

stampi
Cioccolato



MADE IN ITALY

www.martellato.com





Burro di cacao - Concentrated Azo Free Cocoa butter

I coloranti a base di burro di cacao, una volta sciolti a bagnomaria o microonde, risultano perfetti per la colorazione di prodotti in cioccolato e altre masse grasse.

Colourings composed of cocoa butter, once melted in water bath or microwave, are perfect for colouring chocolate products.



Coloranti satinati per aerografo - Azo Free Glazed colours for airbrush

Il colorante alimentare "Satinato per Aerografo" è un prodotto liposolubile adatto in particolar modo alla colorazione del cioccolato e pasta zucchero. Dona un effetto satinato opaco.



SATIN AIRBRUSH
The food colour "Satin Airbrush" is a liposoluble product especially indicated to colour chocolate and sugar paste. It gives a satin effect.

Coloranti perlati per aerografo - Azo Free Pearl colours for airbrush

Il colorante alimentare "Perlato per Aerografo" è un prodotto liposolubile adatto in particolar modo alla colorazione del cioccolato e pasta zucchero. Dona un effetto perlato.

The food colour "Air Brush Pearl" is a liposoluble colour suitable to work with chocolate and sugar paste. It gives a pearlescent effect.



Strepitose LE DECORAZIONI Martellato

Dedichiamo alla prossima Primavera 2012 due fantastiche linee di stampi per la produzione di coloratissime decorazioni di cioccolato **CHOCOFUNNY** e di **PRALINE TRIDIMENSIONALI**.

Pur conferendo l'indispensabile funzionalità e praticità che uno stampo professionale deve avere, i nostri creativi hanno saputo concepire qualche cosa di straordinariamente innovativo e dal design originale.

La linea **ChocoFunny**, composta da **16 stampi** in resistente plastica, rende possibile una facile e rapida produzione di coloratissime decorazioni di cioccolato ideali per impreziosire dessert di ogni genere.

La linea **3D**, composta invece da **10 stampi in policarbonato**, offre la possibilità di produrre delle eleganti praline di cioccolato tridimensionali. I soggetti cuori, ovetti e sfere pensati come praline da esporre in vetrina si prestano anche per dare un tocco di unicità alla decorazione di un dolce.

Design e qualità rigorosamente Made in Italy



Martellato amazing DECORATIONS

We dedicate to the next 2012 Spring two wonderful lines of moulds for the production of colorful decorations made of chocolate **CHOCOFUNNY** and of **THREE-DIMENSIONAL PRALINES**.

While giving the necessary functionality and practicality that a professional mould should have, our designers have been able to conceive something extraordinarily innovative and with an original design.

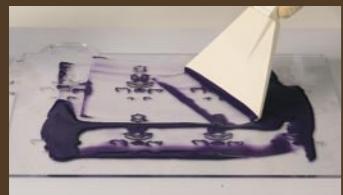
The **ChocoFunny** line, composed of **16 moulds** of durable plastic, allows an easy and rapid production of colorful decorations ideal for embellishing chocolate desserts of all kinds.

The **3D** line, composed of **10 polycarbonate moulds**, offers the possibility to produce three-dimensional elegant chocolate pralines. The subjects hearts, eggs and spheres are meant to be put in the window display as pralines but can also give a touch of uniqueness in the decoration of a cake.

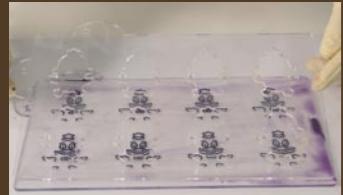
Design and quality Made in Italy



PROCEDIMENTO
MODALITY



Stendere il burro di cacao colorato sulla placca incisa ChocFunny;
Apply your coloured cocoa butter on ChocoFunny engraved plate;



Posizionare sopra la placca forata, utilizzando i due perni;
Place the perforated plate above, by using the two pins;



Con l'aiuto di una sac a poche riempire la sagoma con il cioccolato, lisciare con una spatola triangolare in gomma prestando attenzione a non movimentare le due parti dello stampo;

Fill the shape with chocolate by using a pastry bag, smoothing with a triangular rubber spatula, being careful not to move the two sides of your mould;



Quando il cioccolato ha cristallizzato,
staccare la decorazione prima dalla placca incisa, facendo una leggera pressione con i pollici e se necessario staccare i soggetti delicatamente anche dalla placca sagomata.

When your chocolate is crystallized,
detach your decoration from the engraved plate, first, making a slight pressure with your thumbs and gently detach your subjects even by the shaped plaque, if necessary.

Choco Funny

La collezione ChocoFunny è composta da 16 nuovi stampi per la produzione di coloratissime decorazioni di cioccolato. Lo stampo, realizzato in resistente materiale plastico RIUTILIZZABILE, è composto da due placche trasparenti, una che riporta l'incisione del soggetto nella quale stendere il burro di cacao colorato, e l'altra da posizionare sopra, nella quale versare il cioccolato, necessaria per sagomare e dare spessore al cioccolatino.

I ChocoFunny offrono la possibilità al pasticciere di produrre da sé in modo facile e veloce originali soggettini di cioccolato di colori e forme personalizzate in base alla decorazione che si vuole ottenere.



ChocoFunny collection is composed of 16 new moulds for the production of colorful chocolate decorations.

Our moulds, made of reusable durable plastic, are made up of two transparent plates, one showing the engraving of a subject in which you will lay your colored cocoa butter, and the other, to be placed above, in which you will pour in the chocolate, necessary to shape and give depth to your pralines.

ChocoFunny moulds offer pastry chefs the possibility to produce original chocolate subjects, quickly and easily, with personalized colours and shapes, depending on the required decorations.

Spessore decorazione 2/3mm
Decoration thickness 2/3 mm



Misure - Size: 295x195mm



Pasticceria
Rossi

È possibile inoltre richiedere la personalizzazione dello stampo ChocoFunny, per poter produrre soggetti diversi dalla linea standard, come loghi aziendali o placchette con dediche.

You can even choose to personalize your ChocoFunny moulds, in order to produce non-standard subjects, such as company logos or plaques with inscriptions.



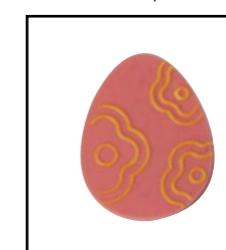
cod. 20-C003

Uova
Egg
39x50 mm - 11 pz



cod. 20-C004

Uova
Egg
35x45 mm - 14 pz



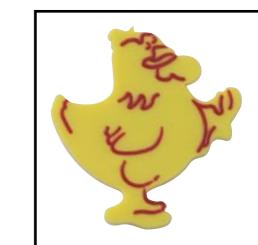
cod. 20-C001

Coniglio con carota
Bunny with carrot
49x45 mm - 11 pz



cod. 20-C002

Gallo
Rooster
55x60 mm - 10 pz



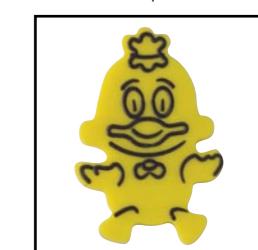
cod. 20-C005

Coniglio
Bunny
45x59 mm - 8 pz



cod. 20-C006

Pulcino
Chick
42x62 mm - 8 pz



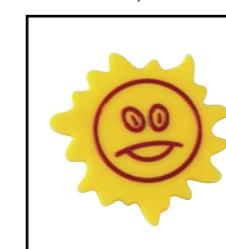
cod. 20-C007

Ape
Bee
47x46 mm - 12 pz



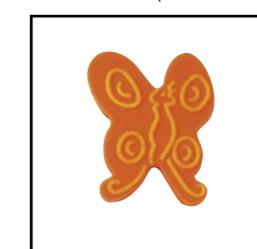
cod. 20-C008

Sole
Sun
048 mm - 11 pz



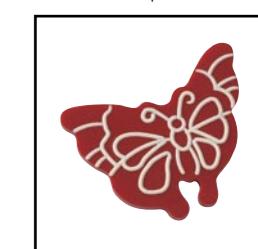
cod. 20-C009

Farfalla
Butterfly
34x46 mm - 12 pz



cod. 20-C010

Farfalla
Butterfly
42x62 mm - 8 pz



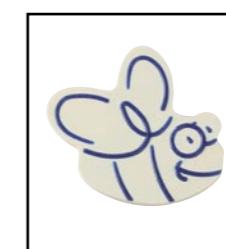
cod. 20-C11

Farfalla
Butterfly
33x54 mm - 12 pz



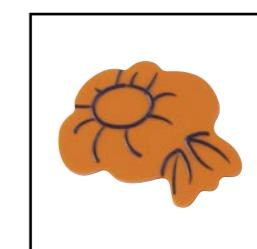
cod. 20-C12

Ape
Bee
39x46 mm - 11 pz



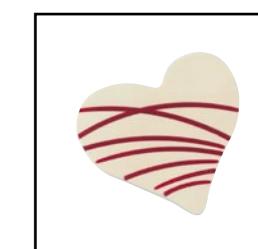
cod. 20-C13

Fiore
Flower
45x41 mm - 12 pz



cod. 20-C15

Cuore
Heart
42x39 mm - 12 pz



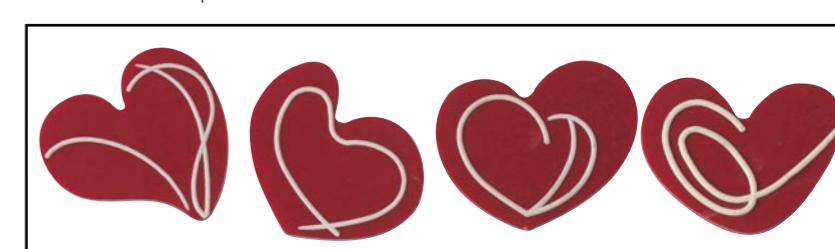
cod. 20-C16

Cuore
Heart
43x40 mm - 12 pz



cod. 20-C14

Cuori misti
Mix Heart
44x39 mm circa - 4x3 pz



MADE IN ITALY



Cioccolatini 3D

La collezione 3D è composta da 10 nuovi stampi, 5 sfere, 3 ovetti e 2 cuori, ideati per la produzione di praline di cioccolato tridimensionali.

Lo stampo, realizzato in policarbonato, è composto da tre parti. La base ed il coperchio, che definiscono la forma della pralina 3D, sono entrambe dotate di calamite, rendendo così possibile una resistente unione. Il terzo componente consiste invece in una placca forata necessaria per una pratica e veloce lisciatura dopo lo svuotamento del cioccolato in eccesso.

Our 3D collection consists of 10 new moulds, 5 balls, 3 eggs and 2 hearts, created to produce three-dimensional chocolate pralines.

Our moulds, made of polycarbonate, are composed of three parts. The base and the lid, which define the shape of 3D pralines, are both equipped with magnets, for a strong union. The third component is a little perforated plate, necessary for a practical and fast smoothing after draining the excess chocolate.

20-3D6001

Cuoricino - Heart
32x18 h 28 mm
28pcs - 8gr

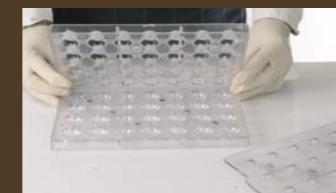


20-3D5001

Cuoricino - Heart
31x27 h 21 mm
28pcs - 8gr



PROCEDIMENTO MODALITY



Unire le due parti di stampo;
Combine the two parts of the mould;



Riempire gli alveoli di cioccolato con
l'aiuto di una sac a poche;
Fill the alveoli with chocolate using a
pastry bag;



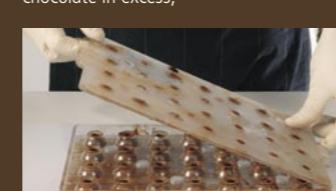
Inserire la placca forata;
Insert the perforated plate;



Svuotare il cioccolato nella Meltingchoc per
creare la camicia della pralina;
Empty the chocolate into the Meltingchoc
to create the outer layer of the praline;



Con l'aiuto di una spatola lisciare per
togliere il cioccolato in eccesso;
With the help of a spatula remove the
chocolate in excess;



Staccare la placca forata prima che il
cioccolato cristallizzi;
Remove the perforated plate before the
chocolate crystallize;



Aprire lo stampo per estrarre le praline.
Open the mould to remove the pralines.



Misura stampo - Mould size 175x275 mm



20-3D1001

Ovetto - Egg
23x30 h 23 mm
28pcs - 8gr



20-3D1002

Ovetto - Egg
23x32 h 23 mm
28pcs - 8gr



20-3D1003

Ovetto - Egg
23x30 h 23 mm
28pcs - 8gr



20-3D4001

Sfera - Sphera
28x24 h 24 mm
28pcs - 8gr



20-3D3001

Sfera - Sphera
26x26 h 26 mm
28pcs - 8gr



20-3D2003

Sfera - Sphera
26x26 h 26 mm
28pcs - 8gr



20-3D2002

Sfera - Sphera
26x26 h 26 mm
28pcs - 8gr



20-3D2001

Sfera - Sphera
26x26 h 26 mm
28pcs - 8gr



Stampi tridimensionali



cod. 20-C1955

Stampo policarbonato Gallo.
Misure stampo: 175x275 mm
Misure soggetto finito:
100x160 h126 mm - 115 gr circa
Capacità 2 galli

Rooster polycarbonate mold.
Size mould: 175x275 mm
Size of finished subject:
h126 100x160 mm - 115 gr
Capacity 2 Roosters



Colorare con il burro di cacao le parti interessante dello stampo;
Colour your mould with some cocoa butter;

cod. 20-C1956

Stampo policarbonato Gallina.
Misure stampo: 175x275 mm
Misure soggetto finito:
94x108 h106 mm - 75 gr circa
Capacità 4 galline

Hen polycarbonate mold.
Size mould: 175x275 mm
Size of finished subject:
94x108 mm h106 - 75 gr
Capacity 4 hens



riempire di cioccolato metà stampo;
fill half of your mould with chocolate;



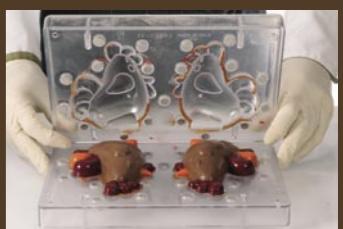
cod. 20-C1957

Stampo policarbonato Pulcino.
Misure stampo: 175x275 mm
Misure soggetto finito:
65x84 h80 mm - 45 gr circa
Capacità 6 pulcini

Chick polycarbonate mold.
Size mould: 175x275 mm
Size of finished subject:
65x84 mm h80 - 45 gr
Capacity 6 chicks



con un movimento rotatorio distribuire il cioccolato in tutte le pareti dello stampo;
distribute the chocolate over all the surfaces of your mould by using a twisting motion;



estrarre il soggetto facendo una leggera tenuta lo stampo in posizione orizzontale.
extract your subject thanks to a light pressure, maintaining your mould in horizontal position.



Colorare con il burro di cacao le parti interessante dello stampo;
Colour your mould with some cocoa butter;



riempire di cioccolato metà stampo;
fill half of your mould with chocolate;



Fontane per cioccolato



cod. 20-4000

Ø 440mm x h 1000 mm
Capacità vasca : circa 9 litri

Versone 230V
Alimentazione : 230V 50/60Hz

cod. 20-4001

Ø 440mm x h 1000 mm
Capacità vasca : circa 9 litri

Versone 110V
Alimentazione : 110V 50/60Hz

CHOCOFONT

Ø 210mm x h 390mm
220 - 240V - 50 Hz
Amps 1.52A - 170W

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.

CHOCOBIG

Ø380 h800 mm
230V - 50 Hz
Amps 1.6A - 370W

Realizzata in acciaio inox.
Perno centrale in acciaio, 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 of stainless steel.
To keep the chocolate at 36/39°C.
Easy to use and clean.



CHOCORING

rosso - red
CHOCORING06 satinati - glazed

Ø 520mm x h 160mm
Copri fontanina con comodi ripiani porta-
coppette - per CHOCOFONT.
Ring cover for Chocofont with useful
displayers - for CHOCOFONT.



CHOCOBIGRING rosso - red
CHOCOBIGRING06 satinati - glazed

Ø650 mm x h 170mm
Copri fontanina con comodi ripiani porta-
coppette - per CHOCOBIG.
Ring cover for Chocofont with useful
displayers - for CHOCOBIG.





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