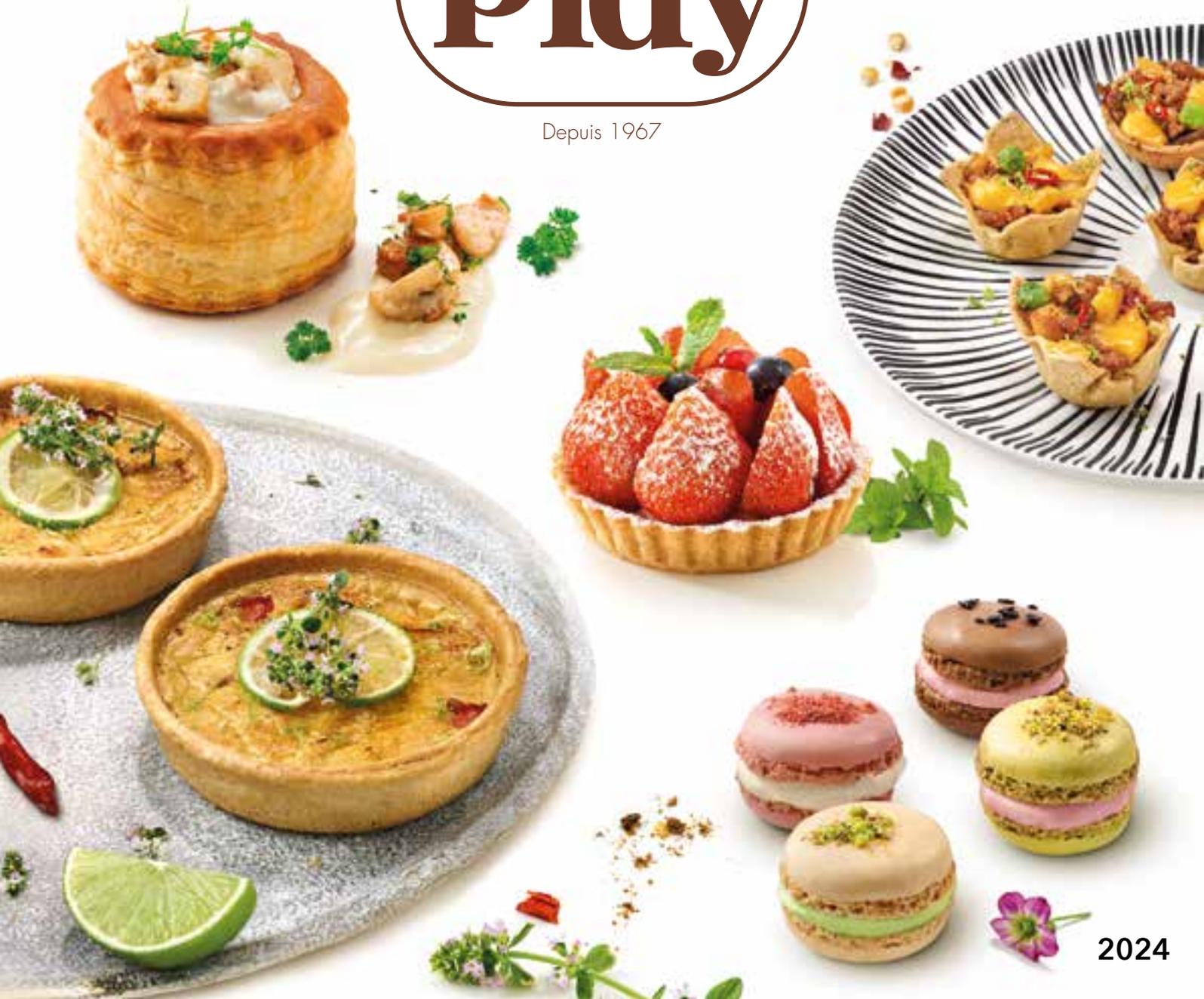


spécialiste du prêt-à-garnir

Gourmet Pidy

Depuis 1967



2024



Cher Chefs & Ambassadeurs Pidy,

Aujourd'hui plus que jamais, « le fait en cuisine », « fait à la maison » est toujours d'actualité. Les maitres mots sont économies, durabilité et variété.

Notre large gamme de produits fabriqués dans nos ateliers vous permet de confectionner plus aisément vos entrées, plats et desserts gastronomiques quotidiens en y ajoutant votre créativité, votre expertise et votre touche personnelle.

Nous innovons encore cette année avec des produits festifs, gourmands, gluten free et vegan, pour répondre à vos attentes et celles de nos marchés, car il nous faut toujours vous surprendre et vous permettre de varier les propositions pour contenter les gastronomes qui nous consomment chaque jour.

Aujourd'hui, nous sommes fiers de vous présenter notre nouveau catalogue qui vous permettra, à nouveau nous l'espérons, de libérer votre créativité culinaire, mais surtout et aussi de gagner du temps pour réaliser, partout, à tous moments des entrées, plats et desserts toujours plus savoureux, étonnants et bons.

Chaque année, nous nous efforçons d'innover de manière responsable et durable en maintenant des standards de qualité élevés pour vous permettre de proposer à tous vos convives des nouvelles expériences gustatives.

A vos fouets, poches à douille et fourneaux, régalez-vous !

Jérôme Haussoullier
CEO Pidy Gourmet

4

n o u
v e a u
t é s



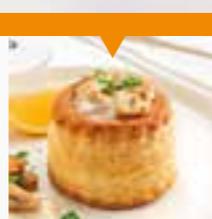
16

cocktails



28

repas



38

dessert



62

surgelé



72

accés
soires



pictos



Au beurre



Aux œufs plein air



Avec coating



Recette Clean



Sans gluten



Vegan

média



TACO CUPS!

Les Taco cups : notre nouvelle offre apéritif, à base de maïs, gourmande et croustillante.

Délicieuse avec une garniture à base de guacamole, typée Tex-Mex et parfaite pour servir des tapas !

Plus d'informations page 25

LE KØN ❄️

LA SOLUTION SANDWICH IDEALE

Le KØN® c'est le 1^{er} pain à garnir en forme de cône pour concevoir des sandwichs chauds ou froids, salés ou sucrés.

- Un sandwich gourmand, original et à la texture légèrement croustillante !
- Se sert, s'emporte et se déguste partout
- Rapide et facile à mettre en oeuvre
- Se réchauffe au four
- Adapté à tous types de garnitures chaudes ou froides comme des salades, des plats en sauces...
- Un sandwich étanche grâce à sa texture
- Déclinable en une multitude de recettes
- Sans huile de palme et sans additifs
- Convient aux végétariens
- Produit congelé ❄️

Plus d'informations page 70

les babas ❄️

PRÊTS À GARNIR

Réalisez de délicieuses pâtisseries avec nos babas pur beurre déjà imbibés et prêts à l'emploi. Connu pour être l'un des desserts préférés des Français, le baba au rhum se réinvente au travers de multiples formes. Ce renouveau repose à la fois sur le développement de recettes avec des alcools aux goûts variés ou avec des sirops non alcoolisés, et des formes différentes. Toujours confectionné avec une recette de pâte saine et gourmande.

Les avantages :

- Gamme surgelée
- Préparé selon une recette traditionnelle pur beurre
- Trempé dans un sirop de rhum de haute qualité
- Sans additif
- Disponible aussi sans alcool
- Disponible en différents formats pour diverses utilisations : café, dessert, buffet,...
- Gain de temps dans la remise en œuvre et maîtrise des coûts.

Découvrez notre gamme de babas surgelés prêts à l'emploi, ainsi que nos savarins à imbiber !

Plus d'informations pages 54 | 69



les macarons



VOICI LES DERNIERS NÉS DE NOTRE ASSORTIMENT :

LE MACARON SAVEUR PISTACHE

Le mélange de notes d'amandes et de pistaches crée un équilibre harmonieux des saveurs, faisant de ces macarons un véritable délice pour les sens. Ils peuvent être congelés après avoir été garnis et être dégustés seuls ou associés à d'autres macarons tels que les macarons saveur framboise ou saveur chocolat.

LE MACARON NATURE

Découvrez également le macaron nature, qui révélera le goût exquis de vos crèmes et ganaches. Utilisez le aussi pour décorer vos plus beaux gâteaux.



recette améliorée & aromatisée !

Plus d'informations page 56



NOUVEAU

les tulipes artisanales

Une recette traditionnelle et gourmande pour embellir vos buffets de desserts et comptoirs !

- Forme artisanale pliée à la main
- Arôme naturel de vanille
- Sans huile de palme, sans conservateur, ni colorant
- Rapide et facile à mettre en œuvre
- Adaptée à tous types de garnitures sucrées : crèmes, mousses, fruits ou glaces
- Existe maintenant au format Mini : idéal pour vos desserts cocktails et vos cafés gourmands



mini tulipe artisanale



tulipe artisanale

Plus d'informations page 51

Feuille façon Madeleine ❄️

Notre famille de bases pâtisseries s'agrandit !

Elargissez votre offre dessert avec la feuille façon Madeleine, un incontournable de la pâtisserie. Une recette clean sans aucun additif et une texture moelleuse et dense avec un léger goût d'amande. Délicieuse avec une crème au citron ou une confiture d'abricots !



Plus d'informations page 65

clean

La **qualité** a toujours été au cœur de nos préoccupations, et passe aussi par l'**amélioration permanente** de nos recettes. À ce titre, notre équipe Recherche & Développement va encore plus loin avec le nettoyage et la **simplification** de nos listes d'ingrédients.

Et parce que vos clients sont de plus en plus exigeants sur la composition et la qualité de leurs produits, nous répondons sans faire aucun compromis sur le goût, la texture ou le vieillissement.

Le programme '**Clean**' consiste à développer, ou redévelopper, nos recettes à partir de matières premières de haute qualité strictement sélectionnées, **tout en les débarrassant de leurs additifs et autres numéros E.**

Déployé depuis presque 3 ans, il concerne toutes nos familles de produits : pâte feuilletée, mignardises, pâte sablée, etc.

A terme, l'intégralité de nos compositions produits seront nettoyées, pour se recentrer sur **les fondamentaux de la pâtisserie et du savoir-faire authentique** qui nous sont chers.

green



Utilisation de panneaux solaires



Utilisation d'emballages recyclables



Suppression progressive de tous les œufs cage



Développement des gammes Vegan



Favoriser l'utilisation de farine sans insecticide de stockage



Huile de palme durable 100 % Certifiée RSPO segregated

Parce que notre planète est précieuse et ses ressources limitées, il est de notre devoir d'exercer nos activités en tant qu'individu et en tant qu'entreprise de la manière la plus durable et respectueuse possible.

Chez Pidy / Bouvard Pro, dans le cadre de notre programme '**Green**', nous améliorons continuellement nos méthodes de production, nos sourcings, nos gammes, notre quotidien, dans l'objectif de **réduire leurs impacts** sur l'environnement et la santé humaine.

FAVORISONS LES BONNES PRATIQUES ET TRAVAILLONS ENSEMBLE AUJOURD'HUI À UN MEILLEUR MONDE POUR DEMAIN.





vegan

Egayez vos cartes avec la gamme de coupelles **végétales** aux légumes.
Carotte, betterave, épinard, oignon, les Veggie Cups sont gourmandes et développées **sans palme**, sans arôme ni colorant !
Elles répondent aux exigences strictes des régimes Végétaliens.



veggie cups

À découvrir pages
15 | 25

À découvrir pages
20 | 34 | 40 | 43



sans gluten

Une gamme de tartelettes **neutres** ou **sucrées** développées pour répondre aux régimes les plus exigeants. Toutes nos références sont fabriquées dans un **atelier dédié** et répondent à un cahier des charges très strict. Délicieuses avec leur **texture croustillante**, elles sont aussi modernes avec leurs bords droits et lisses.

Mini cash

La gamme apéro

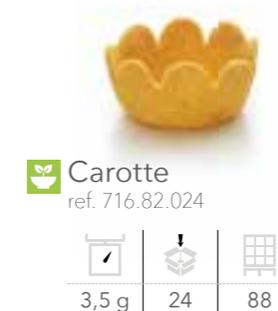
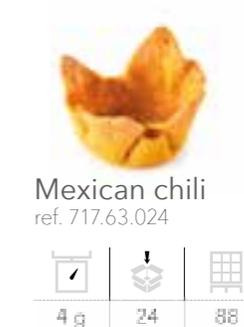
Ready to fill
anytime
anywhere



Taille : 200 x 40 x 300 mm
24 produits par boîte (2 x 12).

Idéal pour répondre aux problématiques de stockage, elle permet également une utilisation contrôlée et une meilleure conservation des produits non utilisés : réduction des pertes et du gaspillage alimentaire.

Vous souhaitez plus d'informations ?
Veillez-nous contacter à l'adresse suivante :
benelux@pidy.com





cocktails



LES MINI FEUILLETÉS	P18
LES MINI TARTELETTES	P20
LES MINI TRENDY	P21
LES MINI CRÉATIFS	P22
LES MACARONS	P24
LES TACO CUPS	P25
LES VEGGIE CUPS	P25
LES SPICY CUPS	P25
LES MINI CONES	P26



Zakouski
p. 18



Amusette
p. 22



Fines Coquilles
p. 24



Taco Iris
p. 25



Veggie Cups
p. 25



Mini Cônes
p. 26

les mini feuilletés



le petit plus

- Fabriqués selon la méthode française du feuilletage: un feuilleté léger et aéré.
- Texture croustillante.
- Se déclinent au beurre ou à la margarine avec une dorure standard ou à l'oeuf plein air.

Conseils de mise en œuvre

- Cuire les mini feuilletés vides 4 min. dans le four à 170° C, ou garnis 7 min. à 170° C.
- Peuvent être congelés après remplissage.



Mini bouchée
ø 3,5 x h 2,5cm
ref. 658.50

5,5 g	480	48



Mini bouchée
ø 4,2 x h 2,8cm
ref. 662.50

8,5 g	105	136
	350	168



Mini bouchée
ø 4,8 x h 3,5cm
ref. 210.50

11 g	72	88
	96	88



Fishka
6 x 3 x h 1,7cm
ref. 090.49

5 g	84	168
	336	48



Disponible
Sept./Déc.

Mini étoile
ø 2,9 x h 2,7cm
ref. 659.50

6 g	96	192
	480	48



Disponible
Sept./Déc.

Mini sapin
6 x 4,1 x h 2,1cm
ref. 085.50

8 g	320	48



Mini carré
3,2 x h 2,3cm
ref. 010.49

5 g	96	168
	192	112



Zakouski
ø 3,3 x h 2,2cm
ref. 020.50

4,5 g	96	168
	192	96
	480	48



Apéricœur
3,5 x 4,2 x h 2,5cm
ref. 080.50

5,5 g	96	168
	480	48



Mini cornet
ø 2,7 x 6,2cm
ref. 360.02

8 g	56	168
	112	112



Apériquiche
ø 4,5 x h 1,1cm
ref. 160.29

6 g	90	168



Assortiment feuilleté

12 Mini carré /
12 Zakouski /
12 Gourmande /
12 Apéricœur
ref. 047.50

48	360

les mini tartelettes



LA GAMME TRENDY le petit plus

- Une pâte sablée fortement pressée : une excellente résistance à la reprise d'humidité.
- Texture croquante.
- Recette aux oeufs plein air, existe en neutre, sucré et choco.

Conseils de mise en œuvre

- Pour une recette chaude, nous vous conseillons de passer les Trendy garnis 10 min. dans le four à 170° C.
- Peuvent être congelés après remplissage.

MINI SABLÉES



Mini croustade neutre
 ø 4,2 x h 1,7cm
 ref. 315.80

5 g	192	160

MINI RUSTIQUES



Mini telline neutre lisse
 ø 4 x h 1,5cm
 ref. 713.20

6 g	96	200
	480	80



Mini telline neutre cannelée
 ø 4,5 x h 1,7cm
 ref. 882.20

6 g	120	176
	480	72

MINI TRENDY



Mini Trendy rond neutre
 ø 4 x h 1,6cm
 ref. 647.20

6,5 g	96	168
	240	120

+ coating
 ref. 637.20

6,8 g	240	120



Mini Trendy rond neutre
 ø 5 x h 1,7cm
 ref. 305.80

11,5 g	96	160



Mini Trendy carré neutre
 □ 3,5 x h 1,6cm
 ref. 646.20

7 g	96	168
	240	120

MINI SANS GLUTEN



Mini tartelette
 ø 4 x h 2cm
 ref. 725.01

4 g	96	200



Mini tartelette
 ø 5 x h 2cm
 ref. 730.01

7,5 g	70	320

MINI FEUILLETÉES



Gourmande
 ø 4 x h 2cm
 ref. 710.20

3 g	96	200
	192	200
	480	80



Mignardise
 ø 6 x h 2cm
 ref. 720.86

8 g	80	168
	240	88
	360	72



Assortiment 96 Mini Trendy neutres
 48 Mini Trendys ronds /
 48 carrés
 ref. 648.20

96	168



Assortiment 152 Mini Sablés
 48 Mini Trendys carrés /
 48 ronds /
 56 Mini barquettes
 ref. 351.80

152	160



les mini créatifs



Iris
ø 3 x h 1,5cm
ref. 717.70

✓	↓	☐
4 g	96	168
	192	112
	480	48

Corolle
ø 3 x h 1,5cm
ref. 715.70

✓	↓	☐
3,5 g	96	168
	192	112
	480	48



Mini coquille
ø 5 x h 1cm
ref. 792.75

✓	↓	☐
3,5 g	90	168
	480	72



Amusette
3,6 x 7,5cm
ref. 790.77

✓	↓	☐
3,5 g	84	168
	252	184



Mini canapé
ø 5 x h 1cm
ref. 719.70

✓	↓	☐
3,5 g	140	320
	280	184



Flower cuppy
ø 5,5 x h 1,2cm
ref. 718.70

✓	↓	☐
3,4 g	140	320
	280	184



Mini barquette
6,5 x 2,5 x h 1,2cm
ref. 350.80

✓	↓	☐
3,8 g	280	120



Mini cocotte
ø 5,1 x h 1,1cm
ref. 794.77

✓	↓	☐
3,5 g	90	168
	192	184



Duobelle
3 x 6 x h 1,1cm
ref. 793.77

✓	↓	☐
3,5 g	84	320
	168	160



Assortiment 356 Créatifs I
96 Iris / 120 Mini tellines neutres cannelées / 140 Flower cuppies
ref. 074.00

↓	☐
356	80



Assortiment 226 Créatifs II
48 Iris / 48 Gourmandes / 60 Mini coquilles / 70 Flower cuppies
ref. 076.00

↓	☐
226	104

les mini créatifs



Fine coquille charbon végétal
 6,7 x 3,2 x h 1cm
 ref. 795.59

4 g	84	320
	435	100



Fine coquille
 6,7 x 3,2 x h 1cm
 ref. 795.50

4 g	84	320
	435	100



Fine coquille persillé
 6,7 x 3,2 x h 1cm
 ref. 795.51

4 g	84	320
	435	100

MACARONS SALÉS



Assortiment 192 Macarons salés
 96 Curry
 96 Épicé
 ø 3,5cm
 ref. 460.99

2,1 g	192	200

TACO CUPS



Taco Flower cuppy
 ø 5,4 x h 1,2cm
 ref. 718.37

3,5 g	140	320



Taco Iris
 ø 3,2 x h 1,5cm
 ref. 717.89

3,5 g	96	168



Taco Mini telline
 ø 4 x h 1,5cm
 ref. 713.72

4,5 g	96	168

VEGGIE CUPS



Betterave rouge
 ø 3,2 x h 1,5cm
 ref. 716.84

3,5 g	96	168



Carotte
 ø 3,2 x h 1,5cm
 ref. 716.82

3,5 g	96	168



Épinard
 ø 3,2 x h 1,5cm
 ref. 716.81

3,5 g	96	168



Oignon grillé
 ø 3,2 x h 1,5cm
 ref. 716.85

3,5 g	96	168

Assortiment 96 Veggie cups
 24 Betterave rouge
 24 Carotte
 24 Épinard
 24 Oignon grillé
 ref. 716.79

96	168

SPICY CUPS



Southern pepper
 ø 3,2 x h 1,5cm
 ref. 717.64

4 g	96	168



African falafel
 ø 3,2 x h 1,5cm
 ref. 717.61

4 g	96	168



Mexican chili
 ø 3,2 x h 1,5cm
 ref. 717.63

4 g	96	168



Asian curry
 ø 3,2 x h 1,5cm
 ref. 717.62

4 g	96	168

Assortiment 96 Spicy cups
 24 Southern pepper
 24 African falafel
 24 Mexican chili
 24 Asian curry
 ref. 717.65

96	168

les mini cônes



i d é e
recette

Taco Cups de boeuf aux oignons rouges, pois verts et cheddar

Pour plus de recettes visitez notre site web pidy.fr

Mini cône tomate
+ coating
+ plateau
ø 2,5 x 7,5cm
ref. 508.82

4,6 g	90	152

Mini cône charbon végétal
+ coating
+ plateau
ø 2,5 x 7,5cm
ref. 508.85

4,6 g	90	152

Mini cône curry
+ coating
+ plateau
ø 2,5 x 7,5cm
ref. 508.81

4,6 g	90	152

Mini cône basilic NOUVEAU
+ coating
+ plateau
ø 2,5 x 7,5cm
ref. 508.86.090

4,6 g	90	152

Mini cône neutre
+ coating
+ plateau
ø 2,5 x 7,5cm
ref. 508.80

4,6 g	90	152

Mini cône neutre
ø 2,5 x 7,5cm
ref. 508.90

3,8 g	112	200
	144	88
	286	176

Mini cône neutre
+ palette
ø 2,5 x 7,5cm
ref. 508.90.212
508.90.386

3,8 g	112	200
	286	176

Mini cône sésame
ø 2,5 x 7,5cm
ref. 508.79

3,8 g	112	200



Assortiment 180 Mini cônes NOUVEAU
+ coating + plateau
+ palette
45 neutre / 45 charbon végétal /
45 tomate / 45 basilic
ref. 508.99.284

180	72

Assortiment 96 Mini cônes NOUVEAU
+ palette
24 neutre / 24 charbon végétal / 24 tomate / 24 basilic
ref. 508.98

96	200

Palette
38 x 29cm
36 ▼



Ingrédients

24 Taco Cups Pidy

- 400 g de bœuf haché
- 100 g Cheddar râpé
 - Huile d'olive
- 1 oignon rouge
 - 50 g de maïs
 - 50 g de petits pois
 - 2 gousses d'ail
- 5 g de paprika fumé
- 10 g d'assaisonnement pour tacos
 - Sel et poivre noir fraîchement moulu
 - Coriandre
 - 1 citron vert

24 portions

Préparation

1. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle à frire.
2. Ajouter le bœuf haché puis l'oignon rouge et faire cuire pendant 5-6 minutes.
3. Ajouter le poivron, le maïs, les petits pois et l'ail et cuire encore 4-5 minutes.
4. Terminer avec un peu d'assaisonnement pour tacos, du paprika fumé, du sel et du poivre noir fraîchement moulu.
5. Remplir les taco cups avec la viande hachée et ajouter un peu de cheddar râpé sur le dessus.
6. Placer les taco cups dans un four préchauffé pendant 4-5 minutes à 170°C.
7. Décorer avec une feuille de coriandre et zeste de citron vert.





Trepas

LES BOUCHÉES	P30
LES TARTELETTES REPAS	P34
LES QUICHES	P35

repas



Vol au vent
p. 30



Quiche sans gluten neutre
p. 34



Quiche
p. 35

les bouchées



le petit plus

- Il est recommandé de réchauffer les feuilletés dans un four préchauffé pendant 7 minutes à 170°C avant de les garnir.
- Conviennent aussi bien pour les applications salées que sucrées.
- Peuvent être congelés après le remplissage.



Bouchée standard
ø 5,7 x h 4cm
ref. 190.49

17 g	40	88
	60	88



Bouchée standard
ø 7 x h 4,5cm
ref. 230.50.026
ref. 230.50.096

25 g	24	120
	96	40



Vol au vent standard
ø 8 x h 4,5cm
ref. 240.52

32 g	24	120
	72	48

ref. 240.05

33 g	72	48



Vol au vent lisse
ø 8 x h 4,5cm
ref. 681.50

35 g	72	48



Vol au vent Artisanal
ø 8,5 x h 5,5cm
ref. 241.27

40 g	72	40



Vol au vent Repas
ø 9,5 x h 4,5cm
ref. 682.01

44 g	48	48



Fleuron
6,2 x 2,1 x h 1,6cm
ref. 100.50

5,5 g	84	168



Vide sans chapeau
ref. 220.50

27 g	24	120
	96	40



Vide sans chapeau
ref. 240.53

33 g	72	48



Vide chapeau séparé
ref. 220.50.924
ref. 220.50.960

27 g	24	120
	60	48



Vide chapeau séparé
ref. 240.53.972

33 g	72	40



Quatro
□ 8 x h 3,2cm
ref. 222.49

33 g	48	48



Bouchée carrée
□ 6 x h 4,5cm
ref. 200.49

25 g	48	72



Bouchée carrée
□ 8 x h 4,8cm
ref. 242.05

44 g	18	64

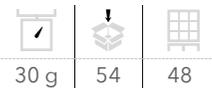


Bouchée quatro aux œufs Benedicte

Pour plus de recettes visitez notre site web pidy.fr



Bouchée poisson
9 x 6,5 x h 4,5cm
ref. 244.49

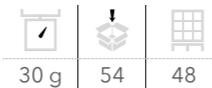


30 g | 54 | 48



Disponible
Sept./Déc.

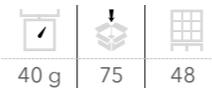
Bouchée sapin
10 x 6,5 x h 4,5cm
ref. 249.49



30 g | 54 | 48



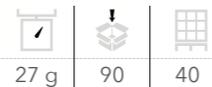
Fond feuilleté
ø 12,5 x h 1,3cm
ref. 255.15



40 g | 75 | 48



Roulé feuilleté
ø 5 x 11,5 x h 4,5cm
ø de remplissage 2,5cm
ref. 550.30.090



27 g | 90 | 40

Ingrédients

4 Bouchées Quatro Pidy

- 300 g d'asperges vertes
 - 500 g d'épinards
 - 250 g de beurre
- 10 cl de vinaigre blanc
 - 10 cl d'eau
 - 2 gros œufs
- 3 gros jaunes d'œufs
 - ½ citron
- Piment de Cayenne
- Noix de muscade
- Sel

Préparation

1. Porter à ébullition une casserole d'eau salée. Ajouter les asperges et cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres et croquantes, de 4 à 6 minutes. Égoutter.
2. Répéter les étapes ci-dessus avec les épinards. Assaisonner de sel, de poivre et d'une pincée de noix de muscade.
3. Transférer les asperges dans un plat allant au four et les mettre au four à 70°C pour les garder au chaud.
4. Placer les bouchées Quatro dans un four préchauffé pendant 7-8 minutes à 170°C.
5. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Mélanger le jus d'un demi citron, le vinaigre blanc et 3 jaunes d'œufs. Ajouter le beurre fondu et fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
6. Faire cuire deux œufs dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes.
7. Remplir les bouchées Quatro avec les épinards et ajouter quelques asperges. Déposer un demi-œuf sur le dessus et recouvrir de sauce hollandaise.
8. Assaisonner avec du poivre rouge ou piment de Cayenne. Servir immédiatement.

4 pers.



les tartelettes repas



TRENDY

les quiches



le petit plus

- Fabriquées selon la méthode du feuilletage à la hollandaise : un feuilleté serré et régulier pour une forte résistance à la détrempe.

Conseils de mise en œuvre

- Cuisson produit garni 25 minutes à 170° C puis 15 minutes à 150° C
- Peuvent être congelées après remplissage.



Trendy carré neutre
□ 7 x h 1,8cm
ref. 642.20

30 g	36	168
	96	88



Trendy rond neutre
ø 7 x h 1,8cm
ref. 643.20

22 g	36	168
	96	88



Trendy triangle neutre
△ 8 x h 1,8cm
ref. 301.80

19 g	36	168
	96	88



Mini quiche
ø 7 x h 2cm
ref. 740.20

12,5 g	90	120
	180	48



Petite quiche
ø 8,5 x h 2,1cm
ref. 750.20

18,2 g	24	168
	72	120
	144	56

SANS GLUTEN



Tartelette sans gluten neutre
ø 8,5 x h 2cm
ref. 749.01

19 g	27	200

SABLÉ



Tartelette sablée neutre
ø 8,5 x h 1,5cm
ref. 890.42

24 g	135	56



Quiche bord bas
ø 11 x h 2,5cm
ref. 758.00

29 g	48	56



Quiche
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.00

46 g	42	48



Quiche au blé complet
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.73

46 g	42	48

Quiche orientale au poulet et curry vert

Pour plus de recettes visitez notre site web pidy.fr



Quiche
+ alu
ø 18 x h 3,2cm
ref. 770.00

85 g	10	100
	36	36



Quiche au blé complet
+ alu
ø 22 x h 3,2cm
ref. 780.73.406

130 g	6	84



Quiche
+ alu
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.00.442

46 g	42	56



Petite quiche artisanale
ø 8,5 x h 2,1cm
ref. 750.20.560

130 g	60	88



Quiche artisanale
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.00.542

46 g	42	48



Quiche artisanale
ø 18 x h 3,2cm
ref. 770.00.508

85 g	8	100

Ingrédients

4 quiches 11cm Pidy

- Huile de sésame
- 10 g de curry vert
- 200 g de pousses de soja
- 100 ml de lait de coco
- 150 ml de crème liquide
- 3 œufs
- 300 g de poulet bouilli
- 10 g de coriandre fraîche hachée
- Zeste d'un citron vert
- 8 tomates cerises
- 5 g gingembre frais
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire sauter les pousses de soja dans l'huile de sésame avec le zeste du citron vert, le gingembre râpé, le sel et le poivre.
2. Couper le poulet cuit en dés de 1 cm environ, puis mélanger avec la coriandre hachée.
3. Dans un bol, mélanger la crème avec le lait de coco puis ajouter le curry vert et les oeufs.
4. Garnir les quiches avec le poulet et les pousses de soja.
5. Ajouter le mélange crème et oeufs puis décorer avec les tomates cerises.
6. Mettre au four 20 min à 170 °C, puis 15 min à 150 °C et laisser reposer 5 à 10 min avant de servir.

4 pers.





dessert



dessert

LES MINI TARTELETTES	P40
LES MINI TRENDY	P41
LES TRENDY	P42
LES SANS GLUTEN	P43
PIDY SELECTION	P44
LES TARTES SABLÉES	P46
LA PÂTE À CHOUX	P48
LES FEUILLETÉS SUCRÉS	P49
LA PÂTE À GAUFRE	P50
LES CHOCOLATÉS	P53
LES SAVARINS	P54
LES GÉNOISES	P55
LES MACARONS	P56
LES MERINGUES	P58
LES DÉCORS	P59
LES BISCUITS AUX ŒUFS	P60



Mini telline
p. 40



Micro trendy
p. 41



Tarte sablée
p. 46



Profiterole
p. 48



Mini savarin carré
p. 54



Macarons
p. 56

les mini tartelettes



MINI SABLÉES



Mini tartelette sablée
 sucrée cannelée
ø 4,5 x h 1,2cm
ref. 885.47

6 g	90	176
	180	112
	480	48



Mini tartelette
 sucrée
ø 4 x h 2cm
ref. 725.02

4 g	96	200



Mini tartelette
 sucrée
ø 5 x h 2cm
ref. 730.02

7,5 g	70	320

MINI SANS GLUTEN

MINI RUSTIQUES



Mini telline
 sucrée cannelée
ø 4 x h 1,5cm
ref. 882.23

6 g	120	176	
	480	72	

ø 4,5 x h 1,5cm
ref. 882.12

6 g	120	176
	480	80



Mini telline
 sucrée lisse
ø 4 x h 1,5cm
ref. 713.23

6,5 g	96	200	

ø 4,5 x h 1,5cm
ref. 713.12

6,5 g	96	200
	480	80

MINI TRENDY



Micro Trendy
 rond sucré
ø 3 x h 1,7cm
ref. 316.74

5,2 g	63	320
	189	160



Mini Trendy
 rond sucré
ø 4 x h 1,5cm
ref. 647.23

7,5 g	96	168
	240	120
	480	64



Mini Trendy
 rond sucré
ø 5 x h 1,7cm
ref. 305.74

12,5 g	96	160



Mini Trendy
 carré sucré
3,5 x h 1,5cm
ref. 646.23

7 g	96	168
	240	120
	480	64



Mini Trendy
 rond chocolat
ø 4 x h 1,5cm
ref. 647.27

6,5 g	96	168
	240	120



Mini Trendy
 carré chocolat
3,5 x h 1,5cm
ref. 646.27

7 g	96	168
	240	120



Assortiment
 96 Mini Trendy sucrés
48 Mini Trendy carré /
48 Mini Trendy rond
ref. 648.23

96	168



Assortiment
 96 Mini Trendy chocolat
48 Mini Trendy carré /
48 Mini Trendy rond
ref. 648.27

96	168

les tartelettes



TRENDY SUCRÉS



Trendy carré sucré
□ 7 x h 1,8cm
ref. 642.23

33 g	36	168
	96	88



Trendy rond sucré
ø 7 x h 1,8cm
ref. 643.23

22 g	36	168
	96	88



Trendy rond sucré
ø 8 x h 2cm
ref. 641.23

31 g	36	168
	96	88



Trendy triangle sucré
△ 8 x h 1,8cm
ref. 301.74

19 g	36	168
	96	88



Assortiment 36 Trendy sucré 7 cm
12 Trendy carré / 24 Trendy rond
ref. 644.23

36	168



Trendy rectangle
9,6 x 3,4 x 1,6cm
ref. 640.23

24 g	54	168
	108	104



Trendy rond bord bas
ø 8 x h 1,1cm
ref. 306.74

20,1 g	36	168
	96	72

TRENDY CHOCOLAT



Trendy carré chocolat
□ 7 x h 1,8cm
ref. 642.27

33 g	36	168
	96	88



Trendy rond chocolat
ø 7 x h 1,8cm
ref. 643.27

23,5 g	36	168
	96	88



Trendy rond chocolat
ø 8 x h 2cm
ref. 641.27

31 g	36	168
	96	88



Trendy triangle chocolat
△ 8 x h 1,8cm
ref. 301.64

19 g	96	88

Assortiment 36 Trendy chocolat 7 cm
24 Trendy carré / 12 Trendy rond
ref. 644.27

36	168



RUSTIQUES

Telline sucrée lisse
ø 8,5 x h 2,1cm
ref. 751.23

29 g	72	96



ref. 751.12

29 g	36	200

Tartelette sucrée
ø 8,5 x h 2cm
ref. 749.02

19 g	27	200



SANS GLUTEN

le petit plus

- Une pâte sablée fortement pressée : une excellente résistance à la reprise d'humidité.
- Une gamme de tartelettes au look résolument contemporain.
- Texture croquante.
- Recette au beurre, sans colorant

Selection by Pidy

Une gamme **premium** de tartelettes sablées prêtes à garnir pour répondre aux attentes des professionnels et les accompagner dans la création de desserts d'exception.

Praticité :

- ✓ Excellente résistance à la reprise d'humidité après garnissage grâce à notre coating végétal.
- ✓ Emballage robuste : petit carton blanc, cuvette transparente rigide et flowpack renforcé pour une DLUO plus longue.

Recettes :

- ✓ 3 recettes : neutre, sucré avec une pointe de vanille et chocolat.
- ✓ Fabriqué selon la recette traditionnelle avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés : œufs de poules élevées en plein air et pur beurre.
- ✓ Texture sablée supérieure, délicatement croustillante.

Formats :

- ✓ Différentes tailles : mini & portions individuelles.
- ✓ Des bords à angles droits, pour un style moderne et contemporain.

Une gamme moderne, élaborée pour répondre aux **plus hautes exigences**.



NEUTRE



∅ 3,8 x h 1,5cm
ref. 647.81



6,5 g | 210 | 96



∅ 8 x h 1,7cm
ref. 641.81



28 g | 36 | 152



□ 3,5 x h 1,5cm
ref. 646.81



7,0 g | 210 | 96



□ 7 x h 1,7cm
ref. 642.81



30 g | 36 | 152

SUCRÉ



∅ 3 x h 1,7cm
ref. 316.25



21 g | 189 | 152



∅ 3,8 x h 1,5cm
ref. 647.82



7,5 g | 210 | 96



∅ 5 x h 1,7cm
ref. 305.27



12,5 g | 90 | 152



∅ 8 x h 1,1cm
ref. 306.25



18,1 g | 60 | 96



∅ 8 x h 1,7cm
ref. 641.82



32 g | 36 | 152



□ 3,5 x h 1,5cm
ref. 646.82



7,0 g | 210 | 96



□ 7 x h 1,7cm
ref. 642.82



33 g | 36 | 152



9,8 x 3,5 x h 1,8cm
ref. 640.82



25 g | 90 | 96

CHOCOLAT



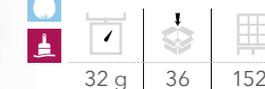
∅ 3,8 x h 1,5cm
ref. 647.83



6,8 g | 210 | 96



∅ 8 x h 1,7cm
ref. 641.83



32 g | 36 | 152



□ 3,5 x h 1,5cm
ref. 646.83



7,0 g | 210 | 96



□ 7 x h 1,7cm
ref. 642.83



33 g | 36 | 152

les tartes sablées



BORDS DROITS



	ø 8,5 x h 1,6cm ref. 894.14			
		23 g	135	56

	ø 9,5 x h 1,6cm + coating ref. 945.14			
		34,3 g	108	48

	ø 11 x h 1,6cm ref. 946.47			
		38 g	72	72

	+ coating ref. 947.47			
		38 g	72	56

	ø 18 x h 2cm ref. 928.14			
		130 g	12	90

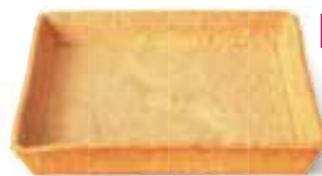
	ø 22 x h 2,3cm ref. 904.14			
		220 g	10	48



Commande spéciale

Tarte cœur
ø 14,9 x h 2,2cm
ref. 378.74

110 g	12	88



Tarte carrée
□ 17,5 x h 2,2cm
ref. 389.74

175 g	12	80

le petit plus

- Fabriquées à partir de la recette originale du sablé.
- Texture croustillante et fondante.
- Se déclinent au beurre ou margarine avec la possibilité d'ajouter un coating végétal.

Conseils de mise en œuvre

- Cuire les produits garnis 10 à 12 mn. dans un four à 170° C.
- Peuvent être congelées après remplissage.

BORDS CANNELÉS

	ø 8,5 x h 1,6cm ref. 890.47			
		24 g	54	88
			135	56

	+ coating ref. 889.47			
		25 g	135	48

	ref. 890.46			
		24 g	135	56

	ø 22 x h 2,3cm ref. 900.47			
		200 g	10	48

	+ coating ref. 901.47			
		203 g	10	48

	ref. 900.46			
		200 g	10	48

	ø 9,5 x h 1,6cm ref. 892.47			
		31 g	108	48

	+ coating ref. 893.47			
		33,5 g	108	48

	ref. 892.46			
		31 g	108	48

	ø 24 x h 2,3cm ref. 906.47			
		250 g	10	48

	ref. 906.46			
		250 g	10	48

	ø 11 x h 1,8cm ref. 895.47			
		38 g	72	72

	+ coating ref. 897.47			
		41 g	72	72

	ref. 895.46			
		38 g	72	72

	ø 28 x h 2,3cm ref. 910.47			
		350 g	10	48

	+ coating ref. 909.47			
		360 g	10	48

	ref. 910.46			
		350 g	10	48

	ø 18 x h 2cm ref. 898.47			
		128 g	12	90

	ref. 898.46			
		128 g	12	90

VEGAN

ø 9,5 X 1,6cm
ref. 892.35

31 g	108	48



Commande spéciale pour les produits congelés

la pâte à choux



Profiterole
ø 4 x h 3,6cm
ref. 820.50

2,4 g	75	192	
	250	88	



Chou lunch
ø 5,5 x h 4cm
ref. 825.50

5 g	250	48	



Chou
ø 7 x h 5,1cm
ref. 830.50

8,5 g	40	88	
	120	48	

ref. 830.52

8,5 g	120	48



Chou géant
ø 8 x h 5,8cm
ref. 835.50

13 g	80	48	

ref. 835.52

13 g	80	48



Éclair géant
16 x 4,5 x h 4cm
ref. 865.50

12 g	100	48	

ref. 865.52

12 g	100	48



Éclair
13 x 4 x h 3,4cm
ref. 860.50

8,5 g	30	192	
	140	48	

ref. 860.52

8,5 g	140	48



Mini éclair
6 x 3 x h 2,5cm
ref. 849.50

2,2 g	80	192	
	250	112	



Paris Brest
ø 10 x h 2,5cm
ref. 841.50

14,5 g	100	48	

les feuilletés

Tarte Jockey 6 parts
ø 22 x h 2,3cm
ref. 272.03

170 g	12	44



Tarte Jockey 8 parts
ø 25,5 x h 2,3cm
ref. 274.03

220 g	12	40

SUCRÉES



Mini cornet sucré
ø 2,8 x 7cm
ref. 360.11

10 g	112	112

ref. 360.10

10 g	56	168
	112	112



Cornet sucré
ø 3,5 x 12 x h 5,2cm
ref. 630.34

38 g	80	36

ref. 630.38

38 g	24	120
	80	36



Tartelette feuilletée sucrée
ø 8,5 x h 2,5cm
ref. 534.10

24 g	27	160
	81	80



Tulipe feuilletée sucrée
ø 8,5 x h 2,5cm
ref. 524.10

18 g	36	112



Tarte feuilletée sucrée
ø 23 x h 3,8cm
ref. 536.10

144 g	14	28

la pâte
à gaufre



TULIPES



Mini tulipe
ø 5,5 x h 3,8cm
ref. 515.93

3,4 g	120	168



Tulipe
ø 10,5 x h 3,5cm
ref. 510.93

11 g	24	180
	96	54



Mini tulipe
choco
ø 5,5 x h 3,8cm
ref. 515.94

7,4 g	100	168



Tulipe
choco
ø 10,5 x h 3,5cm
ref. 510.94

21 g	12	168
	96	42

TULIPES ARTISANALES



Tulipe artisanale
ø 5,5 x h 6,5cm
ref. LC400.400A.20061

30 g	60	44



Mini tulipe artisanale
ø 3,7 x h 3,4cm
ref. LC401.400A.20091

7 g	90	66

LOTUS



Lotus
ø 9,2 x h 3,8cm
ref. 511.93

13 g	96	72



Lotus choco
ø 9,2 x h 3,8cm
ref. 511.94

18 g	96	72

la pâte
à gaufre



MINI CÔNES



Mini cône sucré
ø 2,5 x 6cm
ref. 508.93.228

4 g	228	200

+ 10 clips
ref. 508.93.112

4 g	112	168



Mini cône sucré
+ coating choco
+ plateau
ø 2,5 x 7,5cm
ref. 508.50

5,8 g	90	152

COUPES



Coupe liqueur (15ml)
ø 3,8 x h 2,3cm
ref. 517.93

1,1 g	96	168
	288	88



Coupe café
ø 5,4 x h 4cm
ref. 516.94

13 g	140	88

CANNELONI



Mini cannelloni
choco & coco
ø 2 x 5cm
ref. 465.13

110	168

les chocolatés



Mini tasse
chocolat au lait
ø 2,2 x h 2,5cm
ref. 485.78

4,2 g	120	240



Mini tasse
chocolat noir
ø 2,2 x h 2,5cm
ref. 485.79

4,2 g	120	240



Mini coupelle
chocolat au lait
ø 2,5 x h 2,5cm
ref. 486.78

4,2 g	72	240



Mini coupelle
chocolat noir
ø 2,5 x h 2,5cm
ref. 486.79

4,2 g	72	240

les savarins



Mini savarin
+ cuvette
ø 3,5 x h 2,2cm
ref. LC010.002A.10301

5 g	300	90



Savarin
+ cuvette
ø 6,5 x h 3,3cm
ref. LC000.000A.10121

17 g	120	72



Savarin
ø 6,5 x h 3,3cm
ref. LC000.000A.00121

17 g	120	72



Mini savarin carré
+ cuvette
□ 4 x h 2,5cm
ref. LC012.002A.30193

5,5 g	192	66



Savarin carré
+ cuvette
□ 5,7 x h 3,3cm
ref. LC006.001A.39113

17 g	112	44

les génoises



Génoise ronde
Nature
ø 22cm
ref. LC122.100A.50013

250 g	12	40



Génoise ronde
Choco
ø 22cm
ref. LC122.130A.50013

270 g	12	40



Génoise ronde
Nature
ø 28cm
ref. LC128.100A.59007

450 g	6	60



Génoise ronde
Choco
ø 28cm
ref. LC128.130A.59007

490 g	6	60



1/2 plaque de génoise
Nature
25 x 35cm
ref. LC135.100A.50007

700 g	6	44



1/2 plaque de génoise
Choco
25 x 35cm
ref. LC135.130A.50007

700 g	6	44



Feuilles de génoise
Nature
580 x 380 x 7mm
ref. 571.53.017
571.53.006

360 g	12	60
	6	112

Choco
580 x 380 x 7mm
ref. 571.54.016
571.54.006

360 g	12	60
	6	112

les macarons

le petit plus

- Notre gamme de mini macarons évolue vers des produits toujours plus gourmands. Découvrez nos nouvelles saveurs !
- La qualité pâtissière : une fois garnis, conserver les macarons au frais pour 24 heures. Ils deviendront alors moelleux et fondants.
- Sortez-les du réfrigérateur 15-20 minutes avant de servir afin qu'ils reviennent à température ambiante ; ils seront encore plus goûteux.
- Nos coques de macarons se congèlent après garnissage.

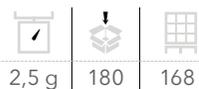


Mini babas Malibu

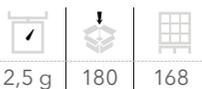
Pour plus de recettes visitez notre site web pidy.fr



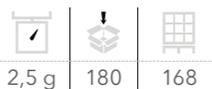
Mini macaron
saveur framboise
ø 3,5cm
ref. LC235.230A.30181



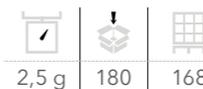
Mini macaron
nature
ø 3,5cm
ref. LC235.200A.30181



Mini macaron
saveur chocolat
ø 3,5cm
ref. LC235.210A.30181

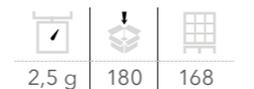


Mini macaron
saveur pistache
ø 3,5cm
ref. LC235.260A.30181

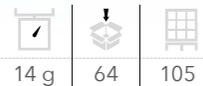


Assortiment
180 Mini macarons
4 saveurs

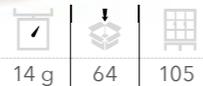
45 Nature / 45 Chocolat /
45 Framboise / 45 Pistache
ø 3,5cm
ref. LC235.299A.30181



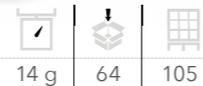
Macaron
saveur
framboise
ø 6,9cm
ref. LC269.230A.30065



Macaron
nature
ø 6,9cm
ref. LC269.200A.30065



Macaron
saveur
chocolat
ø 6,9cm
ref. LC269.210A.30065



Ingrédients

24 mini savarins Pidy

- 2 feuilles de gélatine
- 5 cl de liqueur Malibu
- 20 cl de crème de coco
- 50 g de sucre en poudre
- 10 g de sucre vanillé
- 20 cl de crème fouettée
- 3 kiwis
- 1 mangue

Préparation

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
2. Couper les kiwis et la mangue en petits cubes.
3. Ajouter la liqueur et le sucre cristallisé à la crème de coco et réchauffer.
4. Ajouter la gélatine tout en remuant et laisser refroidir le mélange.
5. Mélanger le sucre vanillé à la crème fouettée et fouetter.
6. Tremper les mini savarins dans le sirop de sucre.
7. Ajouter la crème fouettée au mélange de noix de coco.
8. Remplir les mini savarins à l'aide d'une poche à douille et décorer avec des morceaux de fruits.

24 pers.



les meringues



Disque de meringue
ø 21 x h 2,2cm
ref. 497.65

70 g	10	60



Disque de meringue
ø 22 x h 2,2cm
ref. 498.65.020

115 g	20	40

Disque de meringue
ø 26 x h 2,2cm
ref. 487.65

170 g	12	40

les décors



Meringuette
ø 4,5 x h 2cm
ref. 491.65

3,5 g	144	104
	320	88



Meringue
ø 6,5 x h 2,2cm
ref. 495.65

8 g	60	104
	132	88
	330	40



Meringue
ø 7 x h 2,8cm
ref. 496.65

11 g	50	88



Perles de macaron framboise
ref. 462.49

200 g	6	160



Perles de macaron choco
ref. 462.66

200 g	6	160



Perles de meringue
ref. 488.65

200 g	6	160



Crumble de cookies américain
ref. 489.67

550 g	6	160



Meringue Pavlova
ø 7,5cm
ref. 493.65

15 g	48	88



Meringue torsadée
9 x 6,5 x h 2,5cm
ref. 492.65

11,5 g	48	112
	96	56



Coque de meringue
ø 6,5cm
ref. 484.65

15 g	150	60



Crumble de meringue
ref. 489.65

180 g	6	160



Crumble de meringue fraise
ref. 489.64

190 g	6	160



Crumble de meringue 3 chocolats
ref. 489.66

575 g	6	160



Crumble de Spéculoos
ref. 430.26

400 g	6	160



Biscuit à la Cuillère Spécial Dégustation
L 9,5 x B 3,5cm
ref. 570.01.183

10 g	180	24



Biscuit à la Cuillère Spécial Restauration
L 9,7 x B 3,5cm
ref. 568.07.195

8,33 g	192	35



Biscuit à la Cuillère Spécial Pâtisserie
L 10 x 4cm
ref. 469.07.131

12,5 g	128	35



Savourine
ø 6,8cm
ref. 596.10.123

10 g	120	54



Feuille cuiller Tradition
58 x 38 x 1,2cm
ref. 598.04.009

560 g	6	72



Kit Charlotte individuel
ø 7,5 x h 4cm
ref. 597.11.033

25 g	30	64



Bande Charlotte
L 37 x 6cm
ref. 595.08.037

59 g	34	60



Boudoirs
L 10 x 2,2cm
ref. 563.02.193

5,83 g	190X2	32



Boudoirs
L 10 x 2,2cm
ref. 563.02.283

5,83 g	280	54



Kit Charlotte Rond
ø 22 x h 4,5cm
ref. 599.11.009

200 g	6	36



Kit Charlotte Rectangulaire
L 30,5 x H 4,5cm
ref. 567.11.012

190 g	9	30



Langue de Chat
ref. 573.02.027

100 g	24x100g	48



Cantoline
ø 8cm
ref. 576.03.027

22 g	24	48



surgelé



Surgelé

LES GÉNOISES	P64
LES JOCONDES	P66
LES PÂTES À CHOUX	P68
LES BABAS	P69
LE KØN	P70
LES FEUILLETÉS CRUS	P71



Génoise
p. 64



Chou
p. 68



Mini baba
p. 69



KØN
p. 70

les génoises



Feuille façon Madeleine
580 x 380 x **7mm**
ref. 576.58.908

650 g	8	72



Plaque de génoise nature
600 x 400 x **45mm**
ref. LC140.100C.00003

1670 g	2	40



Feuille de génoise nature
580 x 380 x **5mm**
ref. 572.53.912

297 g	12	72

580 x 380 x **7mm**
ref. 571.55.909

360 g	9	72



Plaque de génoise choco
600 x 400 x **45mm**
ref. LC140.130C.00003

1985 g	2	40



Feuille de génoise choco
580 x 380 x **5mm**
ref. 572.54.912

297 g	12	72

580 x 380 x **7mm**
ref. 571.56.909

360 g	9	72

le petit plus



Etaler la garniture sur la feuille sans aller jusqu'aux bords. Puis rouler en s'aidant du papier sulfurisé pour former un dessert régulier.



Leur belle couleur et leur aspect régulier les rendent idéales pour sublimer vos desserts, chemisées en tour d'entremet ou de bûche.



Elles s'utiliseront parfaitement à plat, en étage ou en dessus d'entremet. La texture des feuilles est déjà moelleuse, il n'est pas nécessaire de les imbiber.

Pour une mise en œuvre optimale, utiliser les feuilles dans les 48 heures après décongélation.



Feuille de joconde saveur framboise
580 x 380 x 5mm
ref. 574.50.910

410 g	10	72



Feuille de joconde saveur pistache
580 x 380 x 5mm
ref. 574.57.910

342 g	10	72



Feuille de joconde nature
580 x 380 x 5mm
ref. 574.53.910

342 g	10	72



Feuille de joconde cacao aux 3 noix
580 x 380 x 5mm
ref. 574.60.910

405 g	10	72

le petit plus

i d é e recette

Dessert glacé vanille et fruits rouges

Pour plus de recettes visitez notre site web pidy.fr

Matériel nécessaire

- Moule cylindrique de 10 cm de diamètre et 4 cm de largeur
- Moule rectangulaire de 3 mm de hauteur

Ingrédients

1/2 feuilles de Joconde framboise Pidy

- 4 boules de glace vanille
- 150 g de purée de framboises
- Feuilles de gélatine
- Fruits rouges

Préparation

1. Retirer la Joconde framboise Pidy du congélateur et laisser décongeler 15 minutes.
2. Couper la Joconde framboise Pidy afin qu'elle épouse la forme du cylindre.
3. Placer la glace à la vanille dans le moule de manière à le remplir à moitié.
4. Placer 30 minutes dans le congélateur.
5. Mélanger la purée de framboises et la gélatine fondue, verser dans le moule rectangulaire.
6. Placer le moule au réfrigérateur pendant 20 min afin d'obtenir une gelée.
7. Retirer le moule cylindrique.
8. Placer la gelée sur la glace à la vanille.
9. Garnir selon votre envie.



Etaler la garniture sur la feuille sans aller jusqu'aux bords. Puis rouler en s'aidant du papier sulfurisé pour former un dessert régulier.

Leur belle couleur et leur aspect régulier les rendent idéales pour sublimer vos desserts, chemisées en tour d'entremet ou de bûche.

Elles s'utiliseront parfaitement à plat, en étage ou en dessus d'entremet. La texture des feuilles est déjà moelleuse, il n'est pas nécessaire de les imbiber.

Pour une mise en œuvre optimale, utiliser les feuilles dans les 48 heures après décongélation.

4 pers.

la pâte à choux



Profiterole
ø 4 x h 3,6cm
ref. 820.95

4,5 g	250	88



Chou lunch
ø 5,5 x h 4cm
ref. 825.95

5,5 g	250	48



Chou
ø 7 x h 5,1cm
ref. 830.95

8,5 g	120	48



Chou géant
ø 8 x h 5,5cm
ref. 835.85

13 g	80	48

Mini éclair
3 x 5 x h 2,5cm
ref. 849.95

2 g	250	112

Éclair géant
16 x 4,5 x h 4cm
ref. 865.95

10,5 g	100	48

ref. 865.85

10,5 g	100	48

Selection by Pidy



Trendy éclair
13 x 3,2 x 2,7cm
ref. 866.78

18 g	80	72

les babas



Mini baba au rhum
+ cuvette
ø 4,3 x h 2,5cm
ref. LC310.300S.39071

23 g	70	105



Baba au rhum
+ cuvette
ø 8 x h 4cm
ref. LC300.300S.39049

80 g	48	56



Baba à l'arôme naturel de vanille et autres arômes naturels
+ cuvette
ø 8 x h 4cm
ref. LC300.340S.39049

85 g	48	56



Baba (Irish Coffee) au whisky et café
+ cuvette
ø 8 x h 4cm
ref. LC300.330S.39049

85 g	48	56



Baba carré au rhum
+ cuvette
□ 7 x h 4cm
ref. LC306.300S.39049

80 g	48	56

le KØN



KØN
15cm
ref. LC410.410S.00031

80 g	30	120

idées de recettes



KØN à l'émincé de poulet, poivrons et sauce BBQ



KØN au kebab, crudités et sauce Pita



KØN au potage de légumes méditerranéens

les feuilletés crus



Plaque feuilletée
29 x 37cm x h 3mm
MG 23%
ref. 282.91

325 g	15	108

MG 24%
ref. 282.80

325 g	15	108

57 x 37cm x h 2,5mm
ref. 287.90

660 g	20	60

ref. 287.80

660 g	20	60

57 x 37cm x h 3,5mm
ref. 288.91

870 g	15	60



Disque feuilleté
ø 11cm
ref. 254.96.082

31 g	80	126

ø 25cm
ref. 257.91

119 g	20	152

ø 28cm
ref. 267.91.034

208 g	30	60



Bouchée
ø 7 x 0,7cm
ref. 190.88

21,5 g	170	56



Accessoires

CLIPS BLANCS	P74
PIPETTES	P74
PRÉSENTOIRS	P74



acces
soires



Clip blanc
p. 74



Pipette
p. 74



Présentoir
p. 74



Pidy Inc. NY (USA)

PIDY YPRES (B)

Pâte feuilletée
 Jaagpad 2,
 B-8900 Ieper - Belgium
 Phone: +32 57 49 01 01
 Fax: +32 57 49 01 00
 benelux@pidy.com
 export@pidy.com

La Cigale Dorée Gémenos (FR)

LA CIGALE DORÉE (FR)
**Babas - Savarins -
 Macarons - Gênoises**
 475 Avenue du Garlaban
 13420 Gémenos
 France
 Phone: +33 4 42 32 00 90
 contact@lacigaledoree.com

Pidy Ypres (B)

Technipat Rethel (FR)

Délos Bessay sur Allier (FR)

PIDY INC. NY (USA)
**Pâte sablée - Tartes Graham -
 Mini cornets**
 90 Inip Drive - Inwood,
 New York 11096 - USA
 Phone: +1 516/239-6057
 Fax: +1 516/239-9306
 salesusa@pidy.com

PIDY HALLUIN (FR)
**Pâte sablée - Pâte à choux - Sans gluten -
 Pâte feuilletée - Quiches**
 Z.I. de la Rouge Porte,
 Avenue de Menin 32,
 CS 60153 - 59250 Halluin - France
 Phone: +33 3 20 23 70 05
 Fax: +33 3 20 23 80 39
 france@pidy.com

PIDY NORTHAMPTON (UK)
 4 Sterling Business Park,
 Salthouse Road, Brackmills,
 Northampton NN4 7EX
 United Kingdom
 Phone: +44 1604 705666
 Fax: +44 1604 702666
 uk@pidy.com

TECHNIPAT RETHEL (FR)
Gênoises - Jocondes - Succès
 Rue Bitburg,
 08300 Rethel
 France
 Phone: +33 4 24 39 35 00

DÉLOS BESSAY SUR ALLIER (FR)
**Charlotte - Boudoirs -
 Biscuits à la cuillère**
 46, rue de Moulins
 03340 Bessay sur Allier - France
 Phone: +33 4 70 46 84 40

