



Martellato

i MICRO BANDS
FORATI

i MICROFORATI

The perfect baking solution

martellato.com



The perfect baking solution

“I MicroforatiBands
sono la soluzione ideale per la razionalizzazione della produzione,
la riduzione degli sprechi e un risultato estetico ineguagliabile.”

*“The MicroforatiBands
are the ideal solution for production optimization,
waste reduction and unique aesthetics results”*

Denis Dianin AMPI Pastry Chef

Denis Dianin



Guarda il video
nel canale YouTube
di Martellato.

Watch the video
in Martellato's
YouTube channel.





i MICROBANDS FORATI

The perfect baking solution

Fasce in silicone microforato che abbinate agli stampi inox garantiscono cottura omogenea e senza umidità, sformatura facile senza rotture, texture regolare ed elegante.

Micro-perforated silicone bands to be used combined with stainless steel moulds for perfect baking results.

They allow an even cooking with no humidity, an easy demoulding without breakings and an elegant texture.



Le fasce iMicroforatiBands sono un modello registrato, esclusivo di Martellato.
The iMicroforatiBands are an exclusive registered design by Martellato.



RISULTATI PERFETTI

- **ADATTABILITÀ A TUTTE LE FORME E A TUTTE LE RICETTE**
- **TEXTURE ELEGANTE** ed esclusiva
- **BORDI SOTTILI e DRITTI**
che non collassano perché sostenuti dalla fascia
- **MINIMO SPAZIO DI STOCCAGGIO e FACILE GESTIONE**
lavaggio ed asciugatura rapidi

EFFICIENZA PRODUTTIVA

- **RAZIONALIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE**
semplificando i passaggi e riducendo i tempi di circa il **30%**
- **COTTURA OMOGENEA E SENZA IMPERFEZIONI**
in quanto permette la fuoriuscita dell'umidità
- **SFORMATURA VELOCE E SENZA ROTTURE**
favorendo la sformatura del prodotto sia a caldo che a freddo
- **RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E DEI COSTI**
meno spreco di prodotto perché si avrà il **99 %** di successo nella produzione



PERFECT RESULTS



ADAPTABILITY TO ALL THE SHAPES AND RECIPES •

ELEGANT AND EXCLUSIVE texture •

THIN AND STRAIGHT EDGES •
that don't collapse because supported by the band

MINIMUM STORAGE AREA AND EASY MANAGEMENT •
quick washing and drying

PRODUCTION OPTIMIZATION



REDUCTION OF PRODUCTION TIMES •
by simplifying the steps and reducing times by around **30%**

EVEN COOKING WITH ZERO IMPERFECTIONS •
because they allow moisture to escape

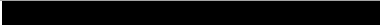
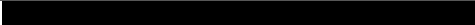
QUICK UNMOULDING WITHOUT BREAKINGS •
by allowing the un moulding of both hot and cold products

WASTE AND COST REDUCTION •
you will be **99%** successful in production with less wasting



Martellato

MODELLI MODELS

30BANDS01	500xh25 mm 10 pcs	ø 14 - 16	h 2,5 cm	
30BANDS02	625xh25 mm 10 pcs	ø 18 - 20	h 2,5 cm	
30BANDS03	750xh25 mm 10 pcs	ø 22 - 24	h 2,5 cm	
30BANDS04	500xh35 mm 10 pcs	ø 14 - 16	h 3,5 cm	
30BANDS05	625xh35 mm 10 pcs	ø 18 - 20	h 3,5 cm	
30BANDS06	750xh35 mm 10 pcs	ø 22 - 24	h 3,5 cm	
30BANDS07	260xh20 mm 20 pcs	ø 8	h 2 cm	

PRODOTTI CORRELATI RELATED PRODUCTS

Fasce inox - Stainless steel bands



1H2X8	Ø8 h2 cm
1H25X14	Ø14 h2,5 cm
1H25X16	Ø16 h2,5 cm
1H25X18	Ø18 h2,5 cm

1H25X20	Ø20 h2,5 cm
1H25X22	Ø22 h2,5 cm
1H25X24	Ø24 h2,5 cm
1H35X14	Ø14 h3,5 cm
1H35X16	Ø16 h3,5 cm
1H35X18	Ø18 h3,5 cm
1H35X20	Ø20 h3,5 cm
1H35X22	Ø22 h3,5 cm
1H35X24	Ø24 h3,5 cm



5H25X14	14X14 h2,5 cm
5H25X16	16X16 h2,5 cm
5H25X18	18X18 h2,5 cm
5H35X14	14X14 h3,5 cm
5H35X16	16X16 h3,5 cm
5H35X18	18X18 h3,5 cm

Tappeto in silicone microforato Micro-perforated silicone mat



MICROMAT60	38,5 x 58,5 cm
MICROMAT30	38,5 x 28,5 cm

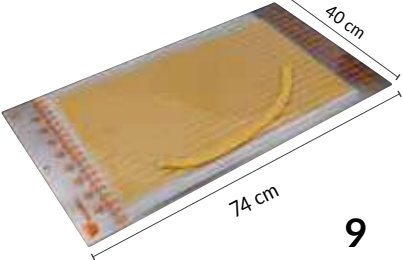


Dime in plastica trasparente Transparent plastic grids



50GD0022	prod. 15 str.	60 x h2,2 cm
50GD0027	prod. 12 str.	60 x h2,7 cm
50GD0037	prod. 9 str.	60 x h3,7 cm

Ideali per tagliare strisce di pasta frolla, cioccolato e biscuit.
Ideal for cutting regular strips of shortcrust pastry, chocolate and biscuit.



Frolla per crostata

INGREDIENTI

1000	g	Farina per frolla
500	g	Burro
380	g	Zucchero velo
135	g	Polvere di mandorla
218	g	Uova
5	g	Sale

PROCEDIMENTO

Sabbiare farina e burro a 24°C. Aggiungere lo zucchero e la polvere di mandorla. Terminare con le uova con il sale sciolto. Mettere in frigo il tempo necessario. Rilavorare la frolla per renderla plastica e procedere con la stesura della dimensione desiderata ritagliando le strisce di frolla con l'aiuto dell'apposita dima. Decappare i fondi della misura più piccola. Rivestire gli anelli con microforati bands e successivamente rivestire con la striscia di frolla e poi il fondo. Procedere alla cottura a 170°C per il tempo necessario, raffreddare e smodellare.

Frolla al cacao

INGREDIENTI

860	g	Farina per frolla
70	g	Cacao in polvere
500	g	Burro
400	g	Zucchero a velo
218	g	Uova
5	g	Sale

PROCEDIMENTO

Sabbiare farina di cacao e burro a 24°C. Aggiungere lo zucchero. Terminare con le uova con il sale sciolto. Mettere in frigo il tempo necessario. Rilavorare la frolla per renderla plastica e procedere con la stesura della dimensione desiderata ritagliando le strisce di frolla con l'aiuto dell'apposita dima. Decappare i fondi della misura più piccola. Rivestire gli anelli con i microforati bands e successivamente rivestire con la striscia di frolla e poi il fondo. Procedere alla cottura a 170°C per il tempo necessario. Raffreddare e smodellare.

Frolla al pistacchio

INGREDIENTI

1000	g	Farina per frolla
250	g	Povere pistacchio
500	g	Burro
400	g	Zucchero velo
230	g	Uova
5	g	Sale

PROCEDIMENTO

Sabbiare farina e burro a 24°C. Aggiungere lo zucchero e la polvere pistacchio. Terminare con le uova con il sale sciolto. Mettere in frigo il tempo necessario. Rilavorare la frolla per renderla plastica e procedere con la stesura della dimensione desiderata ritagliando le strisce di frolla con l'aiuto dell'apposita dima. Decappare i fondi della misura più piccola. Rivestire gli anelli con i microforati bands e successivamente rivestire con la striscia di frolla e poi il fondo. Procedere alla cottura a 170°C per il tempo necessario, raffreddare e smodellare.

Frolla classica

INGREDIENTI

1000	g	Farina per frolla
600	g	Burro
400	g	Zucchero velo
170	g	Uova
5	g	Sale

PROCEDIMENTO

Sabbiare farina e burro a 24°C. Aggiungere lo zucchero. Terminare con le uova con il sale sciolto. Mettere in frigo il tempo necessario. Rilavorare la frolla per renderla plastica e procedere con la stesura della dimensione desiderata ritagliando le strisce di frolla con l'aiuto dell'apposita dima. Decappare i fondi della misura più piccola. Rivestire gli anelli con i microforati bands e successivamente rivestire con la striscia di frolla e poi il fondo. Procedere alla cottura a 170°C per il tempo necessario. Raffreddare e smodellare.

CONSIGLI PER LA GESTIONE DELLA COTTURA IN BIANCO DELLE FROLLE

Le frolle possono essere comunque utilizzate anche per altre preparazioni. Si consiglia, per tutte le frolle, di utilizzare il metodo sabbiato, cioè impastare burro e farina, poi aggiungere gli zuccheri con le parti aromatiche ed infine aggiungere i liquidi. Importante l'utilizzo del burro a 24°C (solo per gestione cottura in bianco). Passaggio solo per cottura in bianco: è importante che la frolla, dopo essere stata impastata, faccia un passaggio a temperatura negativa a -18°C per qualche ora (si consiglia di stendere la frolla, tagliare strisce e fondi, conservare in negativo ed utilizzare all'occorrenza). Come rendere stabile la frolla se sussiste il problema del cedimento dei bordi: si consiglia di utilizzare una striscia anche all'interno dello stampo rivestito per sostenere il bordo.



Shortcrust pastry for tarts

INGREDIENTS

1000 g	Flour for shortcrust pastry
500 g	Butter
380 g	Icing sugar
135 g	Almond powder
218 g	Eggs
5 g	Salt

PROCEDURE

Sandblast the flour and butter at 24 °C. Add the sugar and the almond powder. Add the eggs with the dissolved salt. Refrigerate for as long as necessary. Rework the shortcrust pastry in order to make it malleable, proceed with rolling out the desired size of the dough by cutting the pastry strips with the appropriate frame. Create the bottom of the tart by cutting the shortcrust pastry. First coat the stainless steel rings with the micro-perforated bands, then coat with the shortcrust strips and then coat the bottom. Bake at 170 °C for as long as necessary, let it cool and unmould.

Cocoa shortcrust pastry

INGREDIENTS

860 g	Flour for shortcrust
70 g	Cocoa powder
500 g	Butter
400 g	Icing sugar
218 g	Eggs
5 g	Salt

PROCEDURE

Sandblast the cocoa powder and butter at 24 °C. Add the sugar. Add the eggs with the dissolved salt. Refrigerate for as long as necessary. Rework the shortcrust pastry in order to make it malleable, proceed with rolling out the desired size of the dough by cutting the pastry strips with the appropriate frame. Create the bottom of the tart by cutting the shortcrust pastry. First coat the stainless steel rings with the micro-perforated bands, then coat with the shortcrust strips and then coat the bottom. Bake at 170 °C for as long as necessary. Let it cool and unmould.

Pistacho shortcrust pastry

INGREDIENTS

1000 g	Flour for shortcrust
250 g	Pistachio powder
500 g	Butter
400 g	Icing sugar
230 g	Eggs
5 g	Salt

PROCEDURE

Sandblast the flour and butter at 24 °C. Add the sugar and the pistachio powder. Add the eggs with the dissolved salt. Refrigerate for as long as necessary. Rework the shortcrust pastry in order to make it malleable, proceed with rolling out the desired size of the dough by cutting the pastry strips with the appropriate frame. Create the bottom of the tart by cutting the shortcrust pastry. First coat the stainless steel rings with the micro-perforated bands, then coat with the shortcrust strips and then coat the bottom. Bake at 170 °C for as long as necessary, let it cool and unmould.

Classic shortcrust pastry

INGREDIENTS

1000 g	Flour for shortcrust
600 g	Butter
400 g	Icing sugar
170 g	Eggs
5 g	Salt

PROCEDURE

Sandblast the flour and butter at 24 °C. Add the sugar. Add the eggs with the dissolved salt. Refrigerate for as long as necessary. Rework the shortcrust pastry in order to make it malleable, proceed with rolling out the desired size of the dough by cutting the pastry strips with the appropriate frame. Create the bottom of the tart by cutting the shortcrust pastry. First coat the stainless steel rings with the micro-perforated bands, then coat with the shortcrust strips and then coat the bottom. Bake at 170 °C for as long as necessary, let it cool and unmould.

TIPS FOR THE MANAGEMENT OF BLIND BAKING THE SHORTCRUST PASTRY

Actually shortcrust pastry can also be used for other preparations. For any shortcrust, we recommend to the sandblast procedure, that is mixing butter with flour, then adding the sugars with the aromatic parts and finally adding the liquids. It is important to use the butter at 24 °C (only for white cooking management). Just for blind baking: after being kneaded, it is important for the shortcrust to go through a negative temperature of -18 °C for a few hours (it is recommended to roll out the shortcrust, cut into strips and bottoms and then store at negative temperature and use if necessary). How to make the pastry stable if there is a problem of edges breaking: it is recommended to use a microperforated band inside the mould as well, in order to support the edge.



i MICROFORATI

Una linea di prodotti per cotture in forno, realizzata in silicone e fibra di vetro, per facilitare il lavoro in laboratorio. Le caratteristiche che li contraddistinguono, come l'alta qualità dei materiali e la texture microforata, consentono la diffusione uniforme del calore e l'uscita dell'umidità, riducendo i tempi di cottura e garantendo un risultato perfetto.

Tante forme ideali per le diverse preparazioni sia dolci che salate, come tartellette classiche e moderne, brioche e muffin. Le creazioni risulteranno perfettamente croccanti e con la forma perfetta, senza bolle o cedimenti. Ideali anche per i lievitati, pasta frolla e brisée. I tappeti sono antiaderenti e possono essere usati da entrambi i lati, per preparare tartellette vuote o già farcite.

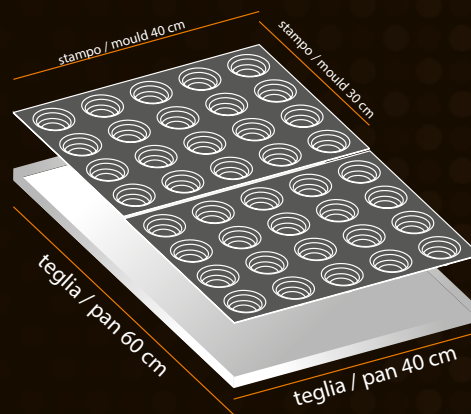
A new line of products for oven cooking, made of silicone and fiberglass, to facilitate the work in the laboratory. The features that distinguish them, such as high-quality materials and micro-perforated texture, allow uniform diffusion of the heat and the moisture output, reducing cooking times and ensuring a perfect result.

Many shapes ideal for different sweet and savory preparations, such as classic and modern tartlets, brioche and muffin. The creations will be crisp and perfect, without bubbles or cracks. Ideal also for leavened products, short pastry and brisée. Mats are non-stick and can be used on both sides to prepare empty or stuffed tartlets.

stampi silicone
silicone moulds

30x40

1 box: 2 stampi/moulds





1 confezione = 2 STAMPI 30x40 per teglie 60x40
1 pack = 2 moulds 30x40 for 60x40 trays

i PLUS

Scopri i valori aggiunti che rivoluzionano la cottura in forno.
Discover the added values that revolutionise oven cooking.

RESISTENTI

Il silicone arricchito con fibra di vetro garantisce alta qualità e maggiore durata degli stampi

PRATICI

Le sfornature sono più facili grazie all'antiaderenza del materiale

FUNZIONALI

La microforatura assicura una cottura uniforme, veloce e priva dell'umidità in eccesso

VERSATILI

Possono essere usati da entrambi i lati per risultati creativi

MULTIUSO

Consentono di realizzare qualsiasi tipo di ricetta, dolce o salata

RESISTANT

The silicone enriched with fibreglass guarantees high quality and mould longer life

PRACTICAL

Mould-release is easier thanks to the material non-stick qualities

FUNCTIONAL

Microperforation ensures even and quick cooking with no excess humidity

VERSATILE

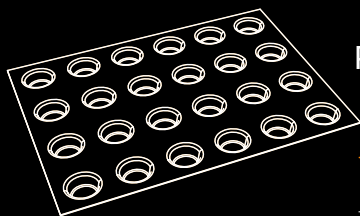
Can be used on both sides for creative results

MULTI-USE

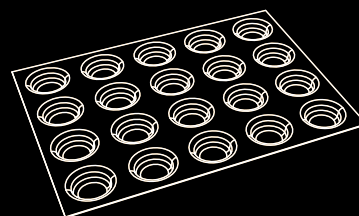
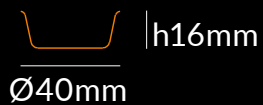
Allow making any type of sweet or savoury recipe

i MICROFORATI

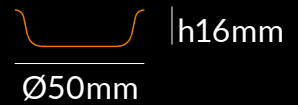
TONDI



30MICRO01
Prod: 24 +24 pcs

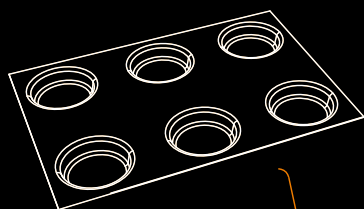


30MICRO02
Prod: 20 +20 pcs



i MICROFORATI

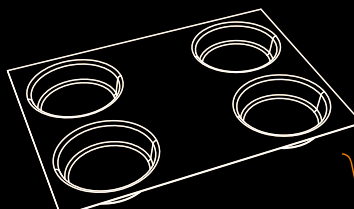
TONDI



30MICRO04
Prod: 6 +6 pcs

Ø85mm

h20mm



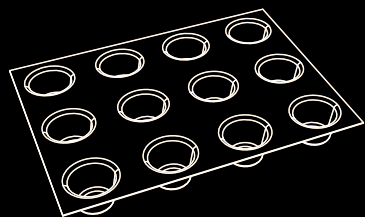
30MICRO05
Prod: 4 +4 pcs

Ø120mm

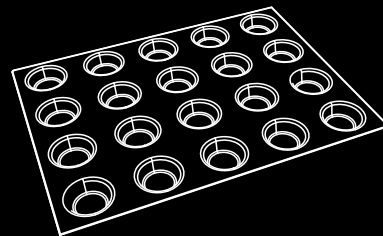
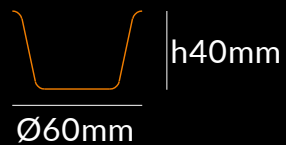
h30mm

i MICROFORATI

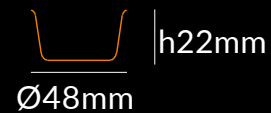
TONDI



30MICRO03
Prod: 12 +12 pcs

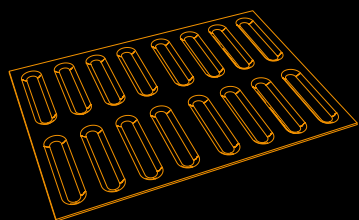


30MICRO10
Prod: 20+20 pcs

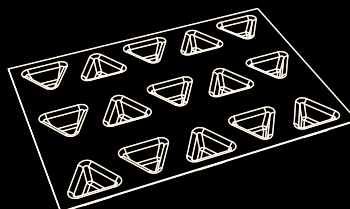
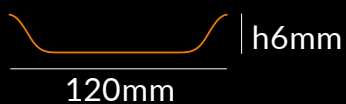


i MICROFORATI

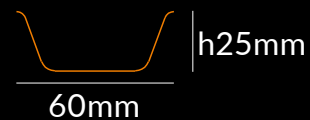
ECLAIR & TRIANGOLARI



30MICRO11
Prod: 16+16 pcs

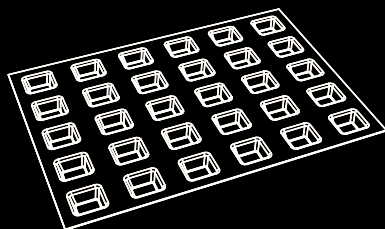


30MICRO09
Prod: 15+15 pcs



i MICROFORATI

QUADRATI

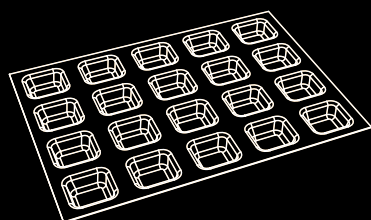


30MICRO06
Prod: 30 +30 pcs

 h16mm
35x35mm

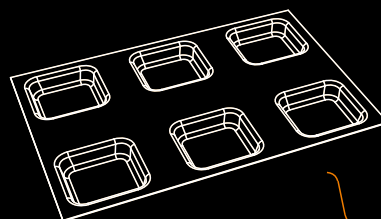
i MICROFORATI

QUADRATI



30MICRO07
Prod: 20 +20 pcs

50x50mm | h20mm



30MICRO08
Prod: 6 +6 pcs

85x85mm | h20mm

Ricette per basi dolci e salate

Bigné

acqua 100g
burro 80g
sale 3g
zucchero 3g
farina debole 80g
uova 150g
pasta nocciola 15g
peso totale ricetta 431g

PROCEDIMENTO:

Portare a bollore i primi 4 ingredienti e inserirvi la farina. Cuocere per 3-4 minuti e mettere in planetaria. Versare gradualmente le uova fino ad ottenere un impasto denso e cremoso. Aggiungere la pasta nocciola. Dressare delle palline sulla massa craqueline. Cuocere a 200°C per circa 22 min. e abbattere velocemente.

Massa Craqueline

zucchero 180g
farina 120g
burro 100g
farina di riso 50g
pasta nocciola 50g
peso totale ricetta 500g

PROCEDIMENTO:

Impastare assieme tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere la massa a 2mm e abbattere in negativo. Cutterizzare l' impasto per pochi secondi ad alta velocità fino ad ottenere una granella. Cospargere la pasta del bigné e inserire negli appositi stampi.

Frolla per tartellette

farina 500g
zucchero 100g
tuorlo zuccherato 200g
bacca di vaniglia n.1
burro 250g

PROCEDIMENTO:

Impastare tutti gli ingredienti insieme. Stendere allo spessore desiderato. Raffreddare il tempo necessario e cappare della misura desiderata. Cuocere a 180°C per circa 12 min.

Brisè Salata

farina debole 700g
amido di riso 100g
farina di riso 300g
uova intere 200g
tuorlo d'uovo 120g
formaggio grattugiato 200g
mandorle in plv 120g
burro 600g
sale 30g

PROCEDIMENTO:

Impastare insieme tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere la pasta sottile circa 2mm e foderare gli stampi microforati. Cuocere a 200°C. circa 12 min. da vuote, circa 25/30 min. farcite.

Sweet and salad recipes

Bigné

water 100g
butter 80g
salt 3g
sugar 3g
weak flour 80g
150g eggs
hazelnut paste 15g total weight recipe 431g

METHOD:

Bring to the boiling point the first 4 ingredients and add the flour. Cook for 3-4 minutes and put in the planetary. Pour the eggs gradually until a dense and creamy mixture is obtained. Add the hazelnut paste. Cover the balls on the craqueline. Bake at 200 °C for about 22 min. and break down quickly.

Craqueline

180g sugar
120g flour
butter 100g
rice flour 50g
hazelnut paste 50g total weight recipe 500g

METHOD:

Knead together all the ingredients until a homogeneous mixture is obtained. Spread the mass to 2mm and cool down in the blast chiller. Cut the dough for a few seconds at high speed until a grain is obtained. Sprinkle the cream puff paste and insert into the appropriate molds.

Shortcrust for tats

500g flour
100g sugar
200g sweetened yolks
n. 1 vanilla pod
250g butter

METHOD:

Knead all the ingredients together. Apply to the desired thickness. Cool down the required time and cut the desired size. Bake at 180 °C for about 12 min.

Salad brisé

weak flour 700g
rice starch 100g
rice flour 300g
whole eggs 200g
egg yolk 120g
grated cheese 200g
almonds in plv 120g
butter 600g
salt 30g

METHOD:

Mix all the ingredients together in a planetary mixer until the mixture is homogeneous. Roll out the thin dough about 2mm and line the micro-perforated molds. Cook at 200 °C. about 12 min. from empty, about 25/30 min. stuffed. the appropriate molds.

i MICRO BANDS
FORATI

i MICROFORATI

The perfect baking solution



Martellato

Your specialities, our passion

