

SPRING SUMMER

2025 collection



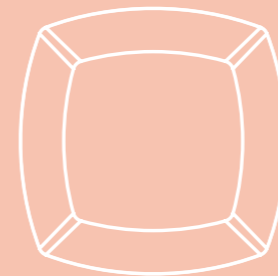


LITTLE JEWELS MADE OF CHOCOLATE

This time we picked them up from opposite corners of the globe. The new pralines joining the VIP line, Very Important Praline, are the fruit of two prestigious collaborations: Kirsten Tibballs, the Australian 'Queen of Chocolate', and Philip Khoury, Head Pastry Chef at Harrods in London and recent bestselling author. Both have provided their inspiration and together with the designers of our R&D department have developed two bon-bons with geometric and essential lines, which are well suited to the most varied interpretations.

Questa volta siamo andati a prenderli agli angoli opposti del globo. Le nuove praline che entrano a far parte della line VIP, Very Important Praline, sono il frutto di due collaborazioni di grande prestigio: Kirsten Tibballs, la "Regina del Cioccolato" australiana, e Philip Khoury, Head Pastry Chef di Harrods a Londra e recente autore di un bestseller. Entrambi hanno messo a disposizione la loro ispirazione e insieme ai designer del nostro reparto R&S hanno sviluppato due bon bon gioiello dalle linee geometriche ed essenziali, che ben si adattano alle più svariate interpretazioni.

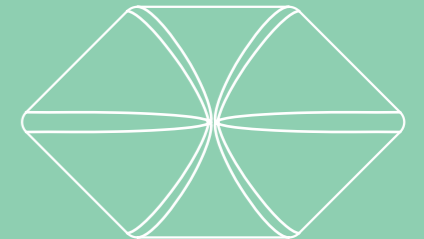
AURORA



KIRSTEN TIBBALLS



POD



PHILIP KHOURY





KIRSTEN TIBBALLS

Kirsten Tibballs, 'The Queen of Chocolate', is a renowned Australian pastry chef and chocolatier. She travels the world demonstrating her craft, has competed in and judged prestigious international competitions, authored three cookbooks, stars in The Chocolate Queen TV show, and founded Savour School, where she shares her expertise worldwide.

Kirsten Tibballs, "La Regina del Cioccolato", è una rinomata pasticceria e cioccolatiere australiana. Gira il mondo per dimostrare il suo mestiere, ha partecipato e fatto da giudice in prestigiosi concorsi internazionali, è autrice di tre libri di cucina, è protagonista del programma televisivo The Chocolate Queen e ha fondato la Savour School, dove condivide la sua esperienza in tutto il mondo.





Aurora

27 x 27 h 19,5 mm
 Weight ~ 10,5 gr - Prod. 28 pcs
 Layout 7 x 4
 Mould 275 x 175 x 25,5 mm
 BPA free

21MA1070

CREATED WITH
Kirsten Tibballs



PHILIP KHOURY

Award-winning pastry chef and author Philip Khoury is known for his expertise in reformulating and reinventing classic desserts. Classically trained, Philip brings innovation to pastry by focusing on what he calls 'the holy trinity' of dessert enjoyment: flavor, texture, and beautiful presentation.

Philip Khoury, premiato pasticciere e autore, è noto per la sua esperienza nella riformulazione e reinvenzione dei dessert classici. Di formazione classica, Philip porta innovazione nella pasticceria concentrandosi su quella che chiama "la santa trinità" del piacere del dessert: sapore, consistenza e una presentazione raffinata.





Pod

40 x 24 h 19 mm
 Weight ~ 9,2 gr - Prod. 25 pcs
 Layout 5 x 5
 Mould 275 x 175 x 25,5 mm
 BPA free

21MA1072

CREATED WITH
Philp Khoury

PASTRY TURNS INTO CHOCOLATE

From the imagination of our designers come three new pralines, perfect for holding a ganache, whose shapes are a tribute to the great classics of baked pastries: madeleines, croissants and biscuits.

All in mignon format, for a bite of sweetness.

Dalla fantasia dei nostri designer nascono tre nuove praline, perfette per contenere una ganache, le cui forme sono un omaggio ai grandi classici della pasticceria da forno: madeleine, croissant e biscotti.

Tutte in formato mignon, per un morso di dolcezza.



Croissant

45 x 31,5 h 15,5 mm

Weight ~ 10,5 gr - Prod. 16 pcs

Layout 4 x 4

Mould 275 x 175 x 25,5 mm

BPA free

21MA1068



Madeleine

43 x 27 h 14,5 mm
 Weight ~ 9,8 gr - Prod. 20 pcs
 Layout 5 x 4
 Mould 275 x 175 x 25,5 mm
 BPA free

21MA1071



Biscuit

38 x 25,5 h 13,5 mm
 Weight ~ 10,5 gr - Prod. 20 pcs
 Layout 5 x 4
 Mould 275 x 175 x 25,5 mm
 BPA free

21MA1069

GIGA & YUMMY, EXTRA-LARGE BARS

Two new moulds created to follow the new trend of filled bars: increase the thickness to increase the taste!

With Yummy you can create a 250 g bar, with Giga a 550 g bar. Giga, the mould designed with *Ciro Fraddanno, Chocolate Academy Chef*, is suitable for all seasons: in summer, transform chocolate into an extra-large bar filled with ice cream; at Christmas, fill it with nougat to create a cake that encapsulates all the magic of the festive season.

Due nuovi stampi nati per seguire la nuova tendenza delle tavolette ripiene: aumenta lo spessore per aumentare il gusto!

Con Yummy infatti potrai creare una tavoletta da 250 gr, invece con Giga una da 550 gr.

*Giga, lo stampo ideato con *Ciro Fraddanno, Chocolate Academy Chef*, è adatto a tutte le stagioni: in estate, trasforma il cioccolato in una tavoletta extra-large ripiena di gelato; a Natale, riempi di torrone per creare un dolce che racchiude tutta la magia delle feste.*





Giga
signed by **Ciro Fraddanno**

180 x 100 h 32 mm
Weight ~ 550 gr - Prod. 2 pcs
Layout 2 x 1
Mould 205 x 275 x 35,5 mm
BPA free

21MA6050



Yummy

155 x 75 h 20 mm
 Weight ~ 250 gr - Prod. 3 pcs
 Layout 3 x 1
 Mould 275 x 205 x 26 mm
 BPA free

21MA2034

MAKE EASTER SUPER CUTE!

This year, Easter is filled with sweetness with the new Martellato subjects!

A cuddly chick and a cute bunny are ready to fill pastry shop windows, bringing a smile to our faces with their soft shapes.

Another novelty is the Soulmate egg mould, with which you can choose whether to have an egg decorated symmetrically or to join the two souls in a play of crossed lines.

Quest'anno la Pasqua si riempie di dolcezza con i nuovi soggetti Martellato!

Un tenero pulcino e un simpatico coniglietto sono pronti a riempire le vetrine delle pasticcerie, regalandoci un sorriso con le loro forme morbide. Altra novità è lo stampo per uovo Soulmate, con cui sarai tu a scegliere se avere un uovo decorato in modo simmetrico oppure unire le due anime in un gioco di linee incrociate.





Each pack contains 2 moulds.
Ogni confezione contiene 2 stampi.



Soulmate

ø 102 h 165 mm - Weight ~ 200 gr
Prod. 2 + 2 eggs - Layout 2 x 1
2 moulds 275 x 205 x 102,2 mm - BPA free



21SR023G - 2 moulds for artisanal production with hooks
2 stampi per produzione artigianale con ganci

21SR023AG - 2 moulds for rotating machines with hooks
2 stampi per rotativa con ganci





Each pack contains 2 moulds.
Ogni confezione contiene 2 stampi.

Minou

77 x 75,5 h 155 mm - Weight ~ 160 gr
Prod. 2 + 2 pcs
2 moulds 275 x 205 x 86,6 mm - BPA free

21SR010G - 2 moulds for artisanal production with hooks
2 stampi per produzione artigianale con ganci

21SR010AG - 2 moulds for rotating machines with hooks
2 stampi per rotativa con ganci



Each pack contains 2 moulds.
Ogni confezione contiene 2 stampi.

Charlie

73 x 73 h 80 mm - Weight ~ 70 gr
Prod. 6 + 6 pcs
2 moulds 275 x 175 x 72,4 mm - BPA free

21SR009G - 2 moulds for artisanal production with hooks
2 stampi per produzione artigianale con ganci

21SR009AG - 2 moulds for rotating machines with hooks
2 stampi per rotativa con ganci





BRING SPRING IN THE LAB

The line of BlackSil silicone moulds is enriched with 5 new designs: 4 new single-portion moulds reminiscent of spring flowers and a snack created in collaboration with Alberto Simionato, Pastry & Chocolate consultant. The moulds, entirely Made in Italy, maintain their characteristics unchanged over time thanks to the high quality of Martellato's black silicone, which ensures easy demoulding in both sweet and savoury preparations.

Silicone moulds 297 x 176 mm. Up to 4 moulds can be placed in a 60 x 40 baking tray.

La linea di stampi in silicone BlackSil si arricchisce di 5 nuovi design: 4 nuove monoporzioni che ricordano i fiori primaverili e uno snack creato in collaborazione con Alberto Simionato, Pastry & Chocolate consultant.

Gli stampi, interamente Made in Italy, mantengono inalterate nel tempo le loro caratteristiche grazie all'alta qualità del silicone nero Martellato, che assicura una facile sformatura sia nelle preparazioni dolci che salate.

Stampi in silicone 297 x 176 mm. In una teglia 60 x 40 possono essere posizionati fino a 4 stampi.





Mimosa

Single portion: ø 63,5 h 41 mm
Vol. ~ 86 ml - Prod. 6 pcs
Layout 3 x 2

30SIL524



Cotone

Single portion: ø 74 h 34 mm
Vol. ~ 93 ml - Prod. 6 pcs
Layout 3 x 2

30SIL522



Pansè

Single portion: ø 67 h 35,5 mm
Vol. ~ 91 ml - Prod. 6 pcs
Layout 3 x 2

30SIL523



Mama

Single portion: ø 71 h 32 mm
Vol. ~ 91 ml - Prod. 6 pcs
Layout 3 x 2

30SIL525



Wiggle

signed by Alberto Simionato

Snack: 99,5 x 25,5 h 15,5 mm

Vol. ~ 37 ml - Prod. 10 pcs

Layout 2 x 5

30SIL521

A NEW SHAPE FOR THE TRAVEL CAKE

Martellato rides the market trend by proposing a new travel cake mould.

A dodecahedron that, with its 12 pentagonal faces, is an absolute novelty for the travel cake range.

Suitable for both classic dough and puff pastry, it allows you to obtain a cake with an original shape that can be filled as desired after baking.

Martellato cavalca la tendenza del mercato proponendo un nuovo stampo travel cake.

Un dodecaedro che, con le sue 12 facce pentagonali, si presenta come una novità assoluta per la gamma dei cake da viaggio.

Adatto sia agli impasti classici che alla sfoglia, permette di ottenere un dolce dalla forma originale che può essere farcito a piacere dopo la cottura.

Designed in
collaboration with



**FRANK
HAASNOOT**
PASTRY CHEF



Twelve

Single portion: 112 x 106 h 90 mm
Vol. 510 ml - Prod. 1 pc
Mould: 128 x 114 h 93 mm

Production on 60 x 40 tray: 12 pcs
Produzione su teglia 60 x 40: 12 pcs

30TC60

MARTPOCHE

“Fill” the difference

MartPoche is our line of pastry bags designed for professionals who are looking for the best.

ClearPoche, transparent and made from a super-resistant and multi-layer material, offers maximum reliability.

BluePoche, the one soft and comfortable, ensures precision and ease of use.

GreenPoche, with its grip effect, guarantees a secure and stable hold, even during the most challenging tasks.

And for those who are seeking affordability without quality compromise, there's EasyPoche: practical and economical, ideal for every need.

MartPoche è la nostra linea di sac à poche, pensata per i professionisti che cercano il meglio.

ClearPoche, realizzata in materiale multistrato trasparente super resistente, garantisce massima affidabilità durante l'uso.

BluePoche, morbida e confortevole, nata per garantire grande precisione e facilità d'uso.

GreenPoche, con effetto grip, permette una presa sicura e stabile anche durante le lavorazioni più impegnative.

E per chi cerca convenienza senza rinunciare alla qualità, c'è EasyPoche: monostrato, pratica ed economica, ideale per ogni esigenza.





CLEARPOCHE

Extra strong & highly reliable

Perfect for professional chefs and pastry chefs, ClearPoche combines strength and transparency. Its multilayer structure is designed to hold its shape even under high pressure, while the transparent material makes it easy to monitor contents, making it ideal for videos and live demonstrations.

Distinguishing coloured creams has never been so easy: ClearPoche turns every decoration into a show and thanks to its high quality it offers performance that really makes a difference.

Perfetto per chef e pasticceri professionisti, ClearPoche combina resistenza e trasparenza. La sua struttura multistrato è progettata per mantenere la forma anche sotto alta pressione, mentre il materiale trasparente consente di monitorare facilmente il contenuto, rendendolo ideale per video e dimostrazioni dal vivo.

Distinguere le creme colorate non è mai stato così semplice: ClearPoche trasforma ogni decorazione in uno spettacolo e grazie all'alta qualità offre prestazioni che fanno davvero la differenza.



ClearPoche

| Cod. | Size | Package | Pack (pcs) |
|--------|---------|---------|------------|
| 504055 | h 55 cm | box | 100 |
| 504065 | h 65 cm | box | 100 |



GREENPOCHE

Resistant & non-slip

Discover the strength and comfort of GreenPoche. Its multilayer structure guarantees maximum reliability for any kind of filling. The innovative 'grip effect' outer coating gives you exceptional control even with wet hands, while maintaining a firm and secure grip at all times. The bright green colour makes it easy to find the tip in the event of a fall, ideal for work environments that demand the highest safety standards. For those who want a strong and secure grip, GreenPoche is simply perfect.

Scopri la forza e il comfort di GreenPoche. La sua struttura multistrato garantisce la massima affidabilità per ogni tipo di farcitura. L'innovativo rivestimento esterno "effetto grip" ti offre un controllo eccezionale anche con mani umide, mantenendo sempre una presa salda e sicura. Il verde acceso facilita l'individuazione della punta in caso di caduta, ideale per ambienti di lavoro che richiedono i più alti standard di sicurezza. Per chi desidera una presa forte e sicura, GreenPoche è semplicemente perfetta.



GreenPoche

| Cod. | Size | Package | Pack (pcs) |
|--------------------|---------|---------|------------|
| 50-1030 | h 30 cm | box | 100 |
| 50-1040 | h 40 cm | box | 100 |
| 50-1055 | h 55 cm | box | 100 |
| 50-1065 | h 65 cm | box | 100 |
| 50103020STD | h 30 cm | roll | 20 |
| 50104020STD | h 40 cm | roll | 20 |
| 50105520STD | h 55 cm | roll | 20 |



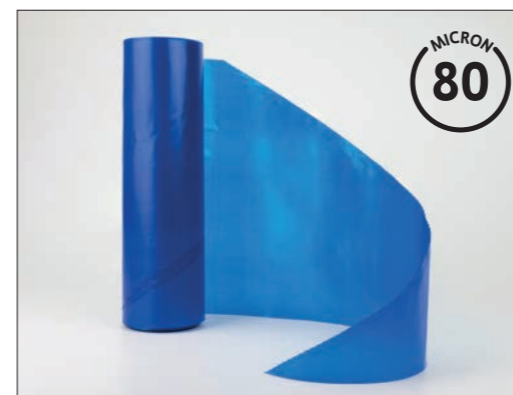
BLUEPOCHE

Soft touch & precision

Take your pastry making to a new level of precision with BluePoche! The solid grip guarantees perfect, slip-free control and a comfortable touch for flawless decoration. The robust coupling of materials offers maximum durability, ideal for both dense and delicate fillings. The blue colour allows you to spot the tip immediately if it accidentally falls into the dough, ensuring maximum food safety.

High-quality, resistant sac à poche to meet every challenge in the kitchen. Soft touch: thanks to its soft surface BluePoche is the friend you can't do without!

Porta la tua arte pasticceria a un nuovo livello di precisione con BluePoche! La presa solida garantisce un controllo perfetto, senza scivolamenti e con un tocco confortevole per una decorazione impeccabile. Il robusto accoppiamento di materiali offre massima durabilità, ideale sia per farciture dense che delicate. Il colore blu ti permette di individuare nel composto la caduta accidentale della punta tagliata, assicurando massima sicurezza alimentare. Sac à poche di alta qualità per affrontare ogni sfida in cucina. Soft touch: grazie alla superficie morbida BluePoche è l'alleato di cui non potrai più fare a meno!



BluePoche

| Cod. | Size | Package | Pack (pcs) |
|---------|---------|---------|------------|
| 50-2030 | h 30 cm | box | 100 |
| 50-2040 | h 40 cm | box | 100 |
| 50-2055 | h 55 cm | box | 100 |
| 50-2065 | h 65 cm | box | 100 |

EASYPOCHE

Convenience & quality

EasyPoche is the ideal choice for those looking for an affordable and reliable alternative for quick decorations. The single-layer construction offers excellent performance for light to medium density fillings, perfect for icings, ganaches and coloured toppings. The transparent material makes it easy to visually check the contents, while the affordable price makes it accessible to professionals and beginners alike. The perfect solution for small and large productions, without compromising on quality.

EasyPoche è la scelta ideale per chi cerca un'alternativa conveniente e affidabile per decorazioni veloci. La costruzione monostrato offre ottime prestazioni per farciture di densità leggera e media, perfetto per glasse, ganache e coperture colorate. Il materiale trasparente rende semplice il controllo visivo del contenuto, mentre il prezzo conveniente lo rende accessibile sia a professionisti che a principianti. La soluzione perfetta per piccole e grandi produzioni, senza rinunciare alla qualità.



EasyPoche

| Cod. | Size | Package | Pack (pcs) |
|---------------------|---------|---------|------------|
| ROLL H 30 | h 30 cm | box | 100 |
| ROLL H 40 | h 40 cm | box | 100 |
| ROLL H 55 | h 55 cm | box | 100 |
| ROLL H 65 | h 65 cm | box | 100 |
| ROLLH3020STD | h 30 cm | roll | 20 |
| ROLLH4020STD | h 40 cm | roll | 20 |
| ROLLH5520STD | h 55 cm | roll | 20 |

CATPE25

