da 3 mm, 2 telai da 5 mm, una spatola e la base in plastica.

Informazioni utili: Utilizzando tre telai 24x24 cm da 3 mm si può produrre una ganache da 750 gr. Può essere lavata in lavastoviglie. Manutenzione quasi inesistente.

Kit for 24x24 cm ganaches. Includes 2 frames h 3 mm, 2 frames h 5 mm, spatula and a plastic base.

Useful info: using three 24x24cm frames (3 mm) you can produce a 750 gr ganache. Washable in dishwasher. No need upkeep.

cod. NSA CM 30X30

Kit di 50 fogli in formato 30x30 cm. Spessore 90 Micron
 50 sheets kit in 30x30 cm thickness 90 Micron



**Su richiesta accessori aggiuntivi
 Additional accessories on demand**

cod. TLM03 cod. TLM05 cod. SPB40

telaio da 3mm telaio da 5mm Spatola
 frame 3mm frame 5mm Spatula

Realizzata in acciaio inox.
 Perno centrale in materiale plastico resistente ad alte temperature.
 Mantiene la cioccolata alla temperatura di 36/39°C.
 Facile da usare e da pulire.

Made of stainless steel.
 The auger is made of heat resistant plastic.
 To keep the chocolate at 36/39°C.
 Easy to use and clean.

cod. CHOCOBIG

Ø38 h80 cm
 230V - 50 Hz
 Amps 1.6A - 370W

cod. CHOCOBIGRING06

Anello per fontana grande con due ripiani in plexiglass satinato.
 Fountain ring with two large shelves in glazed plexiglass.
 Ø65 h17 cm



Elegant Dessert





Le rifiniture delle **coppette** Martellato mettono in evidenza l'eleganza del **monouso** rendendolo più piacevole non solo alla vista ma anche al tatto.

The finishing of the Martellato **cups** highlights the elegance of **disposable** making it more enjoyable not only to the sight but also to the touch.

cod. PMOCO004

Coppette monouso conf. 100 pz
Disposable cups pack 100 pcs
Cap. 175 ml



cod. PMOCO005

Coppette monouso conf. 100 pz
Disposable cups pack 100 pcs
Cap. 125 ml



GelatoFlex

La **rivoluzione** dedicata alla produzione artigianale di **gelati e ghiaccioli su stecco**

GELATO-Flex il nuovo stampo Martellato, vanta una serie di caratteristiche che lo rendono unico e insostituibile.

Lo straordinario materiale plastico scelto ed utilizzato per la produzione del Gelato Flex rende lo stampo particolarmente **flessibile** ma assolutamente **indeformabile** e **resistente** alle basse temperature. La plastica utilizzata garantisce inoltre una facile estrazione del prodotto finito ed elimina qualsiasi rischio di rottura sia del gelato che dello stampo.

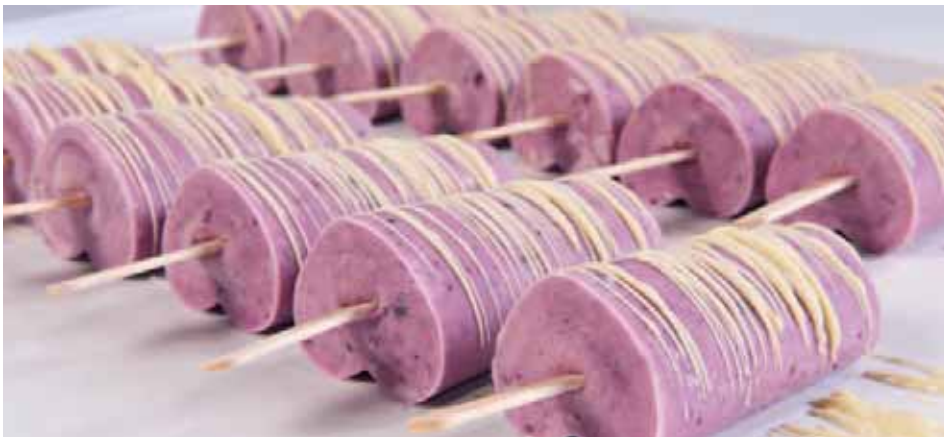
The **revolution** dedicated to the artisan production of **ice creams and ice lollies on stick**

Designed for the production of artisan ice cream and lollies, the new **GELATO-Flex** boasts a lot of features that make it unique.

The extraordinary plastic material selected and used for the production of GELATO-Flex makes the mold absolutely non-deformable but particularly **flexible** and **resistant** to low temperatures.

The plastic used also ensures an easy removal of the finished product and eliminates any risk of breaking of the mould, and of the ice cream also





Il Procedimento non è mai stato così Easy...



Colare il sorbetto gelato all'interno dello stampo;
Pour the ice cream sorbet into the mold;



Posizionare la barra all'interno dello stampo;
Put the bar inside the mold;



Estrarre il sorbetto gelato dallo stampo. Per facilitare l'operazione si consiglia di lasciare lo stampo immerso in acqua fredda per qualche minuto;
Extract the sorbet ice cream from the mold. To facilitate the operation is recommended to leave the mold immersed in cold water for a few minutes;



Inserire gli stecchi di legno all'interno dell'apposita barra di sostegno;
Insert the wooden sticks into the support bar;



Lasciare in abbattitore a -40° C per circa mezz'ora;
Leave it in the blast chiller at -40 ° C for about half an hour;



Decorare il gelato su stecco con del cioccolato bianco ed una sac a poche;
Decorate the ice cream on the stick with white chocolate and a pastry bag;

Chantilly allo Yogurt con Frutti di Bosco

latte	150 gr
milk	
Panna	100 gr
Cream	
Zucchero	65 gr
Sugar	
Glucosio	65 gr
Glucose	
Destrosio	40 gr
Dextrose	
Neutro 10 LATTE	2 gr
Neutral 10 MILK	
Purea di Frutti di Bosco	200 gr
Puree of Wild Berries	
Succo di Limone	10 gr
Lemon Juice	
Yogurt Magro	370 gr
Low fat yogurt	

Ricoperto di cioccolato bianco
Coated with white chocolate

GelatoFlex

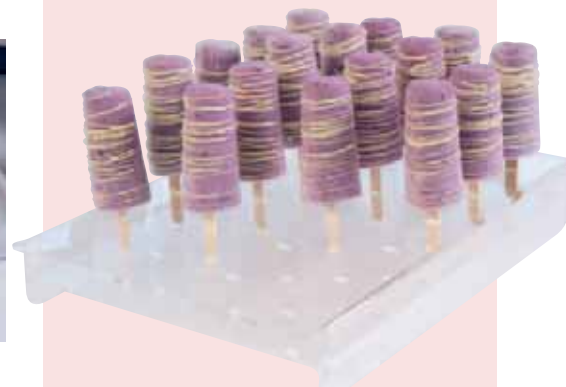
linea professionale stampi gelato

cod. 10-1001 - forma cuore

Kit di 4 pezzi Gelato-Flex capacità produttiva totale 24 gelati/ghiaccioli.
Peso indicativo del singolo pezzo 75 gr.
Stecchi in legno non inclusi.
4-piece kit GELATO-Flex total production capacity of 24 ice-creams / ice lollies.
approximate weight of each piece 75 gr.
Wooden sticks not included.

cod. 10-E002

360x250 h50 mm
Cap. 24 gelati / Ice Cream



Esporre i gelati sull'apposito display in plexiglass Martellato.
Put the ice cream in the proper Martellato plexiglass display.



GELATO-Flex Il sistema ottimale per la produzione di gelato artigianale su stecco dalle forme più accattivanti. Speciale materiale plastico **flessibile, indeformabile e resistente**.

GELATO-Flex the best system for the production of artisan ice cream on stick with the most attractive shapes. Extraordinary plastic material **flexible, non-deformable and resistant**.



cod. 10-1001 - forma cuore

kit di 4 pezzi Gelato-Flex capacità produttiva totale 24 gelati/ghiaccioli. Peso indicativo del singolo pezzo 75 gr. Stecchi in legno non inclusi.

4-piece kit GELATO-Flex total production capacity of 24 ice-creams / ice lollies. approximate weight of each piece 75 gr. Wooden sticks not included.



Gelato alla Nocciola su Stecco

Latte	550 gr
Milk	
Panna	80 gr
Cream	
Latte concentrato	25 gr
Condensed milk	
Zucchero	60 gr
Sugar	
Glucosio	50 gr
Glucose	
Destrosio	35 gr
Dextrose	
Latte magro disidratato	35 gr
Dried skim milk	
Neutro 10 LATTE	20 gr
Neutral 10 MILK	
Zucchero invertito	40 gr
Inverted sugar syrup	
Pasta di nocciole	115 gr
Hazelnut paste	

Rigare con cioccolato al latte e granella di pistacchio
Decorate with milk chocolate and chopped pistachio



Colare i preparati per sorbetti e ghiaccioli utilizzando **il colino** Martellato semplifica e velocizza l'operazione di riempimento. Realizzato in acciaio inox con manico e base di sostegno in plastica, il colino è uno strumento pratico e maneggevole grazie anche alla doppia impugnatura. L'articolo prevede due bocchette di Ø 2 e 4 mm.

Pour the ingredients for sorbets and ice lollies using the Martellato **piston funnel** simplifies and speeds up the filling operation.

Made of stainless steel with plastic handle and support base, the piston funnel is a practical and easy tool to work with thanks also to the double handle. The item includes two tubes of diameter. 2 and 4 mm.

cod. COLINO

Capacità max 0,9 lt.
Maximum capacity 0,9lt.



Sorbetto su Stecco alla Fragola

Acqua	320 gr
Water	
Zucchero	80 gr
Sugar	
Glucosio	70 gr
Glucose	
Destrosio	18 gr
Dextrose	
Neutro 10 frutta	2 gr
Neutral 10 fruit	
Purea di Fragole	500 gr
Strawberry Puree	
Succo di Limone	10 gr
Lemon Juice	

Il **Procedimento** non è
mai stato così **Easy**...



Gelatoflex
linea professionale stampi gelato

Presto disponibili altre forme!
New shapes soon available!



Little Wedding Cake

La **Wedding Cake** è la torta nuziale in stile anglosassone, una vera e propria opera d'arte che attinge dall'esperienza dell'alta pasticceria per esibire decorazioni originali e personalizzate, dall'aspetto moderno minimalista o acceso e sgarbiante.

Più passa il tempo e più la torta nuziale assume un ruolo importante all'interno del banchetto gastronomico.

Martellato rivisita un classico proponendo le Little Wedding Cake porta torta in plastica a tre piani di **dimensioni più piccole**, adatte quindi a banchetti con un minor numero di invitati, facili da trasportare, misure di ingombro contenute.

The **Wedding Cake** in Anglo-Saxon style, is a true work of art that drawn on the experience of the haute patisserie to show off original and personalized decorations, modern and minimalistic or instead striking and bright. As time goes by, the wedding cake takes on a more important role in banquets.

Martellato revisits a classic offering the Little Wedding Cake, a stand made of plastic **with three small levels**, therefore suitable for banquets with fewer guests. It is also easy to transport and does not occupy much space.



cod. 201

Rotonda a 3 piani
Round 3 levels
Ø 52 - 35 - 18 h 58 cm



cod. 202

Ovale a 3 piani
Oval 3 levels
51x43 - 36x26 - 20x10 h 58 cm



cod. 203

Rettangolare a 3 piani
Rectangular 3 levels
51x43 - 36x26 - 20x10 h 58 cm



cod. 204

Quadrata a 3 piani
Square 3 levels
49x49 - 34x34 - 18x18 h58 cm

Uni Flowers

Dillo con il linguaggio dei fiori...



Il **Procedimento** non è mai stato così **Easy**...



Tagliare la pasta con lo stampino Uni-Flower;
Cut the paste with the stencil Uni-Flower;



Inserire il fiore nell'apposita teglia alveolare e modellare a proprio gusto;
Place the flower in the alveolar tray and mould it to your taste;



Ultimare la decorazione con l'aiuto di aerografo, coloranti alimentari e attrezzi per marzapane.
Complete the decoration with the help of an airbrush, food colors and the tools for marzipan.



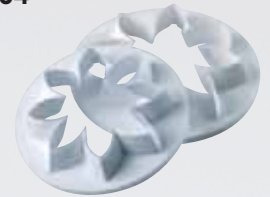
cod. 40-0102

Ø90 - Ø70



cod. 40-0304

Ø80 - Ø70



cod. 40-0506

Ø80 - Ø70



cod. 40-0708

Ø75 - Ø65



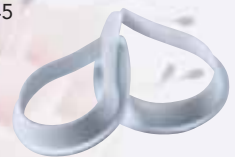
cod. 40-0910

Ø55 - Ø45



cod. 40-1112

65x55 - 62x45



cod. 40-1314

50x38 - 40x30



cod. 40-0015

55x32 - 45x26



cod. 40-0016

55x32 - 45x26



Per la sagomatura del fiore richiedere le teglie alveolari visualizzabili nel sito www.martellato.com
For the moulding of the flowers use the alveolar trays that can be found in the web site www.martellato.com

Consigli d'uso e ricette realizzate in collaborazione con il consulente pasticciere Gian Paolo Panizzolo, il consulente cioccolatiere Claudio Trivellato e il consulente gelatiere Filippo Zampieron.

Suggestions and recipes made in collaboration with the consultant and the pastry chef Gian Paolo Panizzolo, the chocolate consultant Claudio Trivellato and the ice cream consultant Filippo Zampieron.



Martellato

Martellato Srl - Viale della Navigazione Interna, 97
35027 Noventa Padovana (Padova) Italy
tel. +39 049 7800155 - fax +39 049 8087744
martellato@martellato.com - www.martellato.com