

BLOCK

silicone moulds



**FRANK
HAASNOOT**
PASTRY CHEF

 **Martellato**

BLOCK

Silicone Moulds

A NEW WAY OF MAKING CAKES

Three beautiful new shapes to express a different idea of dessert. Block is the new line of silicone moulds designed by Frank Haasnoot and made in Martellato to create layered desserts quickly and easily layered desserts, without forego a modern and impressive dessert design.

Tre nuove forme per esprimere un'idea diversa di dessert. Block è la nuova linea di stampi in silicone disegnata da Frank Haasnoot, realizzata in collaborazione con Martellato, per realizzare monoporzioni strati in modo semplice e veloce, senza rinunciare a un design moderno e d'effetto.



Designed in
collaboration with



**FRANK
HAASNOOT**
PASTRY CHEF





“Block turns your interior into your exterior.
Build and stack it up to match your own liking.
Why hide the your cake-layers while you could show them with Block?”

*“Block trasforma gli interni in esterni.
Costruiscilo e impilalo a tuo piacimento. Perché nascondere gli strati della
tua torta quando puoi mostrarli con Block?”*



BLOCK

Silicone Moulds

with Frank Haasnoot

Knowing how to combine technique and aesthetics, striving for perfection in every dessert and every recipe: these are just some of the requirements that make Frank Haasnoot one of the best Pastry Chefs in the industry.

The Block line encloses precisely these concepts, his aesthetic sense and vision, that drive him to create avant-garde desserts without losing sight of production capacity and time reduction.

Block is a winning idea for creating out-of-the-ordinary modular dessert.

Saper coniugare tecnica ed estetica, ricercare la perfezione in ogni dessert e in ogni ricetta: questi sono solo alcuni dei requisiti che fanno di Frank Haasnoot uno dei migliori Pastry Chef del settore.

La linea Block racchiude proprio questi concetti, il suo senso estetico e la visione, che lo spingono a creare dolci d'avanguardia senza perdere di vista la capacità produttiva e l'abbattimento dei tempi di produzione.

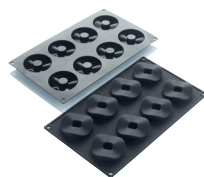
Block è un'idea vincente per realizzare dessert componibili fuori dal comune.



Cylinder

Mould: 297 x 176 mm
 Prod. 8 + 8 layers/strati
 Single layer/strato:
 Ø 60 h 17,2 mm - Vol. ~ 30 ml

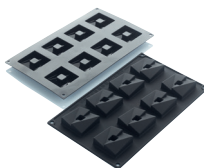
30SIL600



Cube

Mould: 297 x 176 mm
 Prod. 8 + 8 layers/strati
 Single layer/strato:
 50 x 50 h 16,3 mm - Vol. ~ 28 ml

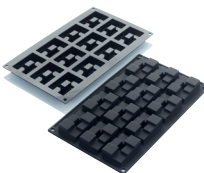
30SIL601



Brick

Mould: 297 x 176 mm
 Prod. 12 + 12 layers/strati
 Single layer/strato:
 60 x 40 h 16,3 mm - Vol. ~ 27 ml

30SIL602



EUPHORIA

Recipe by FRANK HAASNOOT



Watch the video recipe of Frank Haasnoot
Guarda la video ricetta di Frank Haasnoot

FOLDBLOCKSIGEP24

