

# **SPRING SUMMER**

**2026 collection**



# READY FOR A NEW SEASON

## PRONTI PER UNA NUOVA STAGIONE

The Spring-Summer collection by Martellato celebrates chocolate with elegance and creativity, introducing numerous new products designed also for bakery and professional equipment. Molds for chocolate figures and pralines with contemporary designs, innovative shapes, and functional tools allow artisans to experiment with new styles and techniques while always maintaining the excellence of Made in Italy. Each product combines aesthetics, practicality, and quality, offering pastry chefs and chocolatiers ideal tools to create unique, memorable desserts that amaze with their flavor, form, and originality in every preparation.

*La collezione Primavera-Estate di Martellato quest'anno vuole celebrare il cioccolato con eleganza e creatività, introducendo numerose novità pensate anche per il bakery e l'equipment professionale.*

*Stampi per soggetti e praline di cioccolato dal design contemporaneo, forme innovative e strumenti funzionali permettono di sperimentare nuovi stili e tecniche, mantenendo sempre l'eccellenza del Made in Italy.*

*Ogni prodotto unisce estetica, praticità e qualità, offrendo a pasticceri e cioccolatieri strumenti ideali per creare dolci unici e memorabili, capaci di sorprendere per gusto, forma e originalità in ogni preparazione.*





## Mail

120 x 78 x h 12,5 mm  
 Weight ~ 102 gr  
 Prod. 3 pcs - Layout 3 x 1  
 Mould 275 x 175 h 26 mm  
 BPA Free

**21MA1089**

WATCH  
THE VIDEO





# A FRESH CHOCOLATE SUMMER

## UNA FRESCA ESTATE DI CIOCCOLATO

Two new creations enrich the Martellato collection: **Flipper** and **Sandy**, two chocolate molds with an original design inspired by the marine world.

The playful dolphin and the delicate starfish give life to elegant and fun pralines, perfect for surprising with sweetness.

Made with the quality and attention to detail that distinguish Martellato, these molds combine creativity and professionalism, transforming every praline into a small work of art that brings a touch of the sea into the world of chocolate.

*Due nuove creazioni arricchiscono la collezione Martellato: **Flipper** e **Sandy**, due stampi per cioccolato dal design originale ispirato al mondo marino.*

*Il delfino giocoso e la stella marina delicata danno vita a praline eleganti e divertenti, perfette per stupire con dolcezza.*

*Realizzati con la qualità e l'attenzione al dettaglio che contraddistinguono Martellato, questi stampi uniscono creatività e professionalità, trasformando ogni pralina in una piccola opera d'arte che porta l'atmosfera del mare nel mondo del cioccolato.*







**Sandy**

34,5 x 34 h 20 mm  
Weight ~ 9,5 gr  
Prod. 20 pcs - Layout 5 x 4  
Mould 275 x 175 x 26 mm  
BPA Free

**21MA1083**



**Flipper**

40 x 33 h 16,5 mm  
Weight ~ 10,5 gr  
Prod. 20 pcs - Layout 5 x 4  
Mould 275 x 175 x 26 mm  
BPA Free

**21MA1084**



# THE TASTE OF THE ESSENTIAL

## IL GUSTO DELL'ESSENZIALE

The Martellato collection expands with three new shapes featuring an exclusive design: Air, Fluid, and Wind.

Three chocolate molds that combine elegance, movement, and lightness, inspired by the natural elements of air. Their fluid, modern lines transform each praline into a small sculpture of flavor, capable of surprising with its aesthetics and refinement.

Designed for chocolate professionals and creatives, these molds ensure perfect results thanks to the quality of the materials and the attention to detail that distinguish Martellato. With Air, Fluid, and Wind, chocolate comes to life in dynamic, contemporary forms—symbols of a Made-in-Martellato design that blends art and innovation.

*La collezione Martellato si amplia con tre nuove forme dal design esclusivo: **Air, Fluid e Wind.** Tre stampi per cioccolato che uniscono eleganza, movimento e leggerezza, ispirandosi agli elementi naturali dell'aria. Le loro linee fluide e moderne trasformano ogni pralina in una piccola scultura di gusto, capace di sorprendere per estetica e raffinatezza. Pensati per professionisti e creativi del cioccolato, questi stampi garantiscono risultati perfetti grazie alla qualità dei materiali e all'attenzione ai dettagli che contraddistinguono Martellato. Con Air, Fluid e Wind, il cioccolato prende vita in forme dinamiche e contemporanee, simbolo di un design Made in Martellato che fonde arte e innovazione.*







## Fluid

27,5 x 27,5 h 17 mm  
 Weight ~10 gr  
 Prod. 24 - Layout 6 X 4  
 Mould 275 x 175 x 26 mm  
 BPA Free

**21MA1085**





**Wind**

28 x 28 h 22 mm  
Weight ~ 10 gr  
Prod. 24 - Layout 6 x 4  
Mould 275 x 175 x 26 mm  
BPA Free

**21MA1086**



**Air**

30 x 30 h 19 mm  
Weight ~ 10 gr  
Prod. 24 - Layout 6 x 4  
Mould 275 x 175 x 26 mm  
BPA Free

**21MA1087**



# A CHOCOLATE TRIBUTE TO COFFEE

## UN TRIBUTO DI CIOCCOLATO AL CAFFÈ

Martellato expands its Coffee Break range with the introduction of **Caffè** and **MiniCoffee**, two chocolate molds designed to enhance the pleasure of espresso. Caffè elegantly reproduces the aroma and shape of the coffee bean, while Mini Coffee is the perfect praline to serve alongside the cup for a complete and refined taste experience. Made with the quality and design of Martellato's Made in Italy craftsmanship, these molds combine creativity and Italian tradition, turning every coffee break into a moment of genuine sweetness and style.

*Martellato amplia la gamma di praline Coffe break presentando **Caffè** e **MiniCoffee**, due stampi per gustose delizie di cioccolato pensati per esaltare il piacere dell'espresso.*

*Caffè riproduce con grande eleganza l'aroma e la forma del chicco, mentre MiniCoffee è la mini-pralina perfetta da servire accanto alla tazzina, per un'esperienza di gusto completa e raffinata.*

*Realizzati con la qualità e il design Made in Martellato, questi stampi uniscono creatività e tradizione italiana, trasformando ogni pausa caffè in un momento di autentica dolcezza e stile.*







**Caffè**

ø 30 h 20 mm  
Weight ~ 11,5 gr  
Prod. 24 pcs - Layout 6 x 4  
Mould 275 x 175 x 26 mm  
BPA Free

**21MA1080**



**Mini Coffee**

17 x 12 h 5 mm  
Weight ~ 0,7 gr  
Prod. 80 - Layout 10 x 8  
Mould 275 x 175 x 26 mm  
BPA Free

**21MA1081**



# EASTER DELIGHTS

## DELIZIE DI PASQUA

Two new creations with contemporary design enrich the Martellato collection: **Precious** and **Ducky**. Precious is an Easter egg with a modern and refined charm, characterized by clean lines and an elegant shape that highlights the purity of chocolate. Ducky, on the other hand, is a new 3D design with a diamond-like shape, perfect for completing the Easter collection with a touch of originality and sweetness. Both creations express the excellence of Martellato design, turning every detail into a unique experience for both the eyes and the palate.

*Due nuove creazioni dal design contemporaneo arricchiscono la collezione Martellato: **Precious** e **Ducky**. Precious è un uovo di Pasqua dal fascino moderno e ricercato, caratterizzato da linee pulite e una forma elegante che esalta la purezza del cioccolato. Ducky, invece, è un nuovo soggetto 3D dalla forma diamantata, perfetto per completare la collezione di Pasqua con un tocco di originalità e dolcezza. Entrambe le creazioni esprimono l'eccellenza del design Made in Martellato, trasformando ogni dettaglio in un'esperienza unica per gli occhi e per il palato.*



### Precious

ø 104 h 200 mm  
Weight ~ 95 gr  
Prod. 1/2 shell/guscio  
Mould 275 x 175 x 55 mm  
BPA Free

**21U507**



# SMOOTH EGGS/UOVA LISCE



## Egg 05

ø 38 h 50 mm  
Weight ~ 15 gr - Prod. 15 + 15  
Professional mould 275 x 205 x 26 mm

**21SR024G - Mould for artisanal production**  
Stampi per produzione artigianale

**21SR024AG - Mould for rotating machines**  
Stampi per rotativa



## Egg 08

ø 54 h 80 mm  
Weight ~ 60 gr - Prod. 6 + 6  
Professional mould 275 X 205 h 30 mm

**21SR025G - Mould for artisanal production**  
Stampi per produzione artigianale

**21SR025AG - Mould for rotating machines**  
Stampi per rotativa



## Egg 10

ø 70 h 100 mm  
Weight ~ 110 gr - Prod. 4 + 4  
Professional mould 275 X 205 h 38 mm

**21SR026G - Mould for artisanal production**  
Stampi per produzione artigianale

**21SR026AG - Mould for rotating machines**  
Stampi per rotativa



Available in polycarbonate upon request - *Su richiesta disponibile in policarbonato*





Ducky

87 x 72 h 93  
Weight ~38 gr  
Prod. 2 pcs - Layout 2 x 2  
Mould 275 x 175 x 40 mm  
BPA Free

21MA2035





## FRANCESCO GENOVESE

**Francesco Genovese** is an Italian pastry chef whose career has taken him from San Cipriano Picentino to some of Europe's most prestigious kitchens. After early experiences with celebrated chefs including Andrea Berton, Federico Belluco, and Giancarlo Perbellini, he honed his skills at the Ritz Carlton in Vienna. In 2019, he joined The Fat Duck by Heston Blumenthal, where he rose to the role of sous pastry chef, leading a talented brigade in one of the world's most innovative kitchens. Today, he is Head pastry chef at **Harrods London**, contributing to the creation of refined desserts for its iconic Food Hall and restaurants. Driven by passion, rigor, and creativity, Francesco continues to champion Italian pastry culture on the international stage.

**Francesco Genovese** è un pasticcere italiano la cui carriera lo ha portato da San Cipriano Picentino ad alcune delle cucine più prestigiose d'Europa. Dopo le prime esperienze con chef celebri come Andrea Berton, Federico Belluco e Giancarlo Perbellini, ha affinato le sue competenze al Ritz Carlton di Vienna. Nel 2019 è entrato a far parte del Fat Duck di Heston Blumenthal, dove è diventato sous chef pasticcere, guidando una brigata di talento in una delle cucine più innovative al mondo. Oggi è capo pasticcere presso **Harrods London**, dove contribuisce alla creazione di raffinati dessert per la sua iconica Food Hall e i suoi ristoranti. Spinto dalla passione, dal rigore e dalla creatività, Francesco continua a promuovere la cultura pasticceria italiana sulla scena internazionale.



### Charlotte signed by Francesco Genovese

100 x 55,2 h 43  
Weight ~ 152 ml - Prod. 12 pcs  
Layout 2 x 3  
Professional mould  
297 x 176 mm  
**30SIL530**



**Cutter**  
121 x 81 x h 35 mm  
**31CUT08**



# ENJOY YOUR DESSERT

GODITI IL TUO DESSERT

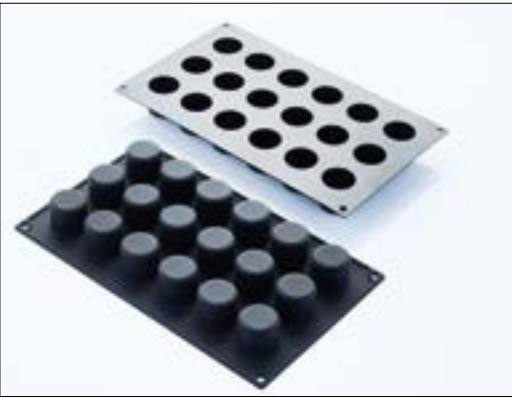
The Blacksil silicone mold line expands with 3 new designs, created to make delicious mini desserts—perfect for those who love smaller, more refined single servings. The molds, entirely Made in Italy, are crafted from high-quality Martellato black silicone, ensuring durability over time and easy, precise release. Ideal for creating small pastry masterpieces, the new designs combine practicality and style, delivering flawless results. culture on the international stage.

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 3 nuovi design, pensati per realizzare deliziosi dolci mignon, perfetti per chi ama le monoporzioni più piccole e raffinate. Gli stampi, interamente Made in Italy, sono realizzati con il silicone nero di alta qualità Martellato, che garantisce resistenza nel tempo e una sformatura facile e precisa. Ideali per creare piccoli capolavori dolciari, i nuovi design BlackSil uniscono praticità e stile, offrendo risultati impeccabili.*

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





**Dot**

Mini portion: ø 32 h 30 mm  
Vol. ~ 24 ml - Prod. 18 pcs  
Layout 6 x 3

**30SIL526**



**Square**

Mini portion: 30 x 30 h 30 mm  
Vol. ~ 26,5 ml - Prod. 18 pcs  
Layout 6 x 3

**30SIL527**





**Quenelle**

Mini portion: 66 x 31 h 23 mm  
Vol. ~ 22 ml - Prod. 12 pcs  
Layout 6 x 2

**30SIL528**

# A HEART THAT BEATS FOR TRAVEL CAKE

UN CUORE CHE BATTE PER TRAVEL CAKE

Martellato's geometric line is enriched with two new molds: the heart-shaped Travel Cake on a stick, designed to create delightful mini travel cakes with a romantic design, perfect for Valentine's Day, Mother's Day, anniversaries, and special celebrations; and the Croissant Bar mold, ideal for pastry professionals.

Both molds are made of high-quality stainless steel, ensuring durability, precision, and easy release.

**Love** and **Croissant Bar** transform every creation into a little masterpiece, combining functionality, style, and quality.

*La linea Geometric di Martellato si arricchisce di due nuovi stampi: il Travel Cake su barra a forma di cuore, pensato per creare deliziosi mini travel cake dalla linea romantica, ideale per San Valentino, la Festa della Mamma, anniversari e celebrazioni speciali, e lo stampo per croissant bar, perfetto per i professionisti della pasticceria. Entrambi gli stampi sono realizzati in acciaio inox di alta qualità, garantendo resistenza, precisione e facilità di sfornatura. **Love** e **Croissant Bar** trasformano ogni creazione in un piccolo capolavoro, unendo funzionalità, stile e qualità.*







Designed in  
collaboration with



FRANK  
HAASNOOT  
PASTRY CHEF



### Croissant bar

Max 365 x 30 h 30 mm  
Prod. 2 pcs  
Mould: 390 x 32 h 31 mm

Recommended 60x40 tray production: 8 bars.  
*Produzione consigliata su teglia 60x40: 8 barre.*

**30CB01**



### Mini Love 5

Single portion: 56 x 65 h 60 mm  
Vol. 154 ml x 5 - 5 pcs  
Mould: 392 x 70 h 75 mm

Recommended 60x40 tray production: 25 pcs.  
*Produzione consigliata su teglia 60x40: 25 pcs.*

**30TCB61**

# MACARON PIPING TEMPLATE

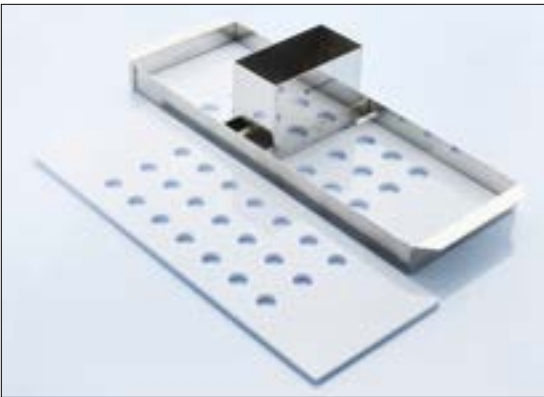
## DIMA PER IL DRESSAGGIO DI MACARON

The template for consistent spreading. Designed to allow filling an entire 60x40 mat in just three passes, ensuring precise and even dosing every time. Perfect for those who want to optimize both time and results, the template enables consistent and flawless spreading, reducing waste and improving work efficiency. Upon request, **the item can be customized for other uses**; also ideal for working with chocolate rochers and other macaron specialties, it is the perfect tool to ensure uniformity and productivity.

*La dima per il dressaggio dei macaron è lo strumento ideale per garantire uniformità e produttività costante. Studiato per riempire un tappeto completo 60 x 40 in soli tre passaggi, assicurando un dosaggio preciso e regolare. Perfetta per chi desidera ottimizzare tempi e risultati, la dima permette un dressaggio costante e impeccabile, riducendo gli sprechi e migliorando l'efficienza del lavoro. Su richiesta, l'articolo può essere personalizzato per altri utilizzi: ideale anche per la lavorazione di cioccolato, rochers e altre specialità.*

**Ease of use and precision  
for perfectly consistent production.**

**Praticità e precisione per una produzione precisa e costante.**



### Shaper

Template for macaron piping, ensuring consistent productivity and the filling of a 60 × 40 tray in just three steps. The kit includes two plastic templates (8 mm thick) for producing 40 mm and 35 mm macarons, along with a container and st.-steel band.

*Dima per il dressaggio di macaron, con produttività costante e riempimento di un tappeto 60 x40 in soli tre passaggi. Il kit comprende due dime in plastica (sp. 8 mm) per macaron da Ø 40 e Ø 35 mm, insieme a tramoggia e fascia in acciaio inox*

| Cod.   | Size/Misura        | Macaron Size/Misura | Container/Recipiente | 60 x 40 tray/teglia 60x40 |
|--------|--------------------|---------------------|----------------------|---------------------------|
| 50DM01 | 600 x 200 h 130 mm | ø 40 mm - ø 35 mm   | ~ 1200 ml            | Prod. 63 pcs              |





# INFINITY

Large cake stand made entirely of plexiglass, configurable in 3, 5 or 7 plates to meet different display needs.

*Alzata per torte di grandi dimensioni realizzata completamente in plexiglass, configurabile in 3, 5 o 7 ripiani per soddisfare diverse esigenze di esposizione.*

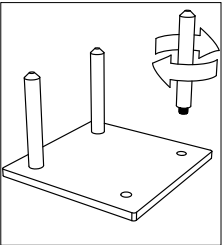


## Square 7 plates/piani

24 small columns to be manually screwed into the bottom of the plates that will easily sink inside the cakes.

*24 colonnine da avvitare manualmente sul fondo dei ripiani che affonderanno con facilità all'interno delle torte.*

| Cod.    | Size            | Shelves<br>Piani                                                                       | Columns<br>Colonne |
|---------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 80A1301 | 40 x 40 h 69 cm | Plates/Piatti: 40 x 40 - 36 x 36 - 32 x 32<br>28 x 28 - 24 x 24 - 20 x 20 - 16 x 16 cm | ø 1,5 x h 10 cm    |



| Cod.      | Pack                                                                                         |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 80RIC1300 | Replacement columns for Infinity riser<br>Colonnine di ricambio per alzata Infinity<br>3 pcs |

CATPE26

