



Bring **SUMMER** to your plate



8 recettes de tartes pour les beaux jours

LIVRET 2





Sommaire

**Pidy, la référence pour
les fonds de tarte** 04

Les recettes de nos chefs 05

Les pièces salées

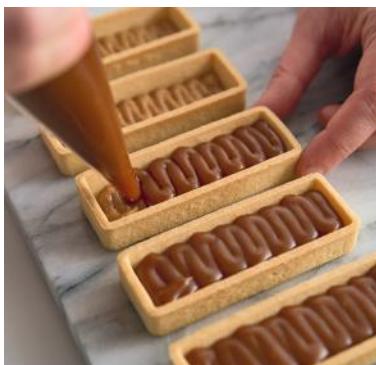
- Tartelette feuilletée & légumes croquants de saison 06
- Tarte millefeuille de courgettes 08

Les pièces sucrées

- Tartelette aux 2 citrons & vanille 10
- Tartelette chocolat noisettes 12
- Tartelette abricot & pistache 14
- Tarte sablée aux fraises 16
- Tartelette caramel & cacahuètes 18
- Tarte cœur vanille cassis 20



La référence pour les fonds de tarte



Notre Savoir-faire

Depuis plus de 50 ans, Pidy révolutionne la cuisine des professionnels avec une gamme complète de produits prêts à garnir, du salé au sucré, conçus pour satisfaire toutes les aspirations créatives.

Dans un secteur où la qualité et l'efficacité sont essentielles, ce livret de recettes vous offre une sélection de recettes de tartes faciles et rapides à réaliser grâce aux fonds Pidy.

Pensés pour les chefs pâtisseries, restaurateurs et traiteurs, ces produits vous permettront de gagner du temps sans compromis sur le goût ni sur l'esthétique.

Au service des professionnels de la restauration depuis 1967

Que ce soit pour des pâtisseries raffinées ou des tartelettes salées gourmandes, nous vous proposons des idées innovantes, simples à réaliser et parfaitement adaptées aux exigences de votre métier.

Avec des recettes faciles à personnaliser, ce livret vous offre l'opportunité de sublimer vos créations tout en optimisant votre processus de préparation.

Libérez votre créativité et transformez votre offre avec les fonds Pidy, prêts à l'emploi, pour des expériences culinaires inoubliables.



Les recettes de nos chefs

Sébastien Cantrelle

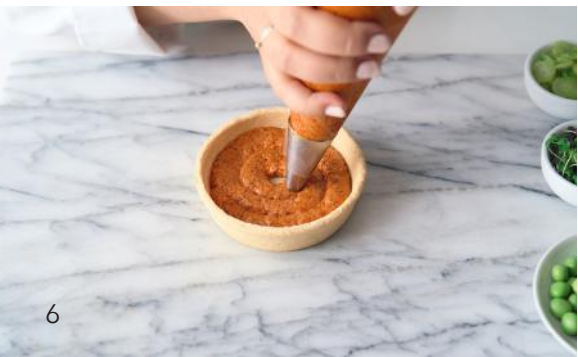
Sébastien Cantrelle est un chef pâtissier passionné, connu pour sa créativité et son exigence. Avec une expérience en consultation pour diverses marques, il allie technique et innovation, créant des desserts équilibrés en esthétique et goût. Il privilégie des produits de qualité et de saison, et partage dans ce livre ses recettes pour découvrir l'art de la pâtisserie de manière simple et élégante.

Rachel Levesque

Rachel Levesque, gagnante du Meilleur Pâtissier en 2017 est une passionnée de pâtisserie. Soutenue par de grands noms de la pâtisserie française comme Frédéric Bau, Pierre Hermé, Mercotte ou Benoît Couvrant, Rachel propose des créations modernes et sublime les plus simples desserts. Sa passion pour la pâtisserie se retranscrit dans chacune de ses créations, gourmandes et élégantes.

Margaux Paulvaiche

Margaux Paulvaiche apporte modernité au monde du traiteur, en créant des plats raffinés qui allient tradition et tendances contemporaines. Son but est de fournir une expérience gustative unique, où chaque bouchée évoque des saveurs et des émotions. Elle conçoit ses créations avec passion, visant à rendre chaque événement mémorable.



TARTELETTE FEUILLETÉE & LÉGUMES CROQUANTS DE SAISON

Ingrédients

48 Quiches 11 cm bords bas Pidy • 800 g de poivrons rouges cuits • 800 g de tomates confites • 800 g de ricotta • 24 radis roses • 24 radis ronds • 8 radis red meat • 16 asperges blanches • 240 g de petits pois • 24 mini carottes • 8 fenouils • Pousses de petits pois • 240 fleurs de verveine rouge • Sel & poivre

Étapes

Mixer les poivrons, les tomates confites, la ricotta, sel et poivre, mettre en poche avec une douille lisse. Cuire les petits pois 3 min. dans l'eau frémissante salée. Détailler tous les légumes crus en fines lamelles à la mandoline. Garnir les fonds de l'appareil au poivron. Disposer délicatement les légumes de façon à créer un petit jardin délicat et terminer par les pousses et fleurs.

+ Astuce du chef

Dresser les tartes avant le service pour plus de fraîcheur.

Préparation
20 min.

Portions
1 boîte de
48 pièces

Prix
2.06 € /
pièce*

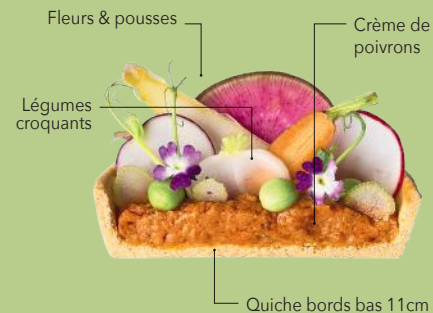
*Les prix indiqués dans ce livret sont donnés à titre indicatif, sur la base de moyennes observées en début d'année 2025. Ils peuvent varier en fonction des fournisseurs, des quantités achetées et des fluctuations du marché.



Quiche bord bas

Ø 11 x h 2,5cm - 35g

ref.		
758.03.052	48	56





TARTE MILLEFEUILLE DE COURGETTES

Ingrédients

10 Quiches 18 cm Pidy • 2 kg de courgettes jaunes • 2 kg de courgettes vertes • 670 g de ricotta • 420 ml de crème liquide 30% • 420 g de parmesan en poudre • 8 g de paprika fumé • 8 g de flocons de paprika • 3 branches de thym frais • Huile d'olive • Pousses de radis pourpre • Sel & Poivre

Étapes

Préchauffer le four à 180 °C. Faire des tagliatelles de courgette à la mandoline, dans la longueur, 3 mm d'épaisseur, saler, poivrer. Pour l'appareil, fouetter la ricotta, la crème, le parmesan, le paprika fumé, sel et poivre. Mettre en poche, douille lisse. Effeuille le thym. Monter les tartes, garnir le fond des tartes avec l'appareil parmesan, découper les courgettes dans la hauteur pour qu'elles fassent la hauteur du fond. Les disposer en millefeuille, jusqu'au centre. Verser de l'huile d'olive sur le dessus, cuire 16 min. mettre les pousses et les flocons de paprika avant de servir.

+ Astuce du chef

Pour garder du croquant à la cuisson, les tagliatelles doivent être ni trop épaisses ni trop fines.

Préparation
20 min.

Cuisson
16 min.

Portions
1 boîte de
10 pièces
4 parts/
tarte

Prix
0.98 €
la part*

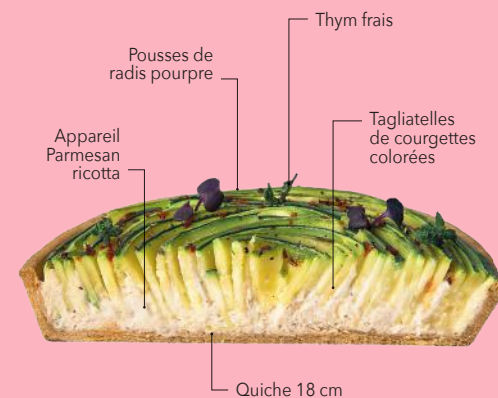
*Les prix indiqués dans ce livret sont donnés à titre indicatif, sur la base de moyennes observées en début d'année 2025. Ils peuvent varier en fonction des fournisseurs, des quantités achetées et des fluctuations du marché.



Quiche + alu

Ø 18 x h 3,2cm - 100g

ref.		
770.03.014	10	100



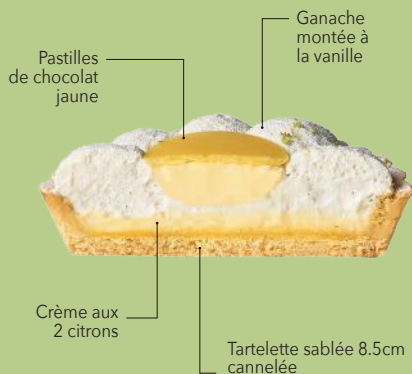




Tartelette sablée 8,5 cm cannelée

Ø 8,5 x h 1,6cm - 24g

ref.		
890.47.054	54	88
890.47.135	135	56



TARTELETTE LÉGÈRE AUX 2 CITRONS & VANILLE

Ingrédients

54 Tartelettes sablées 8,5 cm cannelées Pidy • 270 g de purée de citron jaune • 135 g de purée de citron vert • 254 g d'œufs entiers • 254 g de sucre cristal • 116 g de jaunes d'œufs • 524 g de chocolat blanc • 65 g de beurre de cacao • 120 g de beurre frais • 1274 g de crème UHT 35% • 5 gousses de vanille • 60 g de masse de gélatine • 54 pastilles de chocolat jaune • 2 citrons à zester

Étapes

Pour réaliser la crème citron, dans une casserole, mettre les purées à chauffer puis préparer le mélange jaunes d'œufs, œufs et 254 g de sucre et l'ajouter aux purées. Porter à ébullition et verser sur 254 g de chocolat blanc, beurre de cacao et beurre frais, mélanger sans chauffer, mixer et réserver à 4 °C. Ensuite, réaliser la ganache montée vanille en faisant chauffer 637 g de crème avec les gousses de vanille fendues et grattées jusqu'à ébullition. Laisser infuser 15 min. puis passer au chinois, avant de porter de nouveau à ébullition. Verser sur 270 g de chocolat blanc et attendre 2 min. avant de mélanger, bien homogénéiser au fouet puis ajouter 637 g de crème. Mixer et réserver à 4 °C (fabrication la veille impérative). Le lendemain, foisonner au batteur à l'aide du fouet pour avoir une texture juste pochable. Garnir les fonds avec la crème aux 2 citrons, lisser à la palette et pocher par-dessus les pétales avec la ganache montée vanille. Pocher ensuite au centre le cœur de la fleur avec la crème aux 2 citrons. Zester un citron sur le dessus et déposer la pastille.

+ Astuce du chef

Pour un fini parfait, floquer les pétales avec un flocage blanc avant de déposer la pastille.

Préparation
35 min.

Quantités
1 boîte de
54 pièces

Prix
1.61 € /
pièce*

*Les prix indiqués dans ce livret sont donnés à titre indicatif, sur la base de moyennes observées en début d'année 2025. Ils peuvent varier en fonction des fournisseurs, des quantités achetées et des fluctuations du marché.

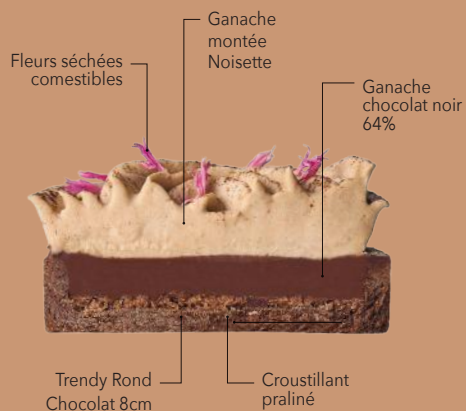


Trendy rond chocolat

Ø 8 x h 1,8cm - 31g



ref.		
641.27.036	36	168
641.27.096	96	88



TARTELETTE CHOCOLAT NOISETTE

Ingrédients

36 Trendy Rond Chocolat 8 cm Pidy • 238 g de chocolat au lait 38% • 360 g de pâte de noisettes 100% • 180 g de brisures de crêpes dentelle • 1.3 kg de crème UHT • 40 g de sucre inverti • 138 g de beurre doux 82% • 349 g de chocolat noir 64% • 148 g de chocolat blanc 34% • 106 g de mascarpone • 32 g de masse de gélatine • 11 g de poudre de cacao • 180 fleurs séchées

Étapes

Faire fondre le chocolat au lait à 40 °C, ajouter 260 g de pâte de noisette et bien mélanger au fouet. Ajouter les brisures de crêpes dentelle puis mélanger à la maryse. Étaler une fine couche sur le fond des tartelettes et laisser durcir. Pour la ganache au chocolat noir, porter à ébullition 525 g de crème, le sucre inverti et le beurre. Verser le tout sur le chocolat noir puis mélanger au fouet et mixer. Couler la ganache chocolat dans les fonds de tarte et laisser prendre au frigo. Chauffer 680 g de crème avec 80 g de pâte de noisette jusqu'à ébullition. Verser le mélange sur le chocolat blanc et attendre 2 min. avant de mélanger et ajouter la gélatine, bien homogénéiser au fouet puis bien mixer et réserver à 4 °C toute une nuit. Le lendemain, ajouter le mascarpone et foisonner au batteur. Pocher la ganache montée pétale par pétale à l'aide d'une douille 104, puis saupoudrer de cacao spécial décor et déposer 5 fleurs séchées par tartelette.

+ Astuce du chef

Pour obtenir une fleur parfaite, pocher un point au centre de la tartelette avant de commencer le pochage des pétales du centre vers l'extérieur de la tartelette.

Préparation
40 min.

Portions
1 boîte de
36 pièces

Prix
2.04 € /
pièce*

*Les prix indiqués dans ce livret sont donnés à titre indicatif, sur la base de moyennes observées en début d'année 2025. Ils peuvent varier en fonction des fournisseurs, des quantités achetées et des fluctuations du marché.

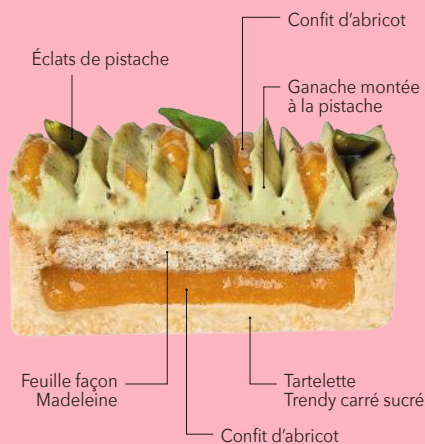




Trendy carré sucré

□ 7 x h 1,8cm 33g

ref.		
642.23.036	36	168
642.23.096	96	88



TARTELETTE ABRICOT & PISTACHE

Ingrédients

36 Tartelettes Trendy Carré sucré Pidy • ½ Feuille façon Madeleine Pidy • 144 g de purée d'abricot • 27 g de sucre • 2 g d'agar-agar • 1 g de gomme de Xanthane • 270 g de crème UHT 35% • 32 g de jaunes d'œufs • 8 g de masse de gélatine • 81 g de pâte de pistache 100% • 135 g de mascarpone • Éclats de Pistache

Étapes

Pour réaliser le confit d'abricot, porter à ébullition la purée d'abricot, ajouter le mélange de 14 g de sucre, agar-agar et gomme de xanthane, bien mélanger et mixer. Laisser refroidir pendant une nuit. Ensuite, pour réaliser la ganache montée à la pistache, réaliser une crème anglaise avec la crème puis chauffer le mélange jaunes d'œufs et 13 g de sucre pour atteindre 82 °C, ajouter la masse de gélatine et la pâte de pistache. Mixer puis ajouter le mascarpone et mixer à nouveau. Laisser reposer au frais. Le lendemain, monter au batteur la ganache à la pistache avec le fouet et séparément, mixer le confit d'abricot. Garnir le fond de tarte avec le confit d'abricot (env. 15 gr) et y déposer par-dessus le biscuit madeleine préalablement découpé en carré de 5 x 5 cm. Ajouter la ganache montée pistache et lisser à ras de la tartelette puis pocher dessus en ligne (douille 104). Disposer le confit entre les lignes puis décorer avec des éclats de pistaches.

Préparation

30 min.

Portions

1 boîte de
36 pièces

Prix


1.59 € /
pièce*

*Les prix indiqués dans ce livret sont donnés à titre indicatif, sur la base de moyennes observées en début d'année 2025. Ils peuvent varier en fonction des fournisseurs, des quantités achetées et des fluctuations du marché.

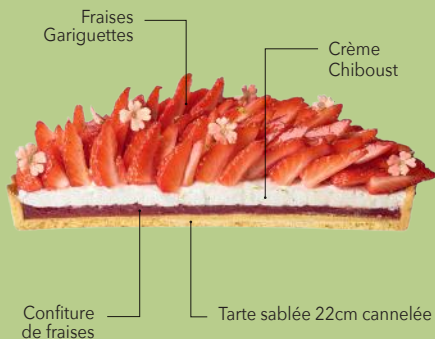






 Tarte sablée
22 cm cannellée
Ø 22 x h 2,3cm - 200g

ref.		
900.47.010	10	48



TARTE AUX FRAISES & CRÈME CHIBOUST

Ingrédients

10 Tartes sablées 22 cm cannellées Pidy • 9 kg de sucre • 5 kg de fraises surgelées • 5 kg de fraises bien mûres • 1 kg de glucose atomisé • 60 g de pectine NH • 60 g d'acide tartrique • 1,5 kg de jus de fraise • 10 L de lait demi écrémé • 80 jaunes d'œufs • 1 kg de farine de blé T55 • 60 feuilles de gélatine de 2g • 120 blancs d'œufs • 1,4 L d'eau • 5 kg de fraises gariquettes

Étapes

Pour réaliser la confiture de fraises, filtrer le jus de fraise et le faire cuire dans une casserole avec 3kg de sucre à 115 °C, puis ajouter 5 kg de fraises surgelées et 5 kg de fraises bien mûres. Mélanger le glucose atomisé, la pectine et l'acide tartrique. Lorsque l'appareil de fraises est tiède, incorporer le second mélange et faire cuire à 105 °C. Débarrasser et réserver. Pour réaliser la crème Chiboust, réaliser tout d'abord une crème pâtissière. Faire ramollir la gélatine dans l'eau. Dans un bol, battre les jaunes d'œufs et 2 kg sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et mélanger puis ajouter le lait préalablement bouilli et dans la casserole, laisser cuire pendant 3 min. à reprise d'ébullition, tout en remuant énergiquement. Ajouter la gélatine. Réserver dans un endroit tiède. Réaliser ensuite une meringue italienne en mettant l'eau et 4 kg de sucre à cuire dans une casserole pour atteindre 121 °C. Pendant ce temps, battre les blancs d'œufs en neige puis y verser le sirop progressivement tout en continuant de battre. Incorporer la meringue à la crème pâtissière en 2 fois, d'abord 1/3 puis ajouter le reste de la meringue en mélangeant délicatement. Réserver au frais dans une poche à douille.

Pour le montage, mettre une couche de confiture de fraise. Par-dessus, ajouter la crème Chiboust et enfin disposer les fraises fraîches coupées en 6 en quinconce pour former un motif.

Préparation
30 min.

Cuisson
20 min.

Portions
1 boîte de
10 pièces
8 parts /
tarte

Prix
2.34 €
la part*



*Les prix indiqués dans ce livret sont donnés à titre indicatif, sur la base de moyennes observées en début d'année 2025. Ils peuvent varier en fonction des fournisseurs, des quantités achetées et des fluctuations du marché.

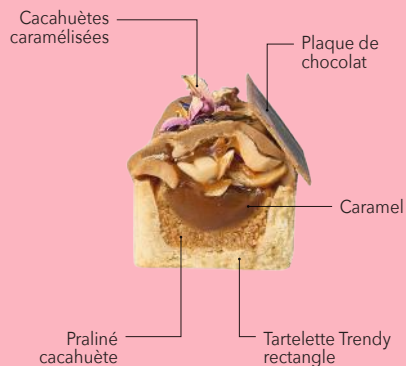


Trendy rectangle

□ 9,8 x 3,5 x 1,8cm - 24g



ref.		
640.23.054	54	168
640.23.108	108	104



TARTELETTE CAMEL & CACAHUÈTES

Ingrédients

54 Tartellettes Trendy rectangle Pidy • 765 g de sucre cristal • 1.62 kg de cacahuètes non salées • 22 g de fleur de sel • 45 g d'huile de pépins de raisins • 90 g d'eau • 4 g de crème de tartre • 540 g de crème UHT 35% • 5 gousses de vanille (27 g) • 27 g de sirop de glucose • 126 g de beurre doux • Fleurs séchées comestibles

Étapes

Réaliser un caramel à sec avec 225 g de sucre dans une casserole, à feu doux jusqu'à coloration brune. Ajouter 900 g de cacahuètes préalablement torréfiées puis mélanger jusqu'à obtenir la coloration désirée. Ajouter 18 g de fleur de sel et débarrasser sur plaque recouverte d'une toile en silicone. Une fois refroidi, mixer l'ensemble au robot coupe avec l'huile pour obtenir la consistance désirée. Mettre 216 g de sucre, 90 g d'eau et la crème de tartre dans une casserole adaptée, à feu doux et cuire jusqu'à 164 °C. Ajouter 720 g de cacahuètes tièdes puis mélanger jusqu'à la coloration désirée. Débarrasser sur une plaque, bien répartir et laisser refroidir. Décoller les cacahuètes et réserver. Dans une casserole, faire chauffer 540 g de crème, les gousses de vanille fendues et grattées et le glucose. Réaliser un caramel à sec de couleur brune avec 324 g de sucre et décuire avec la crème. Cuire à 105 °C puis mixer avec le beurre et 4 g de fleur de sel. Laisser reposer la nuit avant utilisation. Pour le dressage, garnir les fonds de tartellette avec le praliné cacahuète puis le caramel beurre salé. Recouvrir de cacahuètes caramélisées. Tremper dans le chocolat blond cristallisé puis parsemer aussitôt avec les fleurs séchées. Finir par disposer une plaque de chocolat blond de 2,25 cm x 10 cm dessus en décoration.

+ Astuce du chef

Se conserve jusqu'à J+5

Préparation

20 min.

Portions

1 boîte de
54 pièces

Prix

2.08 € /
pièce*

*Les prix indiqués dans ce livret sont donnés à titre indicatif, sur la base de moyennes observées en début d'année 2025. Ils peuvent varier en fonction des fournisseurs, des quantités achetées et des fluctuations du marché.





TARTE CŒUR VANILLE CASSIS

Ingrédients

12 Tartes sablées cœur Pidy • 250 g de chocolat blanc • 1390 g de crème UHT 35% • 5 gousses de vanille • 86 g de masse de gélatine • 845 g de purée de cassis • 90 g de jaune d'œufs • 95 g de sucre • 345 g de mascarpone • 8 g d'agar-agar • 3 g de gomme de Xanthane • 290 g de cassis

Étapes

Pour réaliser la ganache montée à la vanille, faire chauffer 710 g de crème avec les gousses de vanille fendues et grattées et porter à ébullition. Laisser infuser 15 min. puis passer au chinois, avant de porter de nouveau à ébullition. Verser sur 300 g de chocolat et attendre 2 min. avant de mélanger, bien homogénéiser au fouet puis ajouter 67 g de masse de gélatine et ensuite 710 g de crème. Mixer et réserver à 4 °C (fabrication la veille impérative). Le lendemain, foisonner au batteur à l'aide du fouet pour avoir une texture juste pochable. Utiliser immédiatement. Pour réaliser la ganache montée au cassis, porter 250 g de crème à ébullition, mélanger les jaunes d'œufs et 54 g de sucre puis cuire à l'anglaise à 82 °C. Verser sur 36 g de masse gélatine et 414 g de purée de cassis puis mixer. Ajouter le mascarpone puis mixer à nouveau. Laisser refroidir 12h à 4 °C. Monter au fouet pour obtenir une texture souple et pochable. Pour réaliser le confit de cassis, porter 600 g de purée à ébullition, ajouter le mélange de 60 g de sucre, 10 g d'agar-agar et gomme de xanthane, bien mélanger avec 300 g de cassis et mixer. Laisser refroidir la nuit et mixer avant utilisation. Enfin pour monter la tarte, garnir le fond de tarte avec une couche de confit de cassis et recouvrir le fond de tarte de ganache montée au cassis, puis lisser à la palette. Pocher alternativement le reste des crèmes avec des douilles uni et cannelée. Pour finir, disposer des gouttes de confit aléatoirement dans le creux de ganache préalablement faits à la cuillère parisienne et déposer des cassis.

Préparation
25 min.

Portions
1 boîte de
12 pièces
4 parts /
tarte

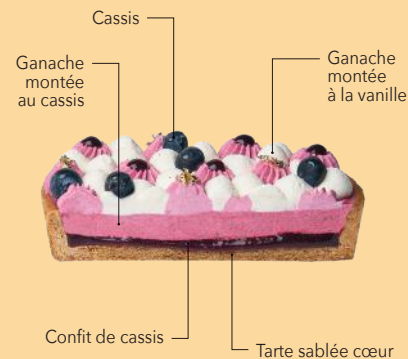
Prix
1.35 €
la part*



Tarte cœur

Ø 14,9 x h 2,2 cm - 110g

ref.		
378.74.012	12	88



*Les prix indiqués dans ce livret sont donnés à titre indicatif, sur la base de moyennes observées en début d'année 2025. Ils peuvent varier en fonction des fournisseurs, des quantités achetées et des fluctuations du marché.



Rappel des références utilisées

Code article	Nom article	Page
758.03.052	48 Quiches feuilletées 11 cm bords bas	7
770.03.014	10 Quiches feuilletées 18 cm avec alu	9

Code article	Nom article	Page
890.47.054	54 Tartelettes sablées 8.5 cm cannellée	11
641.27.036	36 Tartelettes Trendy rond choco 8 cm	12
642.23.036	36 Tartelettes Trendy carré sucré	14
900.47.010	10 Tartes sablées 22 cm cannellées	17
640.23.054	54 Tartelettes Trendy Rectangle	18
378.74.012	12 Tartes sablées Cœur	21

Contactez-nous

Pour la France

Z.I. de la Rouge Porte, Avenue de Menin 32,
CS 60153 - 59250 Halluin - France
Tél. : +33 3 20 23 70 05
Fax : +33 3 20 23 80 39
france@pidy.com

Pour le Benelux

Jaagpad 2, 8900 Ypres - Belgique
Tél. : +32 57 49 01 01
Fax : +32 57 49 01 00
benelux@pidy.com

Pour l'Export

Jaagpad 2, 8900 Ypres - Belgique
Tél. : +32 57 49 01 01
Fax : +32 57 49 01 00
export@pidy.com

Pour l'Amérique du Nord

90, Inip Drive - Inwood, New York 11096 - USA
Tél. : +1 516/239-6057
Fax : +1 516/239-9306
salesusa@pidy.com

Pour le Royaume-Uni

4 Sterling Business Park,
Salthouse Road, Brackmills,
Northampton NN4 7EX -
Royaume-Uni
Tél. : +44 1604 705666
Fax : +44 1604 702666
uk@pidy.com

Pidy est une marque
du Groupe Biscuits Bouvard

