

MICROPAPER AIR PRO

More air flow, better baking



Martellato

MICROPAPER AIR PRO

NEW BIGGER HOLE

NUOVO FORO PIÙ GRANDE

Martellato strongly believes in the power of Evolution, which is why the new MicroPaper Air Pro has been designed to revolutionize baking in pastry, bakery, and food service. Conceived by Giuseppe Gagliardi for Martellato, the new MicroPaper Air Pro features improved technology: thanks to its larger holes, it ensures optimized ventilation, perfect, quick, and even baking. The steam dispersion guarantees soft and fragrant products. Discover the power of evolution with Martellato!

Martellato crede fortemente nel potere dell'Evoluzione, per questo la nuova MicroPaper Air Pro è stata concepita per rivoluzionare la cottura in pasticceria, panetteria e ristorazione.

Concepita da Giuseppe Gagliardi per Martellato, la nuova MicroPaper Air Pro, presenta una tecnologia migliorata: grazie ai fori più grandi, garantisce ventilazione ottimizzata, cotture perfette, rapide e omogenee.

La dispersione del vapore assicura prodotti soffici e fragranti. Scopri il potere dell'evoluzione con Martellato!



ELEVATE YOUR BAKED GOODS WITH EVERY BREATH

ELEVA I TUOI PRODOTTI DA FORNO A OGNI RESPIRO

The advantages of MicroPaper Air Pro are numerous. Thanks to its special breathability, MicroPaper Air Pro allows superior airflow during baking, thus promoting better leavening of the products. This means that cakes, biscuits and leavened goods will achieve perfect volume and soft textures, with professional results every time.

I vantaggi di Micropaper Air Pro sono molteplici. Grazie alla sua speciale traspirabilità, MicroPaper Air Pro permette un passaggio d'aria superiore durante la cottura, favorendo così una migliore lievitazione dei prodotti. Questo significa che dolci, biscotti e lievitati raggiungeranno volumi perfetti e texture soffici, con risultati professionali ad ogni infornata.





MORE THAN A SIMPLE BAKING PAPER

PIÙ DI UNA SEMPLICE CARTA DA FORNO

MicroPaper Air Pro not retain excess butter and liquids, ensuring drier and lighter products.

This is particularly useful for those who want to prepare desserts with a more balanced fat content without compromising taste or quality, or for those who wish to create crispy and delicate products.

MicroPaper Air Pro non trattiene l'eccesso di burro e liquidi, garantendo prodotti più asciutti e leggeri.

Questo è particolarmente utile per chi desidera preparare dolci con un contenuto di grassi più bilanciato senza compromettere il gusto o la qualità o per chi vuole realizzare prodotti fragranti e delicati.

MICROPAPER AIR PRO IS IDEAL FOR

MICROPAPER AIR PRO È IDEALE PER

- Cream puff
Bignè
- Puff pastry
Pasta sfoglia
- Shortcrust pastry
Pasta frolla
- Brisée pastry
Pasta brisée
- Leavened puff pastries
Paste lievitate sfogliate
- Biscuits
Biscotti
- Leavened doughs
Paste lievitate
- Crumble, streusel & Fonsage tart
Crumble, streusel & Fonsage tart



FASTER COOKING

COTTURA PIÙ RAPIDA

FASTER COOLING

RAFFREDDAMENTO PIÙ VELOCE

DRY AND EVEN BAKING

COTTURE ASCIUTTE E UNIFORMI

REGULAR BASES

FONDI REGOLARI

ENERGY SAVING

RISPARMIO ENERGETICO





PAIR MICROPAPER AIR PRO WITH A PERFORATED BAKING TRAY

ABBINA MICROPAPER AIR PRO ALLA TEGLIA FORATA

In particular, for leavened products like croissants, biscuits, meringues, and all butter-rich products.

In particolare per prodotti lievitati come i croissant, con i biscotti, le meringhe e con tutti i prodotti ricchi di burro.



HIGH PERFORMANCE

ALTE PERFORMANCE

MicroPaper Air Pro è una carta da forno altamente performante che ti consentirà di alzare il livello delle tue produzioni.

MicroPaper Air Pro is a highly performant baking paper that will allow you to raise the level of your productions.

- The pastry shrinks less, at least 10% less
- 4/5% reduction in baking times for short pastries
- Reduced baking temperatures for meringues with energy savings
- Up to 15% more volume for croissants and brioche

- La sfoglia si ritira meno, almeno un 10% in meno
- 4/5% di riduzione dei tempi di cottura delle frolle
- Temperature di cottura ridotte per le meringhe con risparmio di energia
- Fino al 15% in più di volume dei croissant e delle brioche



Micropaper Air Pro

sheet size / misura foglio: 59,2 x 39,2 cm
Pack 200 pcs

51MP6040

