

FALL WINTER

2024 collection





SIMPLY CHARMING CHOCOLATE PRALINES

France and Spain are the countries of origin for the two Pastry Chefs who are joining the VIP praline line with their chocolate moulds. Étoile and Quartus are two pralines with contemporary designs, developed in close synergy by Julien Alvarez, Executive Pastry Chef for Maison Ladurée, and David Pallàs, director of We Love Chocolate and Pastry, with the R&D department of Martellato, to offer pastry chefs a unique and impactful final result.

Professional chocolate moulds 275 x 175 mm.

Francia e Spagna sono i Paesi di provenienza dei due Pastry Chef che entrano a far parte della linea praline VIP con i loro stampi per cioccolato. Étoile e Quartus sono due praline dal design contemporaneo, che Julien Alvarez, Executive Pastry Chef per Maison Ladurée e David Pallàs, direttore di We Love Chocolate and Pastry, hanno sviluppato in stretta sinergia con il reparto R&S di Martellato, per offrire al pasticciere un risultato finale unico e di grande effetto.

Stampi professionali per cioccolato 275 x 175 mm.

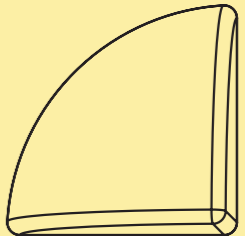

JULIEN ALVAREZ

étoile




DAVID PALLÀS

quartus



JULIEN ALVAREZ

Julien Alvarez is Executive Pastry Chef at Maison Ladurée. His career as a great pastry chef began when he joined The Peninsula in Paris in 2014, before becoming Executive Pastry Chef at Café Pushkin in 2016. But it was at The Bristol, working alongside Éric Frechon, that his reputation took root and he became one of the most talented chefs of his generation.

Julien Alvarez è Executive Pastry Chef per Maison Ladurée. La sua carriera di grande pasticceria è iniziata quando è entrato al The Peninsula di Parigi nel 2014, per poi diventare Executive Pastry Chef al Café Pushkin nel 2016. Ma è al Bristol, lavorando al fianco di Éric Frechon, che la sua reputazione si è radicata ed è diventato uno degli chef più talentuosi della sua generazione.





CREATED WITH
Julien Alvarez

Étolie

38 x 38 h 15 mm
Weight ~ 12,5 gr - Prod. 15 pcs
Layout 5 x 3
Professional mould 275 x 175 mm - BPA free

21MA1067



DAVID PALLÀS

Award-winning Master Chocolatier born in Barcelona. His career began at the age of 16 in the Santa Oliva chocolate factory. Then he worked under Antonio Escrivá and as technical director at Ludomar, creative director at Chocolat Factory and currently directs his own school in Granollers (Barcelona) and his online school We Love Chocolate and Pastry. He is also known for his appearances on MasterChef Spain.

Maestro cioccolatiere pluripremiato nato a Barcellona. La sua carriera è iniziata all'età di 16 anni nella fabbrica di cioccolato Santa Oliva. In seguito ha lavorato sotto la guida di Antonio Escrivá e come direttore tecnico presso Ludomar, direttore creativo presso Chocolat Factory e attualmente dirige la sua scuola a Granollers (Barcellona) e la sua scuola online We Love Chocolate and Pastry. È conosciuto anche per le sue partecipazioni a MasterChef Spagna.





CREATED WITH
David Pallas

Quartus

27 x 27 h 26,5 mm
Weight ~ 11 gr - Prod. 24 pcs
Layout 6 x 4
Professional mould 275 x 175 mm - BPA free

21MA1066

TRICK OR TREAT?

Jack and Bob pumpkins enrich the range of subjects designed to celebrate Halloween night.

Jack is the diamond-cut pumpkin achievable with the classic artisanal production mould, and then there's Bob, with his sinister grin, available in two versions: 3D with hooks for artisanal production and 3D with hooks and plate, for use on rotating machines

Le zucche Jack e Bob arricchiscono la gamma dei soggetti pensati per festeggiare la notte di Halloween.

Jack è la zucca diamantata realizzabile con lo stampo per produzione artigianale classica e poi c'è Bob, con il suo ghigno sinistro, disponibile in due versioni: 3D con ganci per la produzione artigianale e 3D con ganci e placca, per l'utilizzo sulle macchine rotative.





Professional moulds 275 x 175 mm
BPA free



Jack

90 x 89 h 77,5 mm
Weight ~ 120 gr - Prod. 2 pcs

21MA3019



Professional moulds 275 x 205 mm
BPA free



Bob

80 x 78 h 105 mm - Weight ~ 45 gr
Prod. 4 + 4 pcs
Each pack contains 2 moulds.
Ogni confezione contiene 2 stampi.

21SR111G - 2 moulds for artisanal production with hooks
2 stampi per produzione artigianale con ganci

21SR111AG - 2 moulds for rotating machines with hooks
2 stampi per rotativa con ganci



FIGURES FOR WINTER TIME

Let's celebrate together the most beautiful time of the year with two new winter subjects: Balloon, a Christmas tree with soft shapes, and the friendly penguin Ice. Both subjects are available in both 3D version with hooks, for artisanal production, and in 3D version with hooks and plate, for use on rotating machines.

Celebriamo insieme il periodo più bello dell'anno con due nuovi soggetti invernali: Balloon, un albero di Natale dalle forme morbide e il simpatico pinguino Ice. Entrambi i soggetti sono disponibili sia nella versione 3D con ganci, per la produzione artigianale, che in quella 3D con ganci e placca, per l'utilizzo sulle macchine rotative.





Professional moulds 275 x 205 mm
BPA free

Balloon

ø 118 h 172,5 mm - Weight ~ 85 gr
Prod. 2 + 2 pcs - Layout 2 x 1
Each pack contains 2 moulds.
Ogni confezione contiene 2 stampi.

21SR109G - 2 moulds for artisanal production with hooks
2 stampi per produzione artigianale con ganci

21SR109AG - 2 moulds for rotating machines with hooks
2 stampi per rotativa con ganci



Professional moulds 275 x 205 mm
BPA free

Ice

79,5 x 75,5 h 114 mm - Weight ~ 45 gr
Prod. 4 + 4 pcs
Each pack contains 2 moulds.
Ogni confezione contiene 2 stampi.

21SR110G - 2 moulds for artisanal production with hooks
2 stampi per produzione artigianale con ganci

21SR110AG - 2 moulds for rotating machines with hooks
2 stampi per rotativa con ganci



SPECIAL BARS

Among the many novelties for the new fall-winter collection, we find round bars! Perfect for accommodating a ganache inside, they bring a touch of originality to the showcase of every professional.

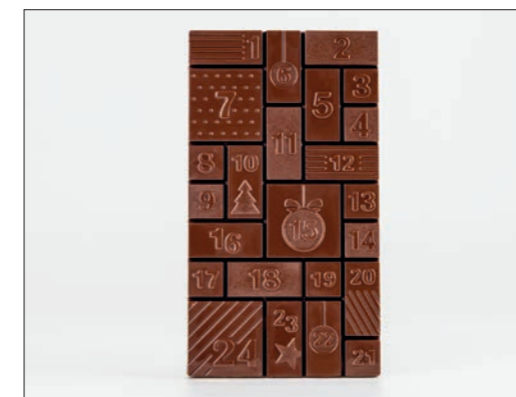
This year, waiting for Christmas will be sweet with the special advent calendar bar, to approach December 25th by savoring a little piece of goodness every day.

Tra le tante novità per la nuova collezione autunno inverno troviamo le tavolette tonde! Perfette per accogliere all'interno una ganache, portano un tocco di originalità alla vetrina di ogni professionista.

Quest'anno aspettare il Natale sarà dolcissimo con la speciale tavoletta calendario dell'avvento, per avvicinarsi al 25 Dicembre assaporando ogni giorno un pezzettino di bontà.



Decorated by **Nicolas Nikolakopoulos**



Countdown

100 x 180 h 10,5 mm
 Weight ~ 200 gr - Prod. 1 pc
 Professional mould 275 x 175 mm - BPA free

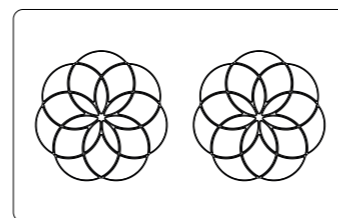
21MA2032



Life Flower

109 x 107 h 12,5 mm
 Weight ~ 90 gr - Prod. 2 pcs
 Layout 2 x 1
 Professional mould 275 x 175 mm - BPA free

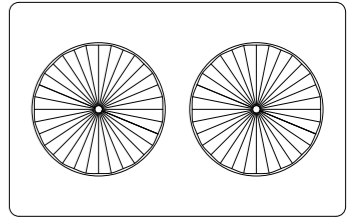
21MA2030

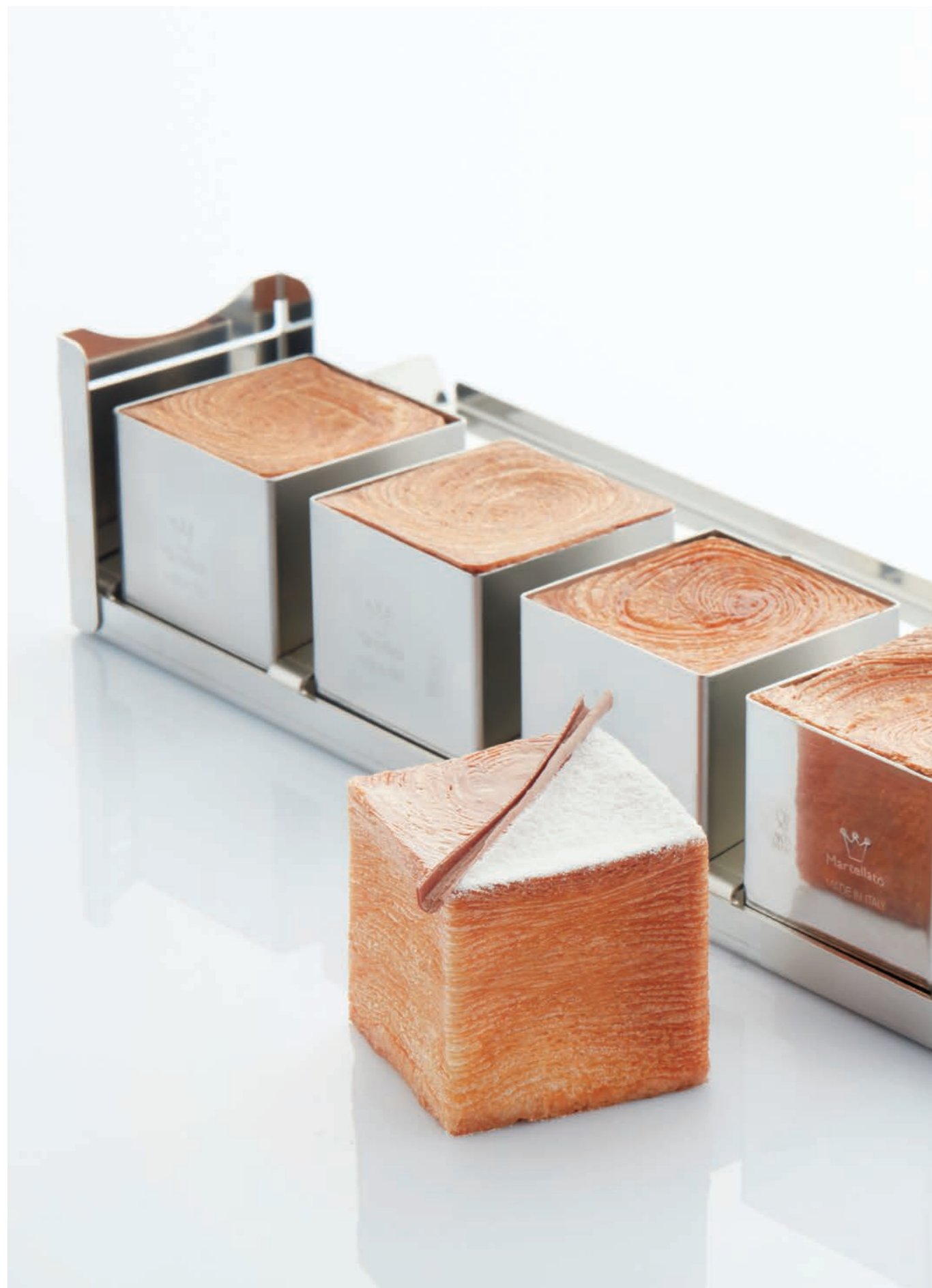


Plissé

ø 110 h 12 mm
 Weight ~ 95 gr - Prod. 2 pcs
 Layout 2 x 1
 Professional mould 275 x 175 mm - BPA free

21MA2031





TRAVEL CAKE EVOLUTION

A continually evolving project: Martellato makes its entry into the market with Mini Cubò 5 and Mini Cylinder 5, two moulds consisting of 5 single portions in the new 6 x 6 cm format, joined by a high productivity bar.

Functional and practical, the new models of Geometric line are the perfect solution to reduce production times and enhance work quality.

Martellato range also includes single moulds: Mini Cubò, Mini Cylinder and the Medium Cubò mould, measuring 7 x 7 cm.

Un progetto in continua evoluzione: Martellato approda nel mercato con Mini Cubò 5 e Mini Cylinder 5, due stampi composti da 5 monoporzioni nel nuovo formato 6 x 6 cm, unite da una barra ad alta produttività.

Funzionali e pratici, sono la soluzione perfetta per abbattere i tempi di produzione e migliorare la qualità del lavoro.

Nella sua gamma Martellato include anche gli stampi singoli Mini Cubò, Mini Cylinder e lo stampo Medium Cubò, che misura 7 x 7 cm.

Designed in
collaboration with



**FRANK
HAASNOOT**
PASTRY CHEF



MINI CUBÒ 5 & MINI CYLINDER 5

HIGH PRODUCTIVITY BAR



High productivity in tray
Alta produttività in teglia

25 travel cakes per tray
25 travel cake per vassoio

Homogeneous cooking
Cottura omogenea

Thanks to the empty space between elements
Grazie allo spazio vuoto tra un elemento e l'altro

Easy to use and clean
Pratico da usare e lavare

Dishwasher safe
Lavabile in lavastoviglie

Easy demoulding
Sformatura facilitata

Using the practical teflon strips included
Utilizzando le pratiche strisce in teflon incluse

Adaptable frame
Frame adattabile

It can be used with other shapes measuring 6 cm
Può essere usato con altre forme misura 6 cm

HIGH PRODUCTIVITY

ALTA PRODUTTIVITÀ

TIME & SPACE SAVING

RISPARMIO DI TEMPO E SPAZIO

STABILITY & QUALITY

STABILITÀ E QUALITÀ

MADE IN ITALY



Mini Cubò 5 - 6 x 6 cm

Single portion: 60 x 60 h 60 mm - Vol. ~ 220 ml x 5
Mould: 392 x 70 h 75 mm - Prod. 5 pcs

Recommended 60x40 tray production: 25 pcs.
Teflon strips 385 x 63 mm included.
Produzione consigliata su teglia 60x40: 25 pcs.
Strisce di teflon 385 x 63 mm incluse.

30TCB57



Mini Cylinder 5 - ø 6 cm

Single portion: ø 60 h 60 mm - Vol. ~ 170 ml x 5
Mould: 392 x 70 h 75 mm - Prod. 5 pcs

Recommended 60x40 tray production: 25 pcs.
Teflon strips 385 x 63 mm included.
Produzione consigliata su teglia 60x40: 25 pcs.
Strisce di teflon 385 x 63 mm incluse.

30TCB58





Mini Cubò - 6 x 6 cm

Single portion: 60 x 60 h 60 mm
Vol. ~ 220 ml - Prod. 1 pc
Mould: 82 x 65 h 62 mm

30TC57



Mini Cylinder - ø 6 cm

Single portion: ø 60 h 60 mm
Vol. ~ 170 ml - Prod. 1 pc
Mould: 84 x 66 h 62 mm

30TC58



Medium Cubò - 7 x 7 cm

Single portion: 70 x 70 h 70 mm
Vol. ~ 342 ml - Prod. 1 pc
Mould: 97 x 77 h 72 mm

30TC59



NEW YORK ROLL

From the heart of New York to the whole world: among viennoiserie and pain au chocolat, in all pastry shops arrives the New York Roll! Martellato offers 4 stainless steel shapes with a height of 35 mm to give space to the creativity of the pastry chef. In addition to the classic round, we find the heart, the bear, and the triangle, which lends itself well to be interpreted as a Christmas tree for the holiday season.

Dal cuore di New York a tutto il mondo: tra viennoiserie e pain au chocolat, in tutte le pasticcerie arriva il New York Roll!

Martellato propone 4 forme in acciaio inox con altezza 35 mm per dare spazio alla creatività del pasticcere.

Oltre al classico tondo troviamo il cuore, l'orsetto e il triangolo, che ben si presta ad essere interpretato come albero per il periodo natalizio.



Round

ø 100 h 35 mm
Vol. ~ 275 ml

30NYR001



Heart

100 x 107 h 35 mm
Vol. ~ 274 ml

30NYR002



Tree

120 x 116 h 35 mm
Vol. ~ 273 ml

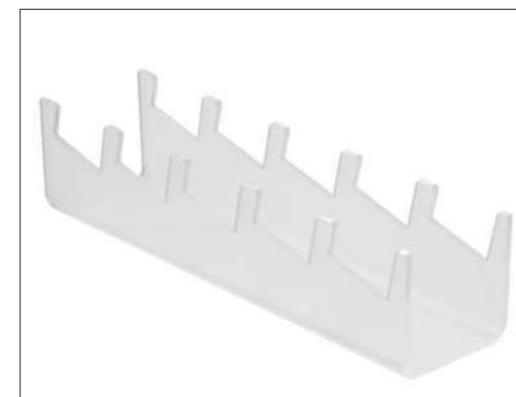
30NYR003



Teddy

118 x 99 h 35 mm
Vol. ~ 298 ml

30NYR004



New York Roll display

30 x 7,5 h 7 cm - plexiglass
Cap. 5 New York Roll

80NYR00



TRUST THE BLACK

Another 5 models join the BlackSil silicone mould line: 5 new modern and versatile single portions that will amaze with their elegance, adding to the already rich range of shapes in the catalogue.

Made in Italy moulds maintain their characteristics over time thanks to the high quality of Martellato black silicone, ensuring easy demoulding in both sweet and savory preparations.

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

Altri 5 modelli entrano a far parte della linea di stampi in silicone BlackSil: 5 nuove monoporzioni moderne e versatili, che stupiranno con la loro eleganza, si affiancano alla già ricca gamma di forme a catalogo. 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.





FRANK HAASNOOT World Champion Pastry Chef



FRANK HAASNOOT for BlackSil

The more you know and explore, the more you can create. With BlackSil, imagination never ends. What's the secret of world champion Frank Haasnoot to always achieve perfect results? Using the appropriate mould in every creation, studied and tested extensively until finding the right compromise between quality and design. When you find it, you can unleash your creativity and create true works of art. This BlackSil was born.

Più si conosce e si esplora, più si può creare. Con BlackSil l'immaginazione non ha mai fine. Qual è il segreto del campione del mondo Frank Haasnoot per ottenere sempre risultati perfetti? Utilizzare lo stampo appropriato in ogni creazione, studiato e testato a lungo fino a trovare il giusto compromesso tra qualità e design. Quando lo trovi, puoi dare sfogo alla creatività e realizzare delle vere e proprie opere d'arte. Così è nato BlackSil.



Papillon

Single portion: 59 x 65 h 40 mm
Vol. ~ 110 ml - Prod. 6 pcs
Layout 3 x 2

30SIL516



Chloe

Single portion: 61 x 61 h 40 mm
Vol. ~ 110 ml - Prod. 6 pcs
Layout 3 x 2

30SIL517



Dahlia

Single portion: 71 x 70 h 43 mm
 Vol. ~ 110 ml - Prod. 6 pcs
 Layout 3 x 2

30SIL518



A TRIBUTE TO COCOA

These two new BlackSil single portions, Cocoa and Mini Cocoa, reminiscent of the shape of the cocoa bean, bear the signature of Alberto Simionato, Director of Chocolate Academy Milano. Two models with two different weights that can exist both as individual and miniature portions, as well as inserts for each other..

Portano la firma di Alberto Simionato, Direttore di Chocolate Academy Milano, queste due nuove monoporzioni BlackSil che richiamano la forma della fava di cacao, Cocoa e Mini Cocoa.

Due modelli con due grammature diverse che possono esistere sia come individual e mignon, sia come inserto l'una dell'altra.





Mini Cocoa

Single portion: 55 x 35 h 23 mm
 Vol. ~ 20 ml - Prod. 12 pcs
 Layout 4 x 3

30SIL520



Cocoa

Single portion:
 95 x 61 h 39 mm
 Vol. ~ 95 ml - Prod. 6 pcs
 Layout 3 x 2

30SIL519



Cutter
 Pack 1 pc

31CUT06

ELEGANT

Catering Solution

FOCUS ON LAYERING

Kubito is the ideal cup for any dessert where layering is desired. The beveled corners make tasting comfortable and ensure complete enjoyment of the dessert, while the extended base makes transportation practical. Thanks to the separately purchasable transparent lid, Kubito is stackable and perfect for delivery.

Like other Martellato cups, Kubito is reusable, dishwasher safe, and suitable for both positive temperatures (+70°C) and negative temperatures (-18°C).

Produced in Italy with high-quality, 100% recyclable material.

Kubito è il bicchierino ideale per ogni dessert in cui si voglia mettere in evidenza la stratificazione.

Gli angoli smussati rendono comoda la degustazione e assicurano la completa fruizione del dessert, mentre la base estesa rende pratico anche il trasporto.

Grazie al coperchio trasparente acquistabile separatamente, Kubito è impilabile e perfetto anche per il delivery. Come gli altri bicchierini Martellato, anche Kubito è riutilizzabile, lavabile in lavastoviglie e adatto sia a temperature positive (+ 70 °C) che negative (-18°C).

Prodotto in Italia con materiale di alta qualità, riciclabile al 100%.





Kubito

Cup/coppetta
 Cap. ~ 210 ml
 83 x 83 h 49 mm
 Pack 100 pcs

PMOKU001

Lid/coperchio

Pack 100 pcs

PMOKU001C



Cutter
 Pack 1 pc

31CUT05

REUSABLE

RIUTILIZZABILE

RECYCLABLE

RICICLABILE

RESISTANT

RESISTENTE

BPA FREE



CATAI24

