Ricettario

GELATI E SEMIFREDDI

Martellato
MADE IN ITALY

Sommario - Contents

Gelato al pistacchio e cioccolato bianco 4

Chantilly allo yogurt con frutti di bosco 6

Stecco di crema al Cointreau 8

Panino con mousse di fragole 10

Biscotto gelato al cioccolato bianco 12

Cuore di pannacotta 14

Mousse al pistaccchio 16

Semifreddo Trio 18

Ghiaccioli di frutta 20

Ghiacciolo alla caipiroska 21

Semifreddo al cioccolato bianco 22

Semifreddo di crema al mascarpone 24

Semifreddo alla banana 28

Ricette per praline 30

Gelato al Pistacchio

GelatoFlex
linea professionale stampi gelato

GELATO AL PISTACCHIO BAGNATO NEL CIOCCOLATO BIANCO CON GRANELLA DI PISTACCHIO REALIZZATO CON GELATO FLEX, LO STAMPO MARTELLATO PER PRODURRE GELATI SU STECCO.

PISTACHIO ICE CREAM SOAKED INTO WHITE CHOCOLATE WITH PISTACHIO GRAINS MADE WITH MARTELLATO GELATO FLEX MOULD.

INGREDIENTI

PER IL GELATO AL PISTACCHIO

gr 1000 base bianca
gr 150 pasta pistacchio
gr 2 di sale

PER IL GLASSAGGIO CON CIOCCOLATO BIANCO

gr 150 cioccolato bianco
gr 50 burro di cacao

INGREDIENTS

PISTACHIO ICE CREAM

gr 1000 white base
gr 150 pistachio paste
gr 2 salt

WHITE CHOCOLATE ICING

gr 150 white chocolate
gr 50 of cocoa butter

Per il gelato al pistacchio: Amalgamare gli ingredienti per il gelato al pistacchio con un frullatore ad immersione e versare negli stampi con l'aiuto di un colino, mettere in abbattitore per l'indurimento.
For pistachio ice-cream: Mix the ingredients with your hand blender, pour into some moulds, and then put everything in the freezer.

Per il glassaggio con cioccolato bianco: Successivamente sciogliere gli ingredienti per il glassaggio con cioccolato bianco. Bagnare nella copertura di cioccolato bianco lo stecco di gelato, e rotolare la parte superiore nella granella di pistacchio.
For white chocolate icing: Melt the ingredients for the white chocolate in a microwave. Soak your pistachio ice cream in white chocolate and then cover with pistachio grains .

GELATO FLEX vanta una serie di caratteristiche che lo rendono unico e insostituibile. Lo straordinario materiale plastico scelto rende lo stampo particolarmente flessibile ma assolutamente indeformabile e resistente alle basse temperature.

GELATO FLEX boasts a lot of features that make it unique. The extraordinary plastic material selected for the moulds make it absolutely undeformable but particulary flexible and resistant to low temperatures.

Procedimento
Modality

GELATO AL PISTACCHIO BAGNATO
NEL CIOCCOLATO BIANCO
PISTACHIO ICE CREAM SOAKED
INTO WHITE CHOCOLATE

Colare il sorbetto gelato all'interno dello stampo. Inserire gli stecchi di legno all'interno dell'apposita barra di sostegno. Posizionare la barra all'interno dello stampo. Lasciare in abbattitore a -40° C per circa mezz'ora.
Pour the ice cream sorbet into the mold. Insert the wooden sticks into the support bar. Put the bar inside the mold. Leave it in the blast chiller at -40 ° C for about half an hour.

Estrarre il sorbetto gelato dallo stampo. Per facilitare l'operazione si consiglia di lasciare lo stampo immerso in acqua fredda per qualche minuto. Decorare il gelato su stecco con del cioccolato bianco ed una sac a poche.
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. Decorate the ice cream on the stick with white chocolate and a pastry bag.

CHANTILLY ALLO YOGURT CON *Frutti di bosco*

GelatoFlex
linea professionale stampi gelato

CHANTILLY ALLO YOGURT CON FRUTTI DI BOSCO DECORATO CON CIOCCOLATO BIANCO E REALIZZATO CON GELATO FLEX LO STAMPO PER PRODURRE GELATI SU STECCO.

CHANTILLY YOGURT WITH BERRIES DECORATED WITH WHITE CHOCOLATE AND MADE WITH GELATO FLEX THE MARTELLATO MOULD FOR PRODUCING ICE CREAM ON STECCO.

INGREDIENTI:

gr 150 latte
gr 100 panna
gr 65 zucchero
gr 65 glucosio
gr 40 destrosio
gr 2 neutro 10 LATTE
gr 200 purea di Frutti di Bosco
gr 10 succo di Limone
gr 370 yogurt Magro

INGREDIENTS:

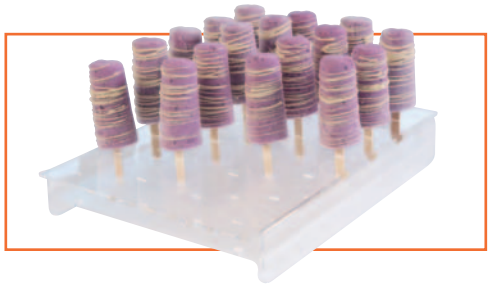
gr 150 milk
gr 100 cream
gr 65 sugar
gr 65 glucose
gr 40 dextrose
gr 2 neutral 10 MILK
gr 200 puree of Wild Berries
gr 10 lemon juice
gr 370 low fat yogurt

ESPOSITORI PER VETRINE GELATO E STAMPI GELATO FLEX - DISPLAYS CABINET FOR ICE-CREAM AND GELATO FLEX MOLDS.

cod. 10-1001
Heart mould
75 gr approx
prod 24 pcs

cod. 10-1002
Twig mould
75 gr approx
prod 24 pcs

cod. 10-1003
Recouvert mould
90 gr approx
prod 24 pcs



cod. 10-E002
Displays for
Gelato Flex
360x250 h50mm
24 ice-cream

Stecco di crema al Cointreau

WinterICE
linea professionale stampi semifreddo

STECCO DI CREMA AL CONTREAU REALIZZATO CON WINTER ICE LO STAMPO MARTELLATO PER PRODURRE SEMIFREDDI SU STECCO.
STICK OF COINTREAU CREAM MADE WITH MARTELLATO WINTER ICE MOULDS.

INGREDIENTI

PER LA CREMA AL COINTREAU
gr 300 crema pasticcera
gr 150 meringa italiana
gr 50 cointreau
1 buccia di arancia

PER IL BISCUIT AL CIOCCOLATO
gr 250 di uova intere
gr 180 di zucchero
gr 100di farina 00
gr 35 di cacao

INGREDIENTS

FOR THE COINTREAU CREAM
gr 300 custard
gr 150 italian meringue
gr 50 cointreau
1 orange peel

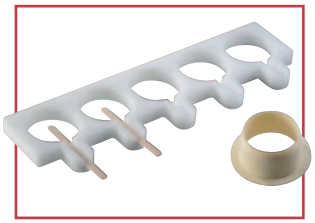
FOR THE CHOCOLATE BISCUIT
gr 250 of whole eggs
gr 180 of sugar
gr 100 of flour 00
gr 35 of cocoa

ESPOSITORI PER VETRINE GELATO E STAMPI WINTER ICE - DISPLAYS CABINET FOR ICE-CREAM AND WINTER ICE MOLDS

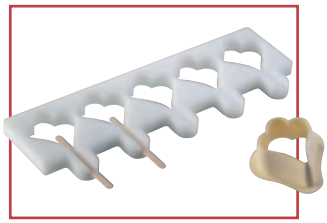
cod. 10-E005
310x250 h110mm
24 pcs
per vetrina verticale
for vertical window

cod. 10-E003
165x360 h50mm
16-24 pcs
per banco frigo
for serve-over counters

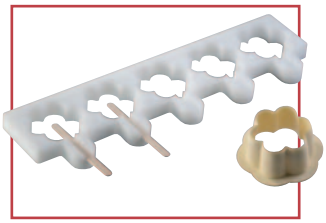
cod. 10-E004
245x360 h50mm
16-24 pcs
per banco frigo
for serve-over counters



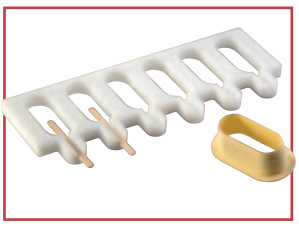
cod. 10-W001
390x115 h20mm



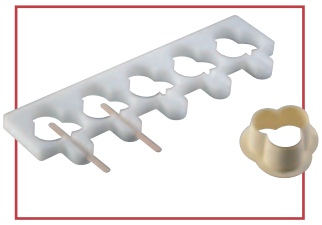
cod. 10-W010
390x135 h20mm



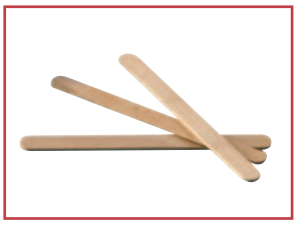
cod. 10-W012
390x115 h20mm



cod. 10-W013
390x145 h20mm



cod. 10-W014
390x115 h20mm



STLG100
50 pcs conf./pack

WINTER ICE è una linea composta da cinque stampi in plastica ideali per la produzione artigianale di semifreddi e gelati da proporre su stecco anche nella stagione più fredda.

WINTER ICE is a line of five plastic molds ideal for the production of handmade desserts and ice cream on a stick to be proposed even in the cold season.

Procedimento
Modality

STECCO DI CREMA AL COINTREAU
STICK OF COINTREAU CREAM

Per il biscuit al cioccolato: montare le uova con lo zucchero. Setacciare la farina e il cacao assieme. Unire delicatamente alla montata il composto setacciato mescolando con movimenti ampi e regolari. Cuocere in forno a 210° per circa 5-6 minuti.
For the chocolate biscuit: Beat eggs with sugar. Sift the flour and cocoa together. Combine gently mounted to the mixture sifted mixing with large movements and regular. Bake at 210 degrees for about 5-6 minutes.

Per la crema al cointreau: Grattare la buccia d'arancia nella crema , aggiungere il cointreau e amalgamare assieme alla meringa il tutto , per ultimo aggiungere la panna con movimenti ampi e regolari. Colare negli stampi ed abbattere di temperatura.
For the cointreau cream: Grate the orange peel in the custard, add the Cointreau and mix all together with the meringue. Then, add the cream with large and regular movements. Pour the product into the moulds and put everything in the freezer.

PANINO CON *Mousse di fragole*

CookiePro
linea professionale stampi gelato

PANINO CON BICUIT CHARLOTTE E MOUSSE DI FRAGOLE REALIZZATO CON COOKIE PRO LO STAMPO MARTELLATO PER PRODURRE GELATI BISCOTTO.

ICE-CREAM SANDWICH WITH CHARLOTTE BISCUIT AND STRAWBERRY MOUSSE MADE WITH COOKIE PRO THE MARTELLATO MOULD FOR MAKING ICE-CREAM BISCUITS.

INGREDIENTI

PER LA MOUSSE DI FRAGOLE

gr 900 polpa di fragole
gr 30 colla di pesce
gr 450 meringa italiana
gr 1100 panna montata

PER IL BISCUIT CHARLOTTE

Montare gr 270 di albumi con gr 250 zucchero. Unire gr 180 tuorli. Setacciare e unire gr 250 di farina. Formare con una Sac a poche e una punta liscia Ø9 delle spirali di circa 8 cm di diametro. Cottura 250°C 4-5 min. Definire i bordi con l'apposito coppapasta.

INGREDIENTS

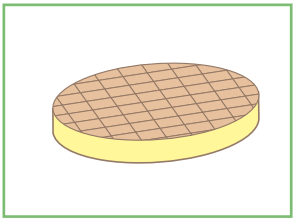
STRAWBERRY MOUSSE

gr 900 strawberry purée
gr 30 gelatine
gr 450 italian meringue
gr 1100 whipping cream

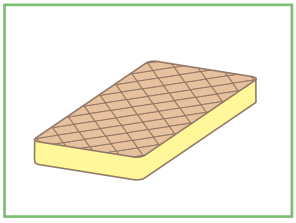
BISCUIT CHARLOTTE

whip 270 gr of whites with 250 gr of sugar.
Add 180gr of yolks
Swift and add 250gr of flour
Create with Superflex and a N.9 tube some spirals of 8 cm diameter, bake them at 250C° for 4-5 minutes.

*** Italian Meringue:** whip gr 150 of whites with 300 gr of sugar. Cook at 121C° 150gr of sugar and add it to the previous mixture. Whip till it gets cold.



cod. 10-0078
ø 78 mm
cod. 10-0083
ø 83 mm



cod. 10-4887
48x87,5 mm
cod. 10-6191
61x91 mm
cod. 10-4770
48,7x70,2 mm
cod. 10-6798
67x98 mm

Per visualizzare l'intera gamma di bocchette in acciaio inox e Sac a poche richiedi il catalogo Martellato. To view the sac a poche and the inox stainless request the Martellato catalogue.

La linea **COOKIE PRO**, stampi gelato per uso professionale, risponde ampiamente a tutti i requisiti di funzionalità, qualità e praticità d'uso. L'abbinamento teglia di sostegno in plastica rigida e vassoi estraibili dotati di foro per l'estrazione, semplificano notevolmente la produzione e lo stoccaggio dei gelati biscotto.

The line **COOKIE PRO**, ice cream moulds for professional use, responds well to all requirements of functionality, quality and ease of usage. The combination pan support and hard plastic removable trays, with holes for extraction, greatly simplifies the production and storage of ice cream cookies.

Procedimento
Modality

PANINO CON BICUIT CHARLOTTE
E MOUSSE DI FRAGOLE
ICE-CREAM SANDWICH WITH
AND STRAWBERRY MOUSSE

Per la meringa italiana: Montare gr 150 di albumi con gr 300 di zucchero. Cuocere a 121° gr 150 di zucchero e versarlo nella montata di albumi e zucchero. Montare fino a raffreddamento. **Per il biscuit charlotte**: Montare gr 270 di albumi con gr 250 zucchero. Unire gr 180 tuorli. Setacciare e unire gr 250 di farina. Formare con una Sac a poche e una punta liscia Ø9 delle spirali di circa 8 cm di diametro. Cottura 250° 4-5 min. Definire i bordi con l'apposito coppapasta.

For the Italian meringue: Whip egg whites with 150 g of sugar 300 gr. Bake at 121 ° 150 grams of sugar and pour it into the egg whites and sugar mounted. Mount until it cools down.**For the biscuit charlotte**: Fit 270 gr egg whites with 250 g sugar. Combine egg yolks 180 gr. Sift and add 250 grams of flour. Formed with a Sac a few and a smooth tip Ø9 spirals of about 8 cm in diameter. Cooking 250 ° 4-5 min. Define the edges with a special pastry rings. For the charlotte biscuit: Attach 270 grams of egg whites with 250 g sugar. Combine egg yolks 180 gr. Sift and unite and 250 g of flour. Formed with a Sac a few and a smooth tip Ø9 spirals of about 8 cm diameter. Cooking 250 ° 4-5 min. Define the edges with a special pastry rings.

Per la mousse di fragole: Preparare la meringa italiana. Nel frattempo ammorbidire la colla di pesce nell'acqua fredda e poi strizzarla. Sciogliere la colla di pesce strizzata nel microonde e versarla nella polpa di fragole. Amalgamare il tutto con la meringa italiana e aggiungere la panna montata. **For strawberry mousse**: Prepare the Italian meringue. In the meantime soften the gelatine in cold water, drain it, melt it in the microwave and add it to the strawberry purée. Mix all together with the Italian meringue and the whipped cream.

Per il montaggio del panino alle fragole: Rivestire lo stampo con dischi di biscuit charlotte precedentemente tagliati con il coppapasta.
Posizionare lungo la circonferenza dello stampo dei pezzetti di fragola fresca tagliata. Colare la mousse e chiudere con il biscuit charlotte. Porre in abbattitore per 2 ore circa e poi smodellare. **For the making up of the sandwich**: Cover the mould for ice cream with biscuit charlotte discs previously cut with pastry rings. Place around the circumference of the mould some pieces of fresh strawberry, pour the mousse and cover with biscuit charlotte. Place in chiller for about 2 hours and then remove.

BISCOTTO DI GELATO AL *Cioccolato bianco*

CookiePro
linea professionale stampi gelato

BISCOTTO DI GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO GLASSATO CON CIOCCOLATO FONDENTE E CEREALI REALIZZATO CON LO STAMPO DI MARTELLATO COOKIE PRO.

COOKIE ICE CREAM WITH WHITE CHOCOLATE SAUCE INCLUSION OF BLACK CHERRY, FROSTED WITH DARK CHOCOLATE AND CEREALS, MADE WITH MARTELLATO COOKIE PRO MOULD.

INGREDIENTI

PER IL GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO

gr 680 latte
gr 15 latte magro disidratato
gr 45 destrosio
gr 10 neutro 10
gr 250 cioccolato bianco

PER LA GLASSATURA FONDENTE

gr 750 cioccolato fondente
gr 200 burro di cacao
gr 50 olio di semi di girasole

INGREDIENTS

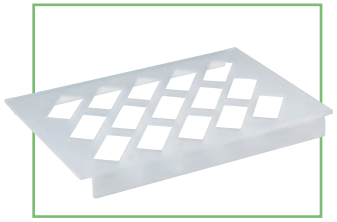
WHITE CHOCOLATE ICE CREAM

gr 680 milk
gr 15 dried skim milk
gr 45 dextrose
gr 10 neutral 10
gr 250 white chocolate

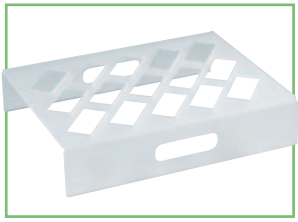
FOR FONDANT ICING

gr 750 dark chocolate
gr 200 cocoa butter
gr 50 sunflower oil

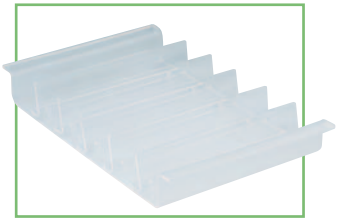
ESPOSITORI PER VETRINE GELATO - DISPLAYS CABINET FOR ICE-CREAM



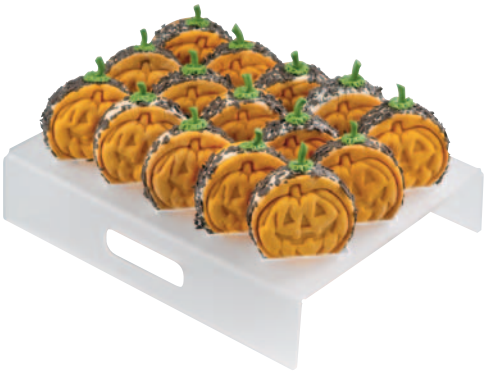
cod. 10-EV008
165x360 h27 mm ø83 mm
cod. 10-EV010
165x360 h27 mm ø78 mm
cod. 10-EV012
245x360 h27 mm ø83 mm
cod. 10-EV015
245x360 h27 mm ø78 mm



cod. 10-E015
260x330 h65 mm
per cookie ø78 - ø83 mm



cod. 10-E001
380x235 h40mm



Procedimento
Modality

BISCOTTO DI GELATO
AL CIOCCOLATO BIANCO
COOKIE ICE CREAM WITH
WHITE CHOCOLATE SAUCE

Per il gelato al cioccolato: Unire tutti gli ingredienti e pastorizzare come di consuetudine, mantecare. **For the white chocolate ice-cream**: Combine all ingredients and pasteurized as usual.

Per il montaggio del biscotto: Dopo aver inserito il biscotto stendere la farcitura e chiudere con un altro biscotto. Inserire in abbattitore.
For the making up of the biscuit: After entering the biscuit spread the filling and cover with another cookie. Place in the blast chiller.

Per la glassatura con il fondente: Successivamente fondere il cioccolato e il burro di cacao a 50°C, aggiungere l'olio e raffreddare a 35°C per l'utilizzo. Bagnare nella copertura di cioccolato il panino di gelato, e rotolare la parte superiore nella granella di cereali.
For the fondant icing: Melt the chocolate and cocoa butter at 50°C , add the oil and cool to 35°C for use.
Soak the sandwich ice cream in chocolate coating, and roll the top of the cereal grains.

MOUSSE AL PISTACCHIO CON *Push Up Pops Fiore*

MOUSSE AL PISTACCHIO REALIZZATO CON PUSH UP POPS FORMA FIORE.
PISTACHIO MOUSSE MADE WITH PUSH UP POPS FLOWER SHAPE.

INGREDIENTI

PER IL BISCUIT AL CIOCCOLATO SENZA FARINA

gr 375 burro
gr 185 zucchero
gr 25 cacao
gr 210 tuorli
gr 150 uova intere
gr 400 cioccolato fondente 65%
gr 675 albumi
gr 2250 zucchero

PER LA MOUSSE AL PISTACCHIO

gr 300 sciroppo di zucchero
gr 250 tuorli
gr 1000 panna
gr 200 pasta pistacchio sicilia
gr 20 colla di pesce

BISCUIT AL PISTACCHIO IN PLANETARIA

gr 250 farina di mandorle pelate
gr 400 pasta pistacchio
gr 250 zucchero a velo
gr 400 tuorlo
gr 200 uova intere
gr 600 albumi
gr 450 zucchero
gr 320 farina

INGREDIENTI

FOR THE CHOCOLATE BISCUIT WITHOUT FLOUR

gr 375 butter
gr 185 sugar
gr 25 cocoa
gr 210 yolk
gr 150 whole eggs
gr 400 dark chocolate 65%
gr 675 albumen
gr 2250 sugar

FOR THE PISTACHIO MOUSSE

gr 300 sugar syrup
gr 250 yolk
gr 1000 whipped cream
gr 200 pistachio paste of sicily
gr 20 gelatine

BISCUIT PISTACHIO IN PLANETARY

gr 250 almond flour
gr 400 pistachio paste
gr 250 icing sugar
gr 400 yolk
gr 200 whole eggs
gr 600 albumen
gr 450 sugar
gr 320 flour

Procedimento

Biscuit al cioccolato senza Farina: mescolare il burro lo zucchero e il cacao. Amalgamare a filo le uova in planetaria e montare bene. Versare il composto nel cioccolato sciolto a 35°C. A parte montare gli albumi e lo zucchero, unire i due composti, stendere il tutto a circa 6 mm su carta da forno e cuocere a 165°C circa per 30 minuti ricordando che il biscuit deve rimanere morbido. *Mousse al pistacchio*: montare i tuorli con lo sciroppo caldo a 121°C. Lasciare intiepidire, aggiungere la colla di pesce ammorbidita in acqua, strizzata e sciolta. Mescolare bene ,aggiungere poi la pasta pistacchio e la panna semimontata in 2 volte. Amalgamare bene e colare negli stampi. *Biscuit al pistacchio in planetaria*: Alla farina, la pasta di pistacchio e lo zucchero a velo aggiungere gradualmente montando 400 gr di tuorlo e 200 gr di uova intere. Incorporare 600 gr di albumi a neve montati con 450 gr di zucchero e 320 gr di farina. Stendere il biscuit a circa 3 mm e cuocerlo a 230°C circa per 8 minuti.

Modality

Chocolate Biscuit without flour: Mix together butter, sugar and cocoa. Mix and whip up with planetary mixer the eggs Poor the mixture with melted chocolate at 35° Whip up the white eggs with sugar and combine the two mixture. Spread all at 6 mm in the oven paper and cook at 165° for 30 minutes checking the baking frequently because the biscuit have to remain soft. *Pistachio Mousse*: Whip up the yolk with hot syrup at 121° Warm up and add jelly, before the jelly must be soften with water, pressed and melted Mix well, then add the pistachio paste and half-whipped cream in 2 times. Mix well and pour into molds. *Biscuit pistachio In planetary:* Add gradually whipped yolk 400 and 200 of eggs to the flour, the pistachio paste and powedered sugar. Add later 600 gr of white egg mounted with 450 gr of sugar and 320 gr of flour. Spread the biscuit to about 3 mm and bake at 230 ° for about 8 minutes.

push UP pops®

CUORE DI PANNACOTTA CON *Push Up Pops Cuore*

BASE DI BISCOTTO GIAPPONESE, SEMIFREDDO DI PANNACOTTA, INSERIMENTO DI GANACHE AL CAFFE' REALIZZATO CON PUSH UP POPS FORMA CUORE.

BASE MADE OF JAPANESE BISCUIT, SEMIFREDDO OF PANNACOTTA AND COFFE GANACHE MADE WITH PUSH UP POPS HEART SHAPE.

INGREDIENTI

PER IL SEMIFREDDO ALLA PANNACOTTA
gr 270 meringa all'italiana
gr 30 caramello
gr 500 panna montata
gr 200 mascarpone fresco

PER IL BISCOTTO GIAPPONESE
gr 250 albume
gr 100 zucchero
gr 200 zucchero al velo
gr 100 farina di mandorle
gr 100 farina di nocciole

PER LA GANACHE AL CAFFE'
gr 500 cioccolato fondente
gr 400 panna
gr 100 invertito
gr 20 caffe' liofilizzato

INGREDIENTIS

PANNACOTTA SEMIFREDDO
gr 270 italian meringue
gr 30 caramel
gr 500 whipped cream 500
gr 200 fresh mascarpone

THE JAPANESE BISCUIT
gr 250 albumen
gr 100 sugar
gr 200 icing sugar
gr 100 almond flour
gr 100 hazelnut flour

COFFEE GANACHE
gr 500 dark chocolate
gr 400 cream
gr 100 inverted sugar
gr 20 lyophilized coffe

Procedimento

Montare a neve ferma l'albume e lo zucchero. Premiscelare le farine e lo zucchero a velo. Aggiungerle a mano mescolando con una spatola. Colare col sac a poche sulla teglia dei piccoli bottoni. Infornare a 160°C per circa 18-20 minuti. Sciogliere il caffè nella panna, farla bollire e versarla sul cioccolato creando un'emulsione, versare anche lo zucchero invertito, utilizzare a 30°C.

Modality

Beat the egg whites and sugar. Premix flour and icing sugar. Add them to the compound mixing with a spatula. Pour with a pastry bag on a pan some small buttons.
Bake at 160°C about 18-20 minutes. Dissolve the coffee in the cream, boil and pour it over the chocolate, creating an emulsion, pour also inverted sugar and use at 30° C.

Lo stampo **PUSH UP POPS** è un pratico sistema per proporre gelati da passeggio da gustare fino in fondo!
PUSH UP POPS molds is a practical system for making ice creams to be enjoyed to the bottom!

Procedimento
Modality

BISCOTTO DI GELATO
AL CIOCCOLATO BIANCO
COOKIE ICE CREAM WITH
WHITE CHOCOLATE SAUCE

Dentro lo stampo: Sul fondo dello stampo inserire il disco di biscotto giapponese, colare fino a metà il semifreddo alla pannacotta, colare col sac a poche 2 millimetri di ganache al caffè, terminare con il resto di semifreddo. Abbattere di temperatura.
Inside the mold: On the bottom of the mould insert the disc of Japanese biscuit, pour up to half the pannacotta semifreddo, with a piping bag pour 2 mm of coffee ganache, and finish with the rest of semifreddo.
Per la decorazione: col sac a poche con la bocchetta rigata, colare della meringa italiana e flambare. Terminare la decorazione con dei lamponi e decorazioni di pasta zucchero realizzate con gli stampi a espulsione Martellato.
For the decoration: With a pastry bag and a striped nozzle, pour some Italian meringue and flame. Complete decorating with raspberries and sugar paste decorations made with the Martellato plunger cutters.

cod. GST01
Tondo - Round
90 gr approx
100 pcs

cod. GST02
Cuore - Heart
90 gr approx
100 pcs

cod. GST03
Fiore - Flower
90 gr approx
100 pcs

PUSH UP POPS TONDO

Semifreddo Trio

SEMIFREDDO TRIO REALIZZATO CON PUSH UP POPS TONDO DI MARTELLATO.

SEMIFREDDO TRIO MADE WITH MARTELLATO PUSH UP POPS ROUND.

INGREDIENTI

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO FONDENTE
gr 200 crema pasticcera
gr 350 cioccolato fondente
gr 450 panna semi montata

SEMIFREDDO AL CIOCC. BIANCO
gr 100 crema pasticcera
gr 300 cioccolato bianco
gr 600 panna semi montata

SEMIFREDDO AL CIOCC. AL LATTE
gr 100 crema pasticcera
gr 350 cioccolato latte
gr 550 panna semi montata

BAGNA AL CHERRY
gr 300 cherry
gr 350 zucchero invertito
gr 350 acqua

GLASSA AL CIOCC. FONDENTE
gr 500 panna
gr 600 cioccolato fondente
gr 200 zucchero invertito
gr 80 liquore

INGREDIENTS

DARK CHOCOLATE PARFAIT
gr 200 custard
gr 350 dark chocolate
gr 450 whipped cream semi

WHITE CHOCOLATE PARFAIT
gr 100 custard
gr 300 white chocolate
gr 600 whipped cream semi

MILK CHOCOLATE PARFAIT
gr 100 custard
gr 350 chocolate milk
gr 550 whipped cream semi

BATHING IN CHERRY
gr 300 cherry
gr 350 invert sugar
gr 350 water

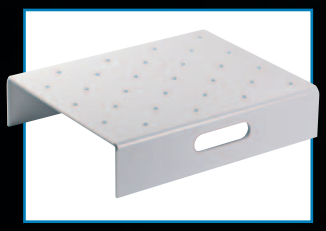
DARK CHOCOLATE GLAZE
gr 500 cream
gr 600 dark chocolate
gr 200 invert sugar
gr 80 liquor

Procedimento

Bollire la panna con lo zucchero invertito e versare sul cioccolato mescolando bene affinché sia tutto sciolto, unire il liquore. Mettere sul fondo un dischetto di biscuit al cioccolato, bagnarlo con la bagna al cherry. Colare il primo strato di semifreddo al cioccolato fondente, coprire con un altro dischetto di biscuit classico sempre bagnato con bagna al cherry e i colare ancora un terzo di cioccolato al latte. Colare un velo di ganache al cioccolato e terminare con il cioccolato bianco. Per finire decorare con uno spuntone di meringa flambata , una amarena e una decorazione in cioccolato.

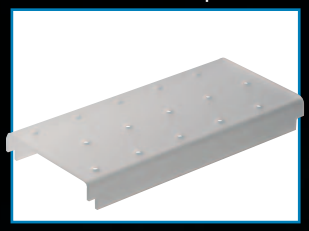
Modality

Boil the cream and invert sugar and pour over the chocolate, stirring well until everything is dissolved, add the liqueur. Put on the bottom of a disk biscuit chocolate. Wet bathing with the cherry particular the first layer of chocolate parfait disk. Cover with another classic biscuit always wet bathing with the cherry. Drip still one-third of milk chocolate a particular ganache veil of chocolate. Terminate with white chocolate. Decorate with a spike meringue flamed, a cherry and a chocolate decoration.



GSTESPOB
Esp. bianco per abbat-
titore / White dislpay for
blast chiller 31x40 h 9cm
28 pcs

GSTESPO18
Esp. Trasparente
Transparent displayer
31x25 h 9cm - 18 pcs



GSTESPO15
Espositore Satinato
Glazed displayer
16x36 h 4cm - 15 pcs

GSTESPO21
Espositore Satinato
Glazed displayer
25x36 h 4cm - 21 pcs

GSTESPO08
Espositore Nero
Black displayer
13,5x8 h 9cm
8 pcs

GSTESPO36
Espositore per Push
Up Pops e portatorta in
plexiglass / Display for
Push Up Pops and cakes
Trasparente / Transp.
base ø 21cm - ø 48cm h
33cm - 36 pcs

GSTESPO44
Trasparente / Trasp.
base ø 47cm
h 34cm - 44 pcs

GSTESPO24
Trasparente / Trasp.
base ø 37 cm
h 35,5 cm - 44 pcs

RICETTE PER GHIACCIOLI CON *Baby Ice*

INGREDIENTI

GHIACCIOLO ALLA CILIEGIA
gr 900 ciliegie frullate
l 2,75 acqua naturale
gr 1350 sciroppo di zucchero 60%
succo di limone q.b.

GHIACCIOLO AL POMPELMO
lt 3,5 succo di pompelmo filtrato lt 3,5
gr 1500 sciroppo di zucchero 60%
succo di limone q.b.

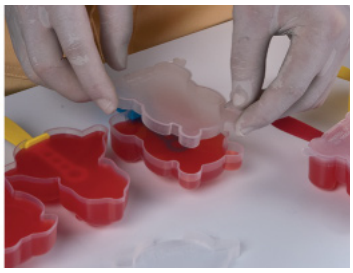
GHIACCIOLO ALL'ALBICOCCA
gr 800 albicocche frullate
gr 100 pasta concentrata di albicocca
lt 2,750 acqua naturale
lt 1,350 sciroppo di zucchero 60%
succo di limone q.b.

INGREDIENTS

CHERRY ICE LOLLIES
gr 900 whisked cherries
lt 2,75 water
gr 1500 sugar syrup 60%
lemon juice as needed

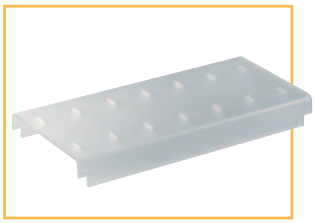
GRAPEFRUIT ICE LOLLIES
lt 3,5 grapefruit filtered juice
gr 1500 sugar syrup 60%
lemon juice as needed

APRICOT ICE LOLLIES
gr 800 wisked apricot
gr 100 concetrate purée of apricot
lt 0,970 water
gr 1500 sugar syrup 60%
lemon juice as needed



ESPOSITORI PER VETRINE GELATO E STAMPI BABY ICE - DISPLAYS CABINET FOR ICE-CREAM AND BABY ICE MOLDS

cod.ESPICE
Trasparente / Transp.
31x25 h 11cm - 20 pcs



cod. ESPICE14
Satinato / Glazed
16x36 h 3,5cm - 14 pcs

cod. ESPICE21
Satinato / Glazed
25x36 h 3,5cm - 21 pcs

cod.SBIKIT01
8 mod. x 10 pcs

cod.SBISET
8 mod. x 8 pcs

Per visualizzare l'intera linea Baby Ice richiedi il catalogo Martellato.
To view the Baby Ice line request the Martellato catalogue.

BABY ICE il kit di stampi monouso per realizzare simpaticissimi ghiaccioli, veloci da preparare e subito pronti per l'esposizione al pubblico.
BABY ICE a new disposable mould kit for producing funny ice lollies. They are easy to use and ready to be displayed.

GHIACCIOLO ALLA CAIPIROSKA *con Ice Tube*

GHIACCIOLO ALLA CAIPIROSKA REALIZZATO CON LO STAMPO DI MARTELLATO ICE TUBE.
CAIPIROSKA ICE LOLLIES MADE WITH MARTELLATO ICE TUBE MOULD.

INGREDIENTI

PER IL GHIACCIOLO ALLA CAIPIROSKA

gr 4000 acqua
gr 1200 zucchero di canna
gr 500 glucosio
gr 3500 succo e polpa di fragole
gr 400 vodka
gr 400 lime

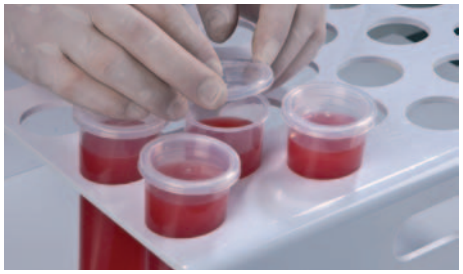
INGREDIENTS

PER IL GHIACCIOLO ALLA CAIPIROSKA

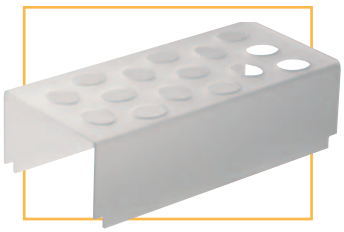
gr 4000 water
gr 1200 sugar cane
gr 500 glucose
gr 3500 strawberries juice and pulp
gr 400 vodka
gr 400 lime

Procedimento
Modality

GHIACCIOLO ALLA CAIPIROSKA
CAIPIROSKA ICE LOLLIES



cod.CLP01
Stampi per ghiaccioli
Ice lollies molds
100 pcs



cod. CLPESPO15
Espositore Satinato
Glazed displayer
16x36 h 4,5cm - 15 pcs

cod. CLPESPO21
Espositore Satinato
Glazed displayer
25x36 h 4,5cm - 21 pcs

cod. CLPESPOB
Espositore Bianco per abbattitore
White displayer for blast
29x39 h 12cm - 28 pcs

cod. CLPESPOBTRA
Espositore Trasparente per abbattitore
Transparent displayer for blast
28x36 h 12cm - 28 pcs

SEMIFREDDO AL *Cioccolato bianco*

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO SU PIROTTINI IN PLASTICA COLORATA DI MARTELLATO.

INGREDIENTI

PER IL SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO

gr 300 di cioccolato bianco
gr 200 di panna liquida
gr 500 di panna montata
gr 100 di crema pasticcera

PER L'INSERIMENTO DEL LAMPONE

gr 250 purea di lampone
gr 250 meringa italiana
gr 500 panna montata

Procedimento

Fondere il cioccolato bianco con 200 grammi di panna liquida
Aggiungere la crema pasticcera
Alleggerire il tutto amalgamando la panna montata

Per l'inserimento di lampone
Aggiungere alla meringa la purea di lampone e alleggerire il tutto con la panna montata

White chocolate semifreddo

WHITE CHOCOLATE SEMIFREDDO ON MARTELLATO PLASTIC COLOURED CUPS.

Modality

Melt the white chocolate with 200 grams of cream.
Add the custard
Add the whipped cream

For the Raspberry insert
Add the raspberry purée to the meringue and then add the whipped cream.

INGREDIENTS

WHITE CHOCOLATE SEMIFREDDO

gr 300 white chocolate
gr 200 cream
gr 500 whipped cream
gr 100 custard

RASPBERRY

gr 250 raspberry puree
gr 250 italian meringue
gr 500 whipped Cream

PIROTTINI IN PLASTICA colorata Martellato pur essendo stati pensati come contenitori monouso di cupcake e semifreddi, vanta ottime caratteristiche di fattezza e solidità (non adatti alla cottura).

The coloured **PLASTIC CUPS** of Martellato altough conceived as a disposable product, is of excellent quality and highly durable (not suitable for cooking).

cod. 60P00100
Pack 100 pcs
cod. 60P00100/12
Pack 12 pcs
ø 60x36 mm - Cap 70 gr
cod. 60P00200
Pack 100 pcs
cod. 60P00200/12
Pack 12 pcs
ø 76x43 mm - Cap 120 gr

cod. 60P00102
Pack 100 pcs
cod. 60P00102/12
Pack 12 pcs
ø 60x36 mm - Cap 70 gr
cod. 60P00202
Pack 100 pcs
cod. 60P00202/12
Pack 12 pcs
ø 76x43 mm - Cap 120 gr

cod. 60P00109
Pack 100 pcs
cod. 60P00109/12
Pack 12 pcs
ø 60x36 mm - Cap 70 gr
cod. 60P00209
Pack 100 pcs
cod. 60P00209/12
Pack 12 pcs
ø 76x43 mm - Cap 120 gr

cod. 60P00111
Pack 100 pcs
cod. 60P00111/12
Pack 12 pcs
ø 60x36 mm - Cap 70 gr
cod. 60P00211
Pack 100 pcs
cod. 60P00211/12
Pack 12 pcs
ø 76x43 mm - Cap 120 gr

cod. 60P00107
Pack 100 pcs
cod. 60P00107/12
Pack 12 pcs
ø 60x36 mm - Cap 70 gr
cod. 60P00207
Pack 100 pcs
cod. 60P00207/12
Pack 12 pcs
ø 76x43 mm - Cap 120 gr

cod. 60P00121
Pack 100 pcs
cod. 60P00121/12
Pack 12 pcs
ø 60x36 mm - Cap 70 gr
cod. 60P00221
Pack 100 pcs
cod. 60P00221/12
Pack 12 pcs
ø 76x43 mm - Cap 120 gr

cod. 60P00108
Pack 100 pcs
cod. 60P00108/12
Pack 12 pcs
ø 60x36 mm - Cap 70 gr
cod. 60P00208
Pack 100 pcs
cod. 60P00208/12
Pack 12 pcs
ø 76x43 mm - Cap 120 gr

SEMIFREDDO DI *Crema al mascarpone*

SEMIFREDDO DI CREMA AL MASCARPONE REALIZZATO CON LE COPPETTE ELEGANT DESSERT DI MARTELLATO.
SEMIFREDDO WITH MASCARPONE CREAM MADE WITH MARTELLATO ELEGANT DESSERT CUPS.

INGREDIENTI

SEMIFREDDO DI CREMA AL MASCARPONE

gr 300 crema pasticcera
gr 150 meringa italiana
gr 200 panna montata
gr 300 mascarpone

PER IL PAN DI SPAGNA

gr 150 tuorlo d'uovo
gr 550 uova intere
gr 350 farina 00
gr 150 fecola di patate
gr 500 zucchero

PER LA GANACHE AL LAMPONE

gr 550 cioccolato fondente
gr 400 purea di lamponi
gr 50 grappa di lamponi

Procedimento

Amalgamare alla crema la meringa italiana
Aggiungere la panna e il mascarpone che erano stati montati assieme.
Montare riscaldando le uova i tuorli e lo zucchero.
Aggiungere le farine che erano state setacciate assieme. Mescolare delicatamente per non far smontare il composto
Cottura a 180° per circa 25-30 minuti.
Fondere il cioccolato aggiungere la purea di lamponi riscaldata e la grappa colare negli stampini e abbattere di temperatura.

Modality

Mix the cream with the italian meringue
Add the cream and mascarpone which were mounted together. Beat heating the egg yolks and sugar. Add the flours that have been sifted together.
Mix gently so as not to remove the compound. Bake at 180 degrees for about 25-30 minutes. Melt the chocolate, add the heated raspberry puree and the grappa.
Pour into the molds and let it cool.

INGREDIENTS

SEMIFREDDO WITH MASCARPONE CREAM

gr 300 custard cream
gr 150 italian meringue
gr 200 whipped cream
gr 300 mascarpone

FOR THE SPONGE CAKE

gr 150 egg yolk
gr 550 whole eggs
gr 350 flour 00
gr 150 potato starch
gr 500 sugar

FOR RASPBERRY GANACHE

gr 550 dark chocolate
gr 400 raspberry puree
gr 50 raspberry grappa

cod.PMOCO004
100pcs
Misure - Size
ø90 - h 75mm
Cap.150ml

cod.PMOCO005
100pcs
Misure - Size
ø90 - h 75mm
Cap.125ml

cod.PMOCO006
100pcs
Misure - Size
ø75 - h 85mm
Cap.150ml

cod.PMOCO007
100pcs
Misure - Size
ø65 - h 85mm
Cap.150ml

cod.PMOTO001/24
24 pcs
cod.PMOTO001
100pcs
Misure - Size
ø42 - h 65mm
Cap.50ml

cod.PMOTO002/24
24 pcs
cod.PMOTO002
100pcs
Misure - Size
ø50 - h 65mm
Cap.80ml

cod.PMOTO003/24
24 pcs
cod.PMOTO003
100pcs
Misure - Size
ø55 - h 70mm
Cap.100ml

cod.PMOTO004/24
24 pcs
cod.PMOTO004
100pcs
Misure - Size
ø60 - h 90mm
Cap.160ml

cod.PMOCU001/24
24 pcs
cod.PMOCU001
100pcs
Misure - Size
40x40 - h 55mm
Cap.50ml

cod.PMOCU002/24
24 pcs
cod.PMOCU002
100pcs
Misure - Size
50x50 - h 70mm
Cap.100ml

cod.PMOCU003/24
24 pcs
cod.PMOCU003
100pcs
Misure - Size
55x55 - h 80mm
Cap.150ml

cod.PMO08/25
25 pcs
cod.PMO08
100 pcs
Misure - Size
ø40 - h 85mm
Cap.70ml

☐ **cod.PMO08.01/25**
25 pcs
cod.PMO08.01
100 pcs

■ **cod.PMO08.02/25**
25 pcs
cod.PMO08.02
100 pcs

cod.PMOCO001
100pcs
Misure - Size
ø65 - h 55mm
Cap.70ml

cod.PMOCU002
100pcs
Misure - Size
ø70 - h 67mm
Cap.120ml

cod.PMOCU003
100pcs
Misure - Size
ø75 - h 73mm
Cap.150ml

cod.PMO07/25
25 pcs
cod.PMO07
100 pcs
Misure - Size
ø40 - h 85mm
Cap.70ml

☐ **cod.PMO07.01/25**
25 pcs
cod.PMO07
100 pcs

■ **cod.PMO07.01/25**
25 pcs
cod.PMO07.01
100 pcs

cod. MA3000
Girasole - Sunflower
Cap. 6 pcs
39,5x h105,5 mm
8 gr approx

cod. MA3001
Margherita - Daisy
Cap. 6 pcs
39x h104 mm
8 gr approx

cod. MA3002
Cactus
Cap. 7 pcs
56x h82,5 mm
14 gr approx

cod. MA3003
Cactus
Cap. 6 pcs
70x h56,5 mm
13 gr approx

cod. MA3004
Targhetta Welcome
Welcome Plate
Cap. 6 pcs
72x h70,5 mm
8 gr approx

Semifreddo alla banana

BASE DI BISCUIT CLASSICO, SEMIFREDDO ALLA BANANA CON INSERIMENTO DI CIOCCOLATO FONDENTE AL RHUM ARRICCHITO CON LE DECORAZIONI DI CIOCCOLATO MARTELLATO.

INGREDIENTI

PER IL BISCUIT
gr 600 albume
gr 300 zucchero
gr 400 tuorlo
gr 200 zucchero
gr 350 farina 00
gr 150 fecola di patate

PER IL SEMIFREDDO ALLA BANANA
gr 200 polpa di banana
gr 200 meringa italiana
gr 550 panna montata
gr 50 succo di limone

PER LA GANACHE DI CIOCCOLATO AL RHUM
gr 500 cioccolato fondente 56%
gr 400 panna
gr 100 rhum

Procedimento
Colare il sorbetto gelato all'interno dello stampo. Inserire gli stecchi di legno all'interno dell'apposita barra di sostegno. Posizionare la barra all'interno dello stampo. Lasciare in abbattitore a -40° C per circa mezz'ora. Estrarre il sorbetto gelato dallo stampo. Per facilitare l'operazione si consiglia di lasciare lo stampo immerso in acqua fredda per qualche minuto. Decorare il gelato su stecco con del cioccolato bianco ed una sac a poche.

Banana semifreddo

CLASSIC BISCUIT BASE, BANANA SEMIFREDDO WITH RUM DARK CHOCOLATE ENRICHED WITH MARTELLATO DECORATION.

INGREDIENTS

BISCUIT
gr 600 albumen
gr 300 sugar
gr 400 yolk
gr 200 sugar
gr 350 flour 00
gr 150 potato starch

BANANA SEMIFREDDO
gr 200 banana pulp
gr 200 italian meringue
gr 550 whipped cream
gr 50 lemon juice

RUM CHOCOLATE GANACHE
gr 500 dark chocolate 56%
gr 400 cream
gr 100 rum

Modality
Pour the ice cream sorbet into the mold. Insert the wooden sticks into the support bar. Put the bar inside the mold. Leave it in the blast chiller at -40 ° C for about half an hour. 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. Decorate the ice cream on the stick with white chocolate and a pastry bag.

cod. PMOVA001
ø 67,5 h 58mm
Cap 120gr pak 100 pcs

cod. PMOVA002
ø 72 h 51mm
Cap 120gr pak 100 pcs

cod. PMOVA003
ø 75,5 h 35mm
Cap 120gr pak 100 pcs

RICETTE PER LA PREPARAZIONE DI *Praline*

RECIPES FOR PRALINES

PRALINA VODKA/GRAND MARNIER

Ingredienti
gr 500 copertura al latte
(sciolta a 40 °C)
gr 320 miele tiepido
gr 180 grappa
(o altro alcoolato)

Procedimento

Unire i tre ingredienti raffreddare a 35°C e colare negli stampi poli-carbonato con ciliegie o altro.

VODKA/GRAND MARNIER PRALINE

Ingredients
gr 500 milk chocolate
(melted at 40°C)
gr 320 honey
gr 180 grappa or other
liquor

Modality

Combine the 3 ingredients at 30°C and fill the moulds putting cherries to garnish.

PRALINA AL MIELE

Ingredienti
gr 700 panna
gr 700 miele
gr 1000 copertura
al latte
gr 500 copertura
fondente

Procedimento

Bollire la panna ed il miele unirli al cioccolato, mescolare bene e portare a 35°C.
Colare negli stampi policarbonato Martellato.

HONEY PRALINE

Ingredients
gr 700 cream
gr 700 honey
gr 1000 Milk chocolate
gr 500 dark chocolate
(70% cacao)

Modality

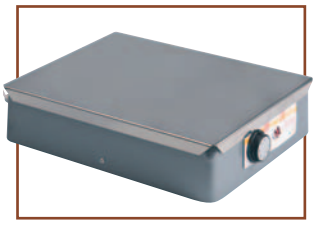
Boil cream and honey together, add the mixture to the chocola-te, mix and bring to 30°C. Fill the Martellato moulds.

cod. MCD01
46X23 13,5cm
3,6 lt - Vasca-Basin
325x180 h100mm

cod. MCD02
50X33 13,5cm
6 lt - Vasca-Basin
320x265 h100mm

cod. MCD03
46x38 13,5cm
9 lt - Vasca-Basin
353x320 h100mm

cod. MCD04
68X38 13,5cm
13,7 lt - Vasca-Basin
530x325 h100mm



cod. PR001
32x40 h11,5cm
230v-50/60 Hz - Amps
0,35A - 80W

cod. MC01
41X23 h13,5cm
3,6 lt - Vasca-Basin
32,5x18 h10 cm

cod. MC02
40x33 h13,5cm
6 lt - Vasca-Basin
32x26,5 h10 cm

cod. MC03
44x39 h13,5cm
9 lt - Vasca-Basin
35,3x32 h10 cm

cod. MC04
60x38 h13,5cm
13,7 lt - Vasca-Basin
53x32,5 h10 cm

cod. MC05
23x26 h12,5cm
1,5 lt - Vasca-Basin
15,5x14 h10 cm

cod. MC06
76x26 h12,5cm
4x1,5 lt - Vasca-Basin
15,5x14 h10 cm

cod. MC07
38x25 h13,5cm
3x0,8 lt - Vasca-Basin
15x8,3 h10 cm

cod. MC08
26x40,5 h13,5cm
2x1,5 lt - Vasca-Basin
15,5x14 h10 cm

cod. 50T001
Termometro digitale per cioccolato - Misurazione Celsius e Farhenheit
Digital thermometer for chocolate, measures in both Celsius and Fahrenheit.

Realizzato in collaborazione con
Gian Paolo Panizzolo e

artigeniale
gelaterie consulenza formazione

CATRIC133000PR

Martellato

Martellato srl Viale della Navigazione interna, 97
35027 Noventa Padovana (Pd) Italy
tel. +39 049 7800155 fax +39 049 8087744
martellato@martellato.com www.martellato.com