

SPRING SUMMER

2024 collection





TWO MORE PRALINES JOIN THE VIP LINE

Camila G. Elizalde and Philip Khoury are the other two internationally renowned names that have chosen Martellato to create an exclusive line of meticulously crafted chocolate moulds, offering a unique design and a high-quality product. Each mould conceals a real story inspired by the country, culture, and personality of the pastry chef: discover the new Slope and Aotrom moulds!

Professional chocolate moulds
275 x 175 mm.

Camila G. Elizalde e Philip Khoury sono le altre due firme di fama internazionale che hanno scelto Martellato per creare una linea esclusiva di stampi per cioccolato curati nei minimi dettagli, offrendo un design unico e un prodotto di alto livello. Ogni stampo nasconde una vera e propria storia ispirata al paese, alla cultura e alla personalità del Pastry Chef: scoprite i nuovi Slope e Aotrom!

*Stampi professionali per cioccolato
275 x 175 mm*

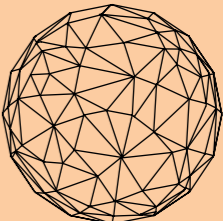

PHILIP
KHOURY

slope




CAMILA G.
ELIZALDE

aotrom



PHILIP KHOURY

Award-winning pastry chef Philip Khoury is Head Pastry Chef at the prominent Harrods in London. Classically trained, he works to innovate through reformulation and reinvention. His philosophy aims to marry flavour, texture and beautiful presentation in what he calls the holy trinity of dessert enjoyment.

Il pluripremiato chef pasticcere Philip Khoury è capo pasticcere presso l'importante Harrods di Londra. Di formazione classica, lavora per innovare attraverso la riformulazione e la reinvenzione. La sua filosofia mira a coniugare sapore, consistenza ed estetica in quella che lui chiama la santa trinità del piacere del dessert.





Slope

60 x 20 h 17 mm
 Weight ~ 11 gr - Prod. 20 pcs
 Layout 4 x 5
 Professional mould 275 x 175 mm - BPA free

21MA1065



CAMILA GARCÍA ELIZALDE

Camila G. Elizalde is a Chilean pastry chef with many years of experience, and the owner and founder of StudioPas Academy, a specialized high-level pastry school with over 27,000 students. She has a community of over 190K followers, and in 2022, as the director of the Chilean national pastry selection, she became the American Pastry Champion, taking the first place in the Coupe du Monde Pâtisserie America 2022.

Camila G. Elizalde è una pastry chef cilena con molti anni di esperienza, fondatrice di StudioPas Academy, scuola di specializzazione in pasticceria di alto livello con più di 27.000 studenti. Ha una community di oltre 190K followers, e nel 2022 diventa American Pastry Champion come direttrice del national pastry team cileno, conquistando il primo posto alla Coupe du Monde Pâtisserie America 2022.





Aotrom

29 x 29 h 19 mm
 Weight ~ 9,5 gr - Prod. 28 pcs
 Layout 7 x 4
 Professional mould 275 x 175 mm - BPA free

21MA1063



Decorated by **Nicolas Nikolakopoulos**



Venere

ø 31 h 22 mm
 Weight ~ 10,6 gr - Prod. 24 pcs
 Layout 6 x 4
 Professional mould 275 x 175 mm - BPA free

21MA1059



ELEGANT SHAPES FOR A GLAMOROUS EASTER

Crafted with the aesthetic taste of Philip Khoury, Head Pastry Chef for Harrods, the Blossom egg is added to the wide range of chocolate moulds in Martellato's Supreme line. A unique design that brings elegance and modernity, meeting the needs of those who want to impress with a fascinating product that respects tradition.

Realizzato grazie al gusto estetico di Philip Khoury, Head Pastry Chef per Harrods, l'uovo Blossom si aggiunge all'ampia gamma di stampi per cioccolato della linea Supreme di Martellato. Un design unico che conferisce eleganza e modernità, per soddisfare le esigenze di chi desidera stupire con un prodotto affascinante ma che rispetti la tradizione.

Design and decorated by **Philip Khoury**



Blossom

signed by Philip Khoury

ø 105 h 165 mm

Weight ~ 200 gr - Prod. 2 pcs

Layout 2 x 1

Professional mould 275 x 175 mm - BPA free

21U505



A CHOCOLATE EGG FOR GREENER WORLD

A mould designed with great attention to detail in a unique and special shape: Cocoa is the egg that Martellato has created in collaboration with Alberto Simionato, director of Chocolate Academy Milano. What makes this mould even more special is its noble cause; in fact, part of the proceeds will be used to expand the Martellato forest, created thanks to Treadom. Scan the QR code to learn more.

Uno stampo disegnato con grande cura per i dettagli dalla forma unica e speciale: Cocoa è l'uovo che Martellato ha creato in collaborazione con Alberto Simionato, direttore di Chocolate Academy Milano. Ciò che rende ancora più speciale questo stampo è la sua nobile causa, infatti parte del ricavato verrà utilizzato per ampliare la foresta Martellato, creata grazie a Treadom. Scansiona il qr code per saperne di più.

Decorated by **Nicolas Nikolakopoulos**



Cocoa

signed by Alberto Simionato



ø 93,5 h 165 mm
Weight ~ 275 gr - Prod. 1 pcs
Layout 2 x 1
Professional mould 275 x 175 mm
BPA free

21U506





Ms Hen

126 x 81 h 150 mm
 Weight ~ 54 gr - Prod. 2 pcs - Layout 2 x 1
 Professional mould 275 x 205 mm - BPA free

21SR005G - Mould for artisanal production with hooks

Stampi per produzione artigianale con ganci

21SR005AG - Mould for rotating machines with hooks

Stampi per rotativa con ganci



Lil Chick

94 x 62 h 108,5 mm
 Weight ~ 37 gr - Prod. 4 pcs - Layout 2 x 2
 Professional mould 275 x 205 mm - BPA free

21SR006G - Mould for artisanal production with hooks

Stampi per produzione artigianale con ganci

21SR006AG - Mould for rotating machines with hooks

Stampi per rotativa con ganci





Peter

89 x 89 h 110 mm
 Weight ~ 38 gr - Prod. 4 pcs - Layout 2 x 2
 Professional mould 275 x 205 mm - BPA free

21SR007G - Mould for artisanal production with hooks
 Stampi per produzione artigianale con ganci
21SR007AG - Mould for rotating machines with hooks
 Stampi per rotativa con ganci



Fluffy

75 x 81 h 62,5 mm
 Weight ~ 30 gr - Prod. 6 pcs - Layout 3 x 2
 Professional mould 275 x 175 mm - BPA free

21SR008G - Mould for artisanal production with hooks
 Stampi per produzione artigianale con ganci
21SR008AG - Mould for rotating machines with hooks
 Stampi per rotativa con ganci



BLOCK

Silicone Moulds

A NEW WAY OF MAKING CAKES

Three new shapes to express a different idea of dessert.

Block is the new line of silicone moulds designed by Frank Haasnoot and made in Martellato to create layered desserts quickly and easily layered desserts, without forego a modern and impressive dessert design.

Silicone moulds 297 x 176 mm. A 60 x 40 tray can contain 4 Block moulds.

Tre nuove forme per esprimere un'idea diversa di dessert.

Block è la nuova linea di stampi in silicone disegnata da Frank Haasnoot, realizzata in collaborazione con Martellato, per realizzare monoporzioni a strati in modo semplice e veloce, senza rinunciare a un design moderno e d'effetto.

Stampi in silicone 297 x 176 mm. Una teglia 60 x 40 può contenere 4 stampi Block.



Designed in
collaboration with





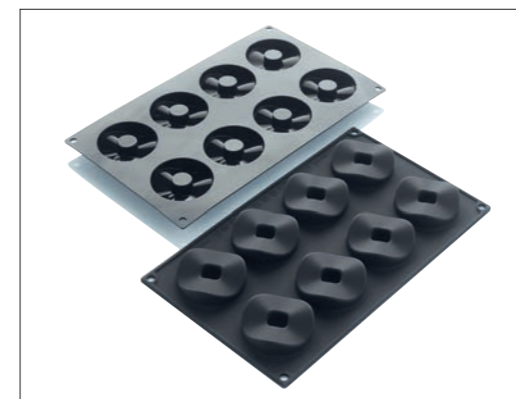
FRANK HAASNOOT World Champion Pastry Chef



FRANK HAASNOOT for Block & BlackSil

The more you know and explore, the more you can create. There's no end to imagination with BlackSil. The Frank Haasnoot's secret to make the perfect dessert in a perfect shape is to use the right silicone mould, the one that is studied and tested for a long time, in order to find the right compromise. When you find it, you can exploit your creativity and make your piece of art. This is how BlackSil is 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.

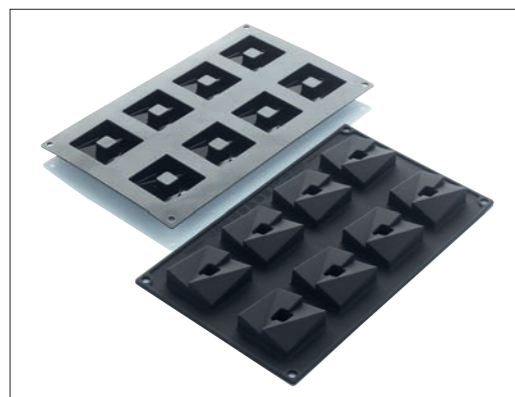


Cylinder

Single layer/strato: \varnothing 60 h 17 mm
 Vol. ~ 30 ml - Prod. 8 + 8 layers/strati
 Layout 4 x 2

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

30SIL600

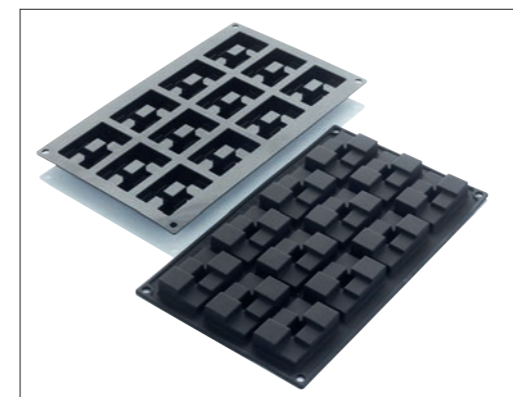


Cube

Single layer/strato: 50 x 50 h 16 mm
Vol. ~ 28 ml - Prod. 8 + 8 layers/strati
Layout 4 x 2

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

30SIL601



Brick

Single layer/strato: 60 x 40 h 16 mm
Vol. ~ 27 ml - Prod. 12 + 12 layers/strati
Layout 4 x 3

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

30SIL602

NEW COLOURS FOR A NEW SEASON

New colors are added to the range of Martellato food colorings, ensuring ever-new possibilities for the creativity of professionals.

The new Glitter Spray and Gleam Paillettes in gold and silver enrich the decoration possibilities for subjects and cakes, while new color shades complete the various lines.

Completely new is the Colour Liquid liposoluble line, oil-based, ideal for mass coloring of chocolate and fatty masses such as buttercream, and more.

Nuovi colori si aggiungono alla gamma dei coloranti alimentari Martellato, per garantire sempre nuove possibilità alla creatività dei professionisti.

I nuovi Glitter Spray e Gleam Paillettes oro e argento arricchiscono le possibilità di decorazione di soggetti e torte, mentre nuove tonalità di colore completano le varie linee.

Totalmente nuova è la linea Colour Liquid liposolubile, a base d'olio, ideale per la colorazione in massa di cioccolato e masse grasse come crema al burro e altro.



Pearl Powder

LIPOSOLUBLE



Liposoluble powder colourant with pearl effect, suitable for surface colouring of fat-based products such as white chocolate, buttercream, almond paste, sugar paste, parfaits. It can be used with a brush as is, or diluted with liquid shellac and then brushed directly onto the surface to be decorated.

Colorante in polvere liposolubile effetto perlato, adatto alla colorazione in superficie di prodotti a base grassa quali cioccolato bianco, crema al burro, pasta di mandorle, pasta da zucchero, semifreddi. Può essere utilizzato con un pennello tal quale, o diluito con la gommalacca liquida per poi essere spennellato direttamente sulla superficie che si desidera decorare.



Colour		Cod.	Size	Azo	Azo Free	Gluten Free	Vegan	FDA
	Pearl green <i>New</i>	40LCP109	25 g	-	✓	✓	✓	-
		40WC109	5 g	-	✓	✓	✓	-
	Pearl pink <i>New</i>	40LCP007	25 g	✓	-	✓	✓	-
		40WC007	5 g	✓	-	✓	✓	-
	Pearl rose gold <i>New</i>	40LCP023	25 g	-	✓	✓	-	-
		40WC023	5 g	-	✓	✓	-	-

Pearl Cocoa Butter



Pearlescent cocoa butter, ideal for coloring and decorating chocolate and fatty masses. Usage tips: Temper the cocoa butter before each use.

Burro di cacao perlato, ideale per la colorazione e decorazione di cioccolato e masse grasse. Temperare il burro di cacao prima di ogni utilizzo.

Colour		Cod.	Size	Azo	Azo Free	Gluten Free	Vegan	FDA
	Pearl bronze <i>New</i>	40LCB015	200 g	-	✓	✓	✓	-
	Pearl copper <i>New</i>	40LCB020	200 g	-	✓	✓	✓	-

Colour Cocoa Butter



Colored cocoa butter, ideal for coloring and decorating chocolate and fatty masses. Usage tips: Temper the cocoa butter before each use.

Burro di cacao colorato, ideale per la colorazione e decorazione di cioccolato e masse grasse. Temperare il burro di cacao prima di ogni utilizzo.

Colour		Cod.	Size	Azo	Azo Free	Gluten Free	Vegan	FDA
	White <i>New size</i>	40WCB000	30 g	-	✓	✓	✓	✓

The colours shown are indicative. The intensity of the colour obtained may vary depending on the type of surface or mass being coloured, the amount of dye used and the conditions under which it is used. I colori rappresentati sono indicativi. L'intensità del colore ottenuto può variare in base al tipo di superficie o massa che si colora, alla quantità di colorante utilizzato e alle condizioni di utilizzo dello stesso.

Velvet Spray



Cocoa butter-based spray that provides a velvety effect. The product should be sprayed on a cold/frozen surface, e.g., semifreddo, ice cream, mousse, and chocolate. This allows the cocoa butter to crystallize and create the desired velvet effect. Usage tips: Store the canister at a temperature between 20-25°C before use. Spray an even layer of the product from a distance of about 20-25 cm. Clean the dispenser with hot water after each use.



Spray a base di burro di cacao che dona un effetto vellutato. L'articolo deve essere spruzzato su una superficie fredda/congelata. Es. semifreddi, gelati, mousse e cioccolato. In questo modo il burro di cacao cristallizza e crea l'effetto velluto desiderato. Consigli d'uso: Conservare la bomboletta ad una temperatura tra i 20-25°C prima dell'utilizzo. Spruzzare uno strato omogeneo di prodotto ad una distanza di circa 20-25 cm. Pulire l'erogatore con acqua calda al termine di ogni utilizzo.



Colour	Cod.	Size	Azo	Azo Free	Gluten Free	Vegan	FDA
	New 40LCV029	400 ml / 308 g	√	-	√	-	√
	New 40LCV028	400 ml / 308 g	-	√	√	-	√
	New 40LCV016	400 ml / 308 g	-	√	√	√	√
	New 40LCV031	400 ml / 308 g	-	√	√	-	-
	New 40LCV030	400 ml / 308 g	√	-	√	-	√
	New 40LCV017	400 ml / 308 g	-	√	√	√	-

Colour Liquid

LIPOSOLUBLE



Oil-based liposoluble colors. Ideal for mass coloring of chocolate and fatty masses such as buttercream and more.

Colori liposolubile a base di olio. Ideale per la colorazione in massa di cioccolato e masse grasse come crema al burro e altro.



Colour	Cod.	Size	Azo	Azo Free	Gluten Free	Vegan	FDA
	New 40LCL002	190 g	-	√	√	√	-
	New 40LCL005	190 g	√	-	√	√	-
	New 40LCL009	190 g	√	-	√	√	-
	New 40LCL001	190 g	√	-	√	√	-
	New 40LCL007	190 g	-	√	√	-	√
	New 40LCL008	190 g	√	-	√	-	-
	New 40LCL004	190 g	√	-	√	√	-

Colour Powder



WATER-SOLUBLE

Water-soluble powdered dye ideal for mass coloring of water-based products such as isomalt, sugar, cream, meringues, macarons, and other preparations. Usage tips: Sprinkle the powder on the cold mixture and emulsify using a professional hand blender.

Colorante in polvere idrosolubile ideale per la colorazione in massa di prodotti a base di acqua quali isomalto, zucchero, panna, meringhe, macarons e altre preparazioni. Consigli d'uso: Versare la polvere sul composto freddo ed emulsionare utilizzando un minipimer professionale.



Colour	Cod.	Size	Azo	Azo Free	Gluten Free	Vegan	FDA
Azure New	40LCP202	25 g	-	✓	✓	✓	-
Pink New	40LCP207	25 g	-	✓	✓	✓	-
Yellow New	40LCP204	25 g	✓	-	✓	✓	-

Colour Powder



LIPOSOLUBLE

Liposoluble powdered dye suitable for mass coloring of fatty products such as cocoa butter, white chocolate, buttercream, almond paste, fondant, and semifreddo. It can be used on the surface with a brush as is, diluted with alcohol, or with liquid shellac, then brushed directly onto the surface to be decorated.

Colorante in polvere liposolubile adatto alla colorazione in massa di prodotti a base grassa quali, burro di cacao, cioccolato bianco, crema al burro, pasta di mandorle, pasta da zucchero, semifreddi. Può essere utilizzato in superficie con un pennello tal quale, diluito con alcol o con la gommalacca liquida per poi essere spennellato direttamente sulla superficie che si desidera decorare.



Colour	Cod.	Size	Azo	Azo Free	Gluten Free	Vegan	FDA
Apple green New	40LCP312	25 g	✓	-	✓	✓	✓
	40WC312	5 g	✓	-	✓	✓	✓
Lemon yellow New	40LCP332	25 g	✓	-	✓	✓	-
	40WC332	5 g	✓	-	✓	✓	-
Magenta New	40LCP331	25 g	-	✓	✓	-	✓
	40WC331	5 g	-	✓	✓	-	✓
Purple New	40LCP310	25 g	✓	-	✓	✓	-
	40WC310	5 g	✓	-	✓	✓	-
White New size	40WC300	5 g	-	✓	✓	✓	✓

Glitter Spray

TOP DECORATION

Glittery sprays ideal for decorating the surfaces of cream-based cakes, small chocolate decorations, biscuits, wafers, waffles, and sugar paste-based sweets.

Spray glitterati ideali per decorare superfici di torte a base di panna, piccole decorazioni di cioccolato, biscotteria, wafer, cialde e dolci a base di pasta di zucchero.



Colour		Cod.	Size	Azo	Azo Free	Gluten Free	Vegan	FDA
	Gold New	40LCS417	100 ml / 64 g	-	✓	✓	✓	-
	Silver New	40LCS419	100 ml / 64 g	-	✓	✓	✓	-

Gleam Paillettes

TOP DECORATION

Edible gold and silver sequins ideal for decorating cakes, cookies, creams, ice creams, cream, and other sweet products.

Paillettes edibili colore oro e argento ideali per la decorazione di torte, biscotti, creme, gelati, panna e altri prodotti dolciari.



Colour		Cod.	Size	Azo	Azo Free	Gluten Free	Vegan	FDA
	Pearl gold New	40LCP617	3 g	-	✓	✓	✓	-
	Pearl silver New	40LCP619	3 g	-	✓	✓	✓	-

CATPE24

