

STRAWBERRY

GELATINA FRAGOLA E LIMONE

POLPA DI FRAGOLA 10% DI ZUCCHERO 225g - SUCCO DI LIMONE 25g
- ZUCCHERO 250g - PECTINA GIALLA 5g - GLUCOSIO 40 DE 80g - ZUC-
CHERO INVERTITO 50g - AROMA DI FRAGOLA NATURALE 2g - ACIDO
CITRICO 50/50 6g

PROCEDIMENTO: Bollire la polpa di fragola e il succo di limone insieme.
Aggiungere la pectina con una parte di zucchero. Gradualmente poi sempre
a bollire aggiungere gli altri zuccheri. Cuocere a 107°C e aggiungere fuori
dal piano di cottura l'aroma e l'acido citrico. Raffreddare prima di inserirla
nei cioccolatini.

GANACHE ALLA VANIGLIA

LATTE 90g - LATTE IN PLV 6g - ZUCCHERO INVERTITO 20g - CIOCCOLATO BIANCO 450g - GLUCOSIO 60 DE 40g -
DESTROSIO 25g - VANIGLIA IN BACCELLO 1

PROCEDIMENTO: Scaldare il latte a 55°C e unirvi il latte in polvere. Mixare aggiungendo il cioccolato e successivamente gli
altri ingredienti. Utilizzare a 30°C.



STRAWBERRY

20FRUITO3

Ø28 h32 mm
28 pcs ~ 12 gr

STRAWBERRY AND LEMON JELLY

225g STRAWBERRY PULP 10 % OF SUGAR - 25g LEMON JUICE - 250g SUGAR - 5g YELLOW PECTIN - 80g GLUCOSE 40
DE - 50g INVERT SUGAR - 2g NATURAL STRAWBERRY AROMA - 6g CITRIC ACID 50/50

PROCEDURE: Boil the strawberry pulp together with the lemon juice. Add the pectin with a part of sugar. Gradually, while is
boiling add the rest of the sugar. Cook at 107°C degrees and then add (outside the hob) the aroma and the citric acid. Cool
before placing it inside the pralines

VANILLA GANACHE

90g MILK - 6g MILK POWDER - 450g WHITE CHOCOLATE - 25g DEXTROSE - 40g GLUCOSE 60 DE - 20g INVERT SUGAR
- 1 VANILLA BEANS

PROCEDURE: Warm up the milk up to 55°C degrees and add the milk powder. Mix together adding the melted chocolate at
30 degrees and after all the other ingredients. Use it at 30°C degrees.



MADE IN ITALY
Stampo - Mould
175 x 275 mm
Prod. 28 pcs



www.martellato.com

CHOCOFRUIT

*Le Praline tridimensionali a forma di frutta
Tridimensional fruit-shaped pralines*

Dalla collaborazione con il maestro cioccolatiere Massimo Carnio nascono gli innovativi
stampi 3D in policarbonato per realizzare eleganti praline a forma di frutta.
Progettati per permettere un'ottimale cristallizzazione del cioccolato e una facile sformatura,
consentono la creazione di sottili camicie per accogliere emozionanti farciture.

*From the cooperation with master chocolatier Massimo Carnio, come the innovative
3D polycarbonate moulds to make elegant pralines shaped as fruit.
Designed to allow optimal chocolate crystallisation and easy mould release,
they allow creating thin shells for thrilling fillings.*



RICETTE - RECIPES by Massimo Carnio

Eni Massimo

cod. FOLDCHOCOFFRUIT2




Martellato

LEMON *New!*

GELATINA AL LIMONE E ZENZERO

225g SUCCO DI LIMONE - 4g ZENZERO - 250g ZUCCHERO - 5g PECTINA GIALLA - 80g GLUCOSIO 40DE - 50g ZUCCHERO INVERTITO - 4g ACIDO CITRICO 50/50

PROCEDIMENTO: Bollire il succo di limone e lo zenzero. Aggiungere la pectina con una parte di zucchero. Gradualmente poi, sempre a bollore, aggiungere gli altri zuccheri. Cuocere a 107°C e aggiungere fuori dal piano di cottura l'acido citrico. Raffreddare prima di inserirla nei cioccolatini.



LEMON

20FRUITO4
Ø25 h31 mm
28 pcs ~12 gr

CREMINO ALLE MANDORLE

150g PRALINATO ALLE MANDORLE 50/50 - 100g PASTA DI MANDORLE 100% - 150g COPERTURA AL LATTE 38%

PROCEDIMENTO: Temperare la copertura al latte a 29°C e unire il pralinato e la pasta di mandorle mescolando bene. Dressare negli stampi fino a riempimento ad una temperatura di 28°C.

LEMON AND GINGER JELLY

225g LEMON JUICE - 4g GINGER - 250g SUGAR - 5g YELLOW PECTINA - 80g GLUCOSE 40DE - 50g INVERTED SUGAR - 4g CITRIC ACID 50/50

PROCEDURE: Boil the lemon juice and ginger. Add the pectin with a piece of sugar. Gradually, always add, the other sugars. Cook at 107°C and add citric acid outside the flame. Cool before placing it in chocolates.

CREMINO WITH ALMONDS

150g DRAGEE ALMONDS 50/50 - 100g ALMOND PASTE 100% - 150g MILK COVER 38%

PROCEDURE: Temper the chocolate milk at 29°C and add the dragée and almond paste, blending well. Put in the moulds up to 28°C.

ORANGE *New!*

GELATINA DI ARANCIO

225g SUCCO DI ARANCIO - 25g SUCCO DI LIMONE - 250g ZUCCHERO - 5g PECTINA GIALLA - 80g GLUCOSIO 40DE - 50g ZUCCHERO INVERTITO - 6g ACIDO CITRICO 50/50

PROCEDIMENTO: Bollire il succo di arancio e il succo di limone. Aggiungere la pectina con una parte di zucchero. Gradualmente poi, sempre a bollore, aggiungere gli altri zuccheri. Cuocere a 107°C e aggiungere fuori dal piano di cottura l'acido citrico. Raffreddare prima di inserirla nei cioccolatini.



ORANGE

20FRUITO5
Ø27 h30 mm
28 pcs ~12 gr

GANACHE AL CAFFÈ

250g PANNA - 80g SORBITOLO - 70g GLUCOSIO 60DE - 50g TREMOLINA - 10g CAFFÈ SOLUBILE - 440g CIOCCOLATO AL LATTE - 50g MASSA DI CACAO - 50g BURRO DI CACAO - 50g BURRO FRESCO

PROCEDIMENTO: Sciogliere tutti gli zuccheri e il caffè solubile insieme alla panna scaldandoli a 40°C e mixare leggermente. Sciogliere la copertura, la massa di cacao e il burro di cacao a 35°C. All'interno di un mixer a lame miscelare bene tutti gli ingredienti ottenendo una emulsione stabile. Dressare negli stampi.

ORANGE JELLY

225g ORANGE JUICE - 25g LEMON JUICE - 250g SUGAR - 5g YELLOW PECTINA - 80g GLUCOSE 40DE - 50g INVERT SUGAR - 6g CITRIC ACID 50/50

PROCEDURE: Boil orange juice and lemon juice. Add the pectin with a part of sugar. Gradually, always add the other sugars. Cook at 107°C and add citric acid outside the flame. Cool before placing it in chocolates.

GANACHE WITH COFFEE

250g CREAM - 80g SORBITOL - 70g GLUCOSE 60DE - 50g INVERT SUGAR - 10g SOLUBLE COFFEE - 440g MILK CHOCOLATE 38% - 50g COCOON MASS - 50g COCOA BUTTER - 50g FRESH BUTTER

PROCEDURE: Dissolve all sugars and soluble coffee together with the cream, heating them to 40°C and mix slightly. Dissolve the cover, the cocoa mass and the cocoa butter at 35°C. Inside a blade mixer, mix all the ingredients well to obtain a stable emulsion. Put in the moulds.

PEAR

GELATINA ALLA PERA E PEPE ROSA

POLPA DI PERA 10% DI ZUCCHERO 225g - PEPE ROSA TRITATO FINE 0,5g - ZUCCHERO 250g - PECTINA GIALLA 5g - GLUCOSIO 40 DE 80g - ZUCCHERO INVERTITO 50g - AROMA DI PERA - NATURALE 2g - ACIDO CITRICO 50/50 6g

PROCEDIMENTO: Bollire la polpa di pera e il pepe rosa insieme. Aggiungere la pectina con una parte di zucchero. Gradualmente poi sempre a bollore aggiungere gli altri zuccheri. Cuocere a 107°C e aggiungere fuori dal piano di cottura l'aroma e l'acido citrico. Raffreddare prima di inserirla nei cioccolatini.



PEAR

20FRUITO2
Ø26 h36 mm
28 pcs ~ 12 gr

GANACHE AL FONDENTE

PANNA 170g - ZUCCHERO INVERTITO 35g - CIOCCOLATO FONDENTE 64% 350g - GLUCOSIO 60 DE 25g - BURRO 40g

PROCEDIMENTO: Scaldare la panna a 55°C e unirvi destrosio e zucchero invertito. Mixare aggiungendo il cioccolato e successivamente gli altri ingredienti. Utilizzare a 30°C.

PEAR AND PINK PEPPER JELLY

225g PEAR PULP 10 % OF SUGAR - 0.5g FINE-GRAINED PINK PEPPER - 250g SUGAR - 5g YELLOW PECTIN - 80g GLUCOSE - 50g INVERT SUGAR - 2g NATURAL PEAR AROMA - 6g CITRIC ACID 50/50

PROCEDURE: Boil the pear pulp together with the pink pepper. Add the pectin with a part of sugar. Gradually, while is boiling add the rest of the sugar. Cook at 107 degrees and then add (outside the hob) the aroma and the citric acid. Cool before put it inside the pralines.

DARK CHOCOLATE GANACHE

170g CREAM - 35g INVERT SUGAR - 350g DARK CHOCOLATE - 25g GLUCOSE - 40g BUTTER

PROCEDURE: Warm up the cream up to 55°C degrees and add invert sugar. Mix all together adding the chocolate and after all the other ingredients. Use it at 30°C degrees.

APPLE

GELATINA DI MELA E LIME

POLPA DI MELA 10% DI ZUCCHERO 225g - SUCCO DI LIME 25g - ZEST DI LIME 1 - ZUCCHERO 250g - PECTINA GIALLA 4g - GLUCOSIO 40 DE 80g - ZUCCHERO INVERTITO 50g - AROMA DI MELA NATURALE 2g - ACIDO CITRICO 50/50 5g

PROCEDIMENTO: Bollire la polpa di mela e il succo di lime con la zest insieme. Aggiungere la pectina con una parte di zucchero. Gradualmente poi sempre a bollore aggiungere gli altri zuccheri. Cuocere a 107°C e aggiungere fuori dal piano di cottura l'aroma e l'acido citrico. Raffreddare prima di inserirla nei cioccolatini.



Apple

20FRUITO1
Ø28 h27 mm
28 pcs ~12 gr

GANACHE AL LATTE E ALLA CANNELLA

PANNA 160g - DESTROSIO 15g - ZUCCHERO INVERTITO 20g - CIOCCOLATO AL LATTE 350g - BURRO 25g - GLUCOSIO 60 DE 25g - BURRO DI CACAO 20g - CANNELLA IN PLV. 4g

PROCEDIMENTO: Scaldare la panna a 55°C e unirvi destrosio e zucchero invertito. Mixare aggiungendo il cioccolato e successivamente gli altri ingredienti. Utilizzare a 30°C.

APPLE AND LIME JELLY

225g APPLE PULP 10 % OF SUGAR - 25g LIME JUICE - 1 LIME ZEST - 250g SUGAR - 4g YELLOW PECTIN - 80g GLUCOSE - 50g INVERT SUGAR - 2g NATURAL APPLE AROMA - 5g CITRIC ACID 50/50

PROCEDURE: Boil the apple pulp and the Lime juice together with the lime zest. Add the pectin with a part of sugar. Gradually, while is boiling add the rest of the sugar. Cook at 107°C degrees and then add (outside the hob) the aroma and the citric acid. Cool before placing it inside the pralines.

MILK AND CINNAMON GANACHE

160g CREAM - 15g DEXSTROSE - 20g INVERT SUGAR - 350g MILK CHOCOLATE - 25g BUTTER - 25g GLUCOSE - 20g COCOA BUTTER - 4g CINNAMON POWDER

PROCEDURE: Warm up the cream up to 55 degrees and then add dextrose and invert sugar. Mix all together adding the chocolate and after all the other ingredients. Use it at 30°C degrees.