



BALL SHAPING MACHINE

for Lady's Kisses and Spheres



BALL SHAPING MACHINE

per Baci di Dama e Sfere
for Lady's Kisses and Spheres

EasySphere è lo strumento rivoluzionario che permette di produrre sfere di pasta perfette, abbattendo al massimo i costi di manodopera.

Il sistema innovativo consente di realizzare sfere, con impasti di diverso tipo, riducendo di più del 50% i tempi di produzione rispetto al metodo manuale, con risultati a dir poco eccellenti. Grazie al rullo interno è possibile tagliare l'impasto con estrema facilità e modellare sfere dalla forma perfetta. EasySphere può essere usato da qualsiasi operatore mantenendo lo standard di lavorazione e pezzatura.
Precisione, facilità, velocità: con EasySphere migliorerai il tuo modo di lavorare.

EasySphere is the revolutionary tool that allows you to produce perfectly shaped pastry spheres while cutting labour costs to a minimum.

The innovative system makes it possible to produce spheres with different dough types, reducing production time by more than 50% compared to the manual method, with results that are nothing short of excellent. Thanks to the internal roller, it is possible to cut the dough very easily and shape perfectly shaped balls. EasySphere can be used by any operator while maintaining the standard of processing and size.

Precision, ease, speed: with EasySphere you will improve the way you work.

MADE IN ITALY

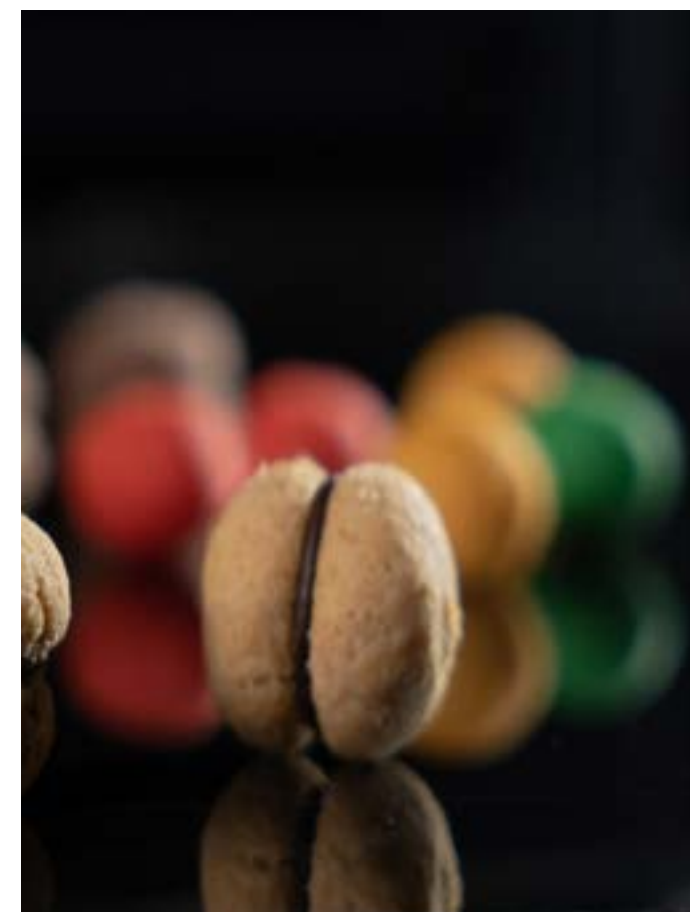
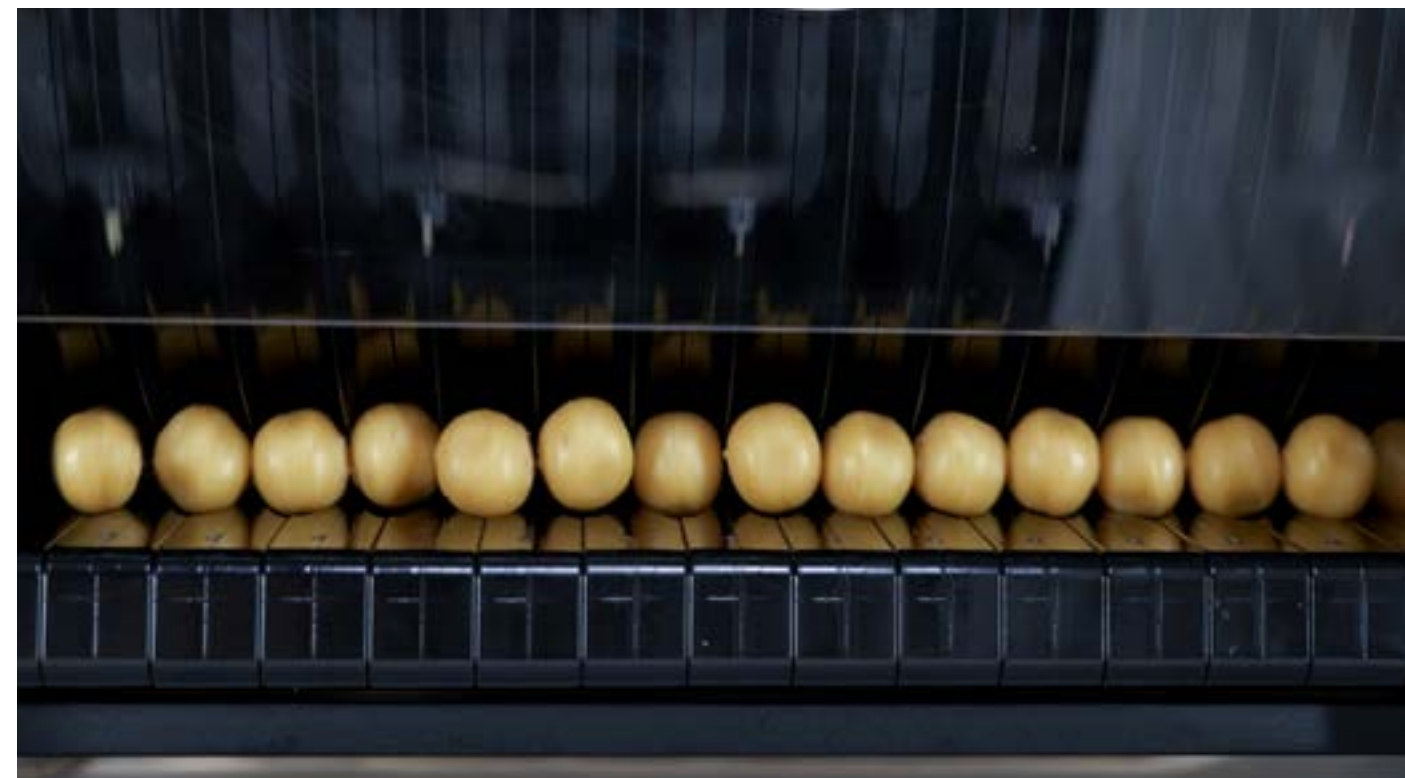




Perché scegliere EasySphere?

Con EasySphere avrai:

- **50%** dei TEMPI di produzione
- + **150%** dell' EFFICIENZA produttiva
- **20%** della MANODOPERA



Why choose EasySphere?

EasySphere saves:

- **50%** of production TIMES
- + **150%** of production EFFICIENCY
- **20%** of LABOUR

Step by step



1.
Incidi la pasta e tagliala con il coltello per realizzare le listarelle.

Incise the dough and cut it with a knife to make strips.



2.
Crea dei cilindri modellando le listarelle e posizionali sul vassoio di servizio.

Create cylinders by shaping the strips and place them on the serving tray.



3.
Inserisci il cilindro di pasta nella sede e gira la manopola.

Insert the dough cylinder into the rail and turn the knob.



Watch the VIDEO



EasySphere 20

50ES01
58,5 x 42 x 36,8 cm
ideal for making
Ø 20 mm balls



EasySphere 24

50ES02
58,5 x 42 x 36,8 cm
ideal for making
Ø 24 mm balls



Rotapinox

ROTAPINOX 5 P
Tagliapasta estensibile in acciaio con
5 lame lisce/ Extensible steel pasta
cutter with 5 smooth blades

Wheel size: Ø 55 mm
Wheel distance: 10/120 mm



Grid

50GD0015
cutting template 15 mm
ideal for EasySphere 20

50GD0018
cutting template 18 mm
ideal for EasySphere 24





BACI DI DAMA AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO

Lady's Kisses with Chocolate & Pistachio

FASE 1

Ingredienti:

BURRO 250 g
FARINA MANDORLE PELATE 250 g
FARINA DI FRUMENTO, TIPO 00 250 g
POLVERE DI CACAO AMARO 30 g
ZUCCHERO SEMOLATO (Saccarosio) 250 g

Procedimento:

In planetaria con foglia lavorare tutti gli ingredienti insieme fino a ottenere un impasto omogeneo e compatto.
Stendere a 15 mm e lasciar raffreddare in frigorifero prima di procedere alla formatura.
Tagliare filoni da 15 mm con chitarra o coltello e formare dei cilindri.
Usare Easy Sphere per formare le palline e disporre in teglia con silicone o carta forno.
Cuocere a 165°C per c.a. 12/14' a valvola chiusa.
Terminare la cottura a 140°C per altri 8/10'.
Lasciar raffreddare e procedere all'accoppiamento con la copertura.

FASE 2

Ingredienti:

IMPASTO BACIO DAMA AL CACAO 1000 g
CIOCCOLATO BIANCO 200 g
PASTA DI PISTACCHIO 100 g

Procedimento:

Sciogliere la copertura, aggiungere la pasta di pistachio e temperare il cremino portandolo a 26°C. Colare il cremino sul biscotto al cacao e accoppiare con il secondo biscotto e lasciar cristallizzare il cremino.
Lasciar cristallizzare completamente prima del confezionamento con la copertura.

STEP 1

Ingredienti:

BUTTER 250 g
FLOUR PEELED ALMONDS 250 g
WHEAT FLOUR, TYPE 00 220 g
BITTER COCOA POWDER 30 g
CASTOR SUGAR (SUCROSE) 250 g

Procedure:

In a planetary mixer with a paddle attachment, knead all the ingredients together until a homogeneous, compact dough is obtained. Roll out to 15 mm and leave to cool in the fridge before shaping. Cut 15 mm strands with a guitar or knife and form into cylinders. Use "Easy Sphere" to form into balls and place on a baking tray with silicone or baking paper.

Bake at 165°C for approx. 12/14' with the valve closed. Finish cooking at 140°C for a further 8/10'.
Allow to cool and proceed with the topping.

STEP 2

Ingredienti:

COCOA LADY'S KISSES DOUGH 1000 g
WHITE CHOCOLATE 200 g
PISTACHIO PASTE 100 g

Procedure:

Melt the topping, add the pistachio paste and temper the cremino to 26°C. Pour the cremino onto the cocoa biscuit and pair with the second biscuit and allow the cremino to crystallise. Allow to crystallise completely before packaging.



BACI DI DAMA TRADIZIONALI

Traditional Lady's Kisses

FASE 1

Ingredienti:

BURRO 250 g
FARINA MANDORLE PELATE 250 g
FARINA DI FRUMENTO, TIPO 00 250 g
ZUCCHERO SEMOLATO (Saccarosio) 250 g

Procedure:

In planetaria con foglia lavorare tutti gli ingredienti insieme fino a ottenere un impasto omogeneo e compatto.
Stendere a 15 mm e lasciar raffreddare in frigorifero prima di procedere alla formatura.
Tagliare filoni da 15 mm con chitarra o coltello e formare dei cilindri.
Usare Easy Sphere per formare le palline e disporre in teglia con silicone o carta forno.
Cuocere a 165°C per c.a. 12/14' a valvola chiusa.
Terminare la cottura a 140°C per altri 8/10'.
Lasciar raffreddare e procedere all'accoppiamento con la copertura

FASE 2

Ingredienti:

IMPASTO BACIO DAMA ALLE MANDORLE 1000 g
CIOCCOLATO FONDENTE 300 g

Procedure:

Temperare il cioccolato fondente, colarlo su un biscotto e accoppiare i biscotti.
Lasciar cristallizzare prima del confezionamento.

STEP 1

Ingredienti:

BUTTER 250 g
PEELED ALMOND FLOUR 250 g
WHEAT FLOUR, TYPE 00 250 g
CASTER SUGAR (SUCROSE) 250 g

Procedure:

In a planetary mixer with a paddle attachment, knead all the ingredients together until a homogeneous, compact dough is obtained. Roll out to 15 mm and leave to cool in the fridge before shaping. Cut 15 mm strands with a guitar or knife and form into cylinders. Use "Easy Sphere" to form into balls and place on a baking tray with silicone or baking paper. Bake at 165°C for approx. 12/14' with the valve closed. Finish cooking at 140°C for a further 8/10'. Allow to cool and proceed with the topping.

STEP 2

Ingredienti:

ALMOND LADY'S KISS DOUGH 1000 g
DARK CHOCOLATE 300 g

Procedure:

Temper the dark chocolate, pour it over a biscuit and pair the biscuits. Allow to crystallise before wrapping.



Scopri le altre ricette nel nostro blog
Discover more recipes on our blog

#WECHEF-MARTELLATO.COM



 Martellato