



Bring **SUMMER** to your plate



8 recepten tijdens zonnige dagen
BOEKJE 2





Samenvatting

Pidy, de referentie voor taartbodems	04
---	----

Recepten van onze chef-koks	05
------------------------------------	----

Hartige hapjes

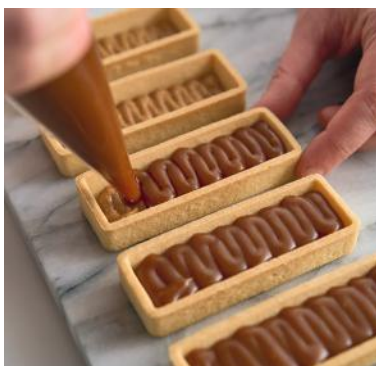
• Bladerdeegtaart met knapperige seizoensgroenten	06
• Millefeuille van courgette	08

Zoete hapjes

• Taartje met citroen & vanille	10
• Chocoladetaartje met hazelnoot	12
• Taartje met abrikoos en pistache	14
• Aardbeientaart met crème Chiboust	16
• Taartje met karamel en pindanoten	18
• Hartvormige taart met vanille en zwarte bessen	21



de referentie voor taartbodems



Onze know-how

Al meer dan 50 jaar brengt Pidy een revolutie teweeg in de professionele keuken met een compleet assortiment vulklare producten, van hartig tot zoet, ontworpen om aan alle creatieve aspiraties te voldoen.

In een sector waar kwaliteit en efficiëntie essentieel zijn, biedt dit receptenboekje u een selectie van gemakkelijke en snelle recepten voor taartjes dankzij de Pidy bodems.

Deze producten zijn ontworpen voor banketbakkers, restauranthouders en cateraars en besparen u tijd zonder in te boeten aan smaak of esthetiek.

Ondersteunt horecaprofessionals sinds 1967

Of het nu gaat om verfijnd gebak of gastronomische hartige taartjes, wij bieden u innovatieve ideeën, eenvoudig te maken en perfect aangepast aan de eisen van uw beroep.

Met recepten die gemakkelijk aan te passen zijn, biedt dit boekje u de mogelijkheid om uw creaties te verbeteren en tegelijkertijd uw bereidingsproces te optimaliseren.

Laat uw creativiteit de vrije loop en transformeer uw aanbod met Pidy vulklare taartbodems voor onvergetelijke culinaire ervaringen.



De recepten van onze chefs

Sébastien Cantrelle

Sébastien Cantrelle is een gepassioneerde banketbakker die bekend staat om zijn creativiteit en hoge normen. Met ervaring als adviseur voor verschillende merken, combineert hij techniek en innovatie en creëert hij desserts die in evenwicht zijn in esthetiek en smaak. Hij geeft de voorkeur aan kwaliteits- en seizoensproducten en deelt in dit boek zijn recepten om de kunst van de patisserie op een eenvoudige en elegante manier te ontdekken.



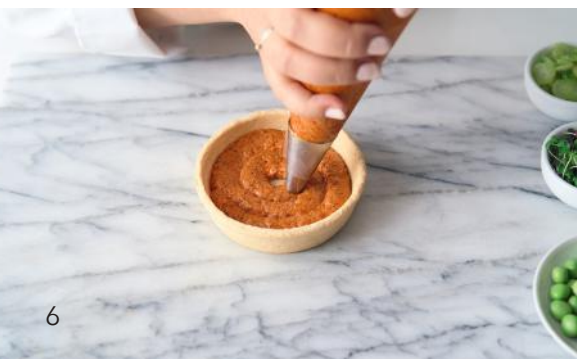
Rachel Levesque

Rachel Levesque, winnaar van de Beste Banketbakker in 2017, heeft een passie voor gebak. Gesteund door grote namen in de Franse banketbakkerij zoals Frédéric Bau, Pierre Hermé, Mercotte of Benoit Couvrant, biedt Rachel moderne creaties en verfraait ze de eenvoudigste desserts. Haar passie voor gebak wordt in elk van haar creaties weerspiegeld door de precisie van de smaken van haar creaties.



Margaux Paulvaiche

Margaux Paulvaiche brengt moderniteit in de wereld van de catering door verfijnde gerechten te creëren die traditie en hedendaagse trends combineren. Haar doel is om een unieke smaakervaring te bieden waarbij elke hap smaken en emoties oproept. Ze ontwerpt haar creaties met passie, met als doel elk evenement onvergetelijk te maken.



BLADERDEEGTAARTJE MET KNAPPERIGE SEIZOENSgebonden GROENTEN

Ingrediënten

48 Pidy Quiches 11cm met lage boord • 800 g gekookte rode paprika • 800 g gekonfijte tomaten • 800 g ricotta • 24 roze radijsjes • 24 ronde radijsjes • 8 watermeloen radijsjes • 16 witte asperges • 240 g doperwten • 24 mini worteltjes • 8 venkels • Erwtenscheuten • 240 rode verbena bloemen • Zout en peper

Stappen

Meng de paprika's, gekonfijte tomaten, ricotta, zout en peper en doe ze in een spuitzak met een glad mondstuk. Kook de erwten 3 minuten in kokend gezouten water. Snijd alle rauwkost in dunne plakjes met een mandoline. Vul de bodems met het mengsel. Schik de groenten zorgvuldig om visueel een kleine tuin te creëren, werk af met wat scheuten en bloemen.

+ Tip van de chef-kok

Vul de taarten net vóór het serveren voor extra versheid.

Voorbereiding
20 minuten.

Hoeveelheden
1 doos
48 stuks

Prijs
2.20 € /
stuk*

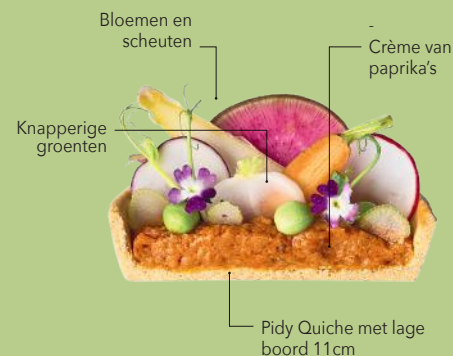
*De prijzen in dit boekje zijn indicatief, gebaseerd op gemiddelden die begin 2025 zijn waargenomen. Ze kunnen variëren afhankelijk van de leveranciers, de gekochte hoeveelheden en de marktschommelingen.



Quiche met lage boord

Ø 11 x h 2,5cm - 35g

ref.		
758.03.052	48	56





MILLEFEUILLE VAN COURGETTE

Ingrediënten

10 Pidy Quiches 18cm • 2 kg gele courgette • 2 kg groene courgette • 667 g ricotta • 417 ml vloeibare room 30% • 417 g geraspte Parmezaanse kaas • 8 g gerookt paprikapoeder • 8 g paprikavlokken • 3 takjes verse tijm • Olijfolie • Paarse radijsscheuten • Zout en peper

Stappen

Verwarm de oven voor op 180°C. Maak courgettetagliatelle met een mandoline, in de lengte, 3 mm dik, voeg zout en peper toe. Klop de ricotta op samen met de room, de Parmezaanse kaas, de gerookte paprika en voeg zout en peper toe. Doe in een spuitzak met een gladde spuitmond. Vul de taartbodems met het Parmezaanse kaasmengsel. Snijd de courgette verticaal zodat ze overeenkomen met de hoogte van de basis. Schik ze in millefeuille tot het centrum. Giet er olijfolie over, bak 16 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Voeg radijsscheuten en paprikavlokken toe voor het serveren.

+ Tip van de chef-kok

Om de reepjes courgette krokant te houden, mogen ze niet te dik en niet te dun gesneden zijn.

Vorbereitung
20 minuten.

Koken
16 minuten.

Hoeveelheden
1 doos
10 stuks
4 porties
per taart

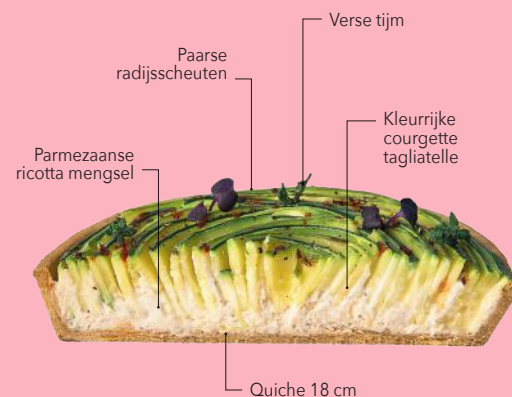
Prijs
1.08 € /
stuk*

*De prijzen in dit boekje zijn indicatief, gebaseerd op gemiddelden die begin 2025 zijn waargenomen. Ze kunnen variëren afhankelijk van de leveranciers, de gekochte hoeveelheden en de marktschommelingen.



 **Bladerdeegquiches met alu**
Ø 18 x h 3,2cm - 100g

ref.		
770.03.014	10	100



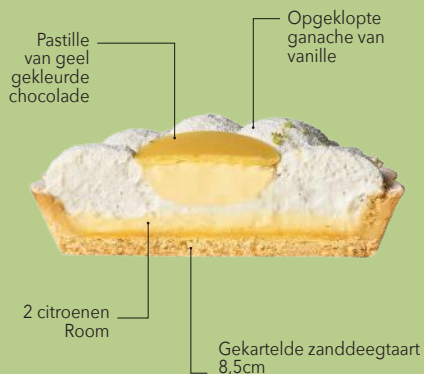




Gekartelde zanddeegtaart 8,5cm

Ø 8,5 x h 1,6cm - 24g

ref.		
890.47.054	54	88
890.47.135	135	56



TAARTJE MET CITROEN & VANILLE

Ingrediënten

54 Pidy gekartelde zanddeegtaartjes 8,5 cm • 270 g gele citroenpuree • 135 g limoenpuree • 254 g hele eieren • 254 g kristalsuiker • 116 g eidooiers • 524 g witte chocolade • 65 g cacaoboter • 120 g verse boter • 1274 g UHT-room 35% • 5 vanillestokjes • 60 g gelatinemassa • 54 gele chocoladepastilles

Stappen

Om de citroencrème te maken, verwarm je de puree in een pot en bereid je het mengsel van eidooiers, hele eieren en 254 g suiker. Breng aan de kook en giet er 254 g witte chocolade, cacaoboter en verse boter over, meng zonder te verhitten en zet opzij op 4°C. Maak vervolgens de opgeklote vanilleganache door 637 g room met opengesneden en geschraapte vanillestokjes te verwarmen tot het kookt. Laat 15 minuten trekken en zeef dan door een chinoïse, voordat je weer aan de kook brengt. Giet er 270 g witte chocolade over en wacht 2 minuten voordat je mengt, meng goed samen met een garde en voeg dan 637 g room toe. Mix en zet opzij bij 4°C (moet de dag ervoor worden gemaakt). Klop de volgende dag met een garde om een textuur te krijgen die geschikt is voor de spuitzak. Vul de taartbodems met citroenroom, strijk glad met een paletmes en spuit de bloemblaadjes erop met opgeklote vanilleganache. Spuit het midden van de bloem in met citroencrème. Rasp er een citroen op en eindig met een chocolade pastille.

+ Tip van de pâtissier

Voor een perfecte afwerking spuit u de bloemblaadjes in met witte spray voordat u de pastille plaatst.

Voorbereiding
35 minuten.

Hoeveelheden
1 doos
à 54 stuks

Prijs
1.61 € /
stuk*

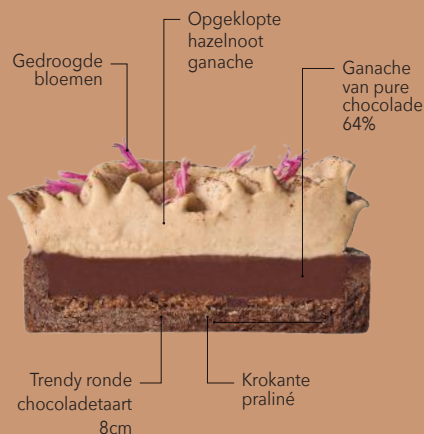
*De prijzen in dit boekje zijn indicatief, gebaseerd op gemiddelden die begin 2025 zijn waargenomen. Ze kunnen variëren afhankelijk van de leveranciers, de gekochte hoeveelheden en de marktschommelingen.



Trendy ronde chocoladetaart

Ø 8 x h 1,8cm - 31g

ref.		
641.27.036	36	168
641.27.096	96	88



CHOCOLADETAART MET HAZELNOOT

Ingrediënten

36 Trendy ronde chocoladetaartjes 8cm van Pidy • 238 g melkchocolade 38% • 360 g hazelnootpasta 100% • 180 g crêpe dentelle kruimels • 1,3 kg UHT-room • 40 g invertsuiker • 138 g ongezouten boter 82% • 349 g pure chocolade 64% • 148 g witte chocolade 34% • 106 g mascarpone • 32 g gelatinemassa • 11 g cacaopoeder • 180 eetbare droogbloemen

Stappen

Smelt de melkchocolade op 40°C, voeg 260 g hazelnootpasta toe en meng goed met een garde. Voeg crêpe dentelle kruimels toe en meng met spatel. Smeer een dun laagje uit op de bodem van de taartjes en laat uitharden. Breng voor de ganache van pure chocolade 525 g room, invertsuiker en boter aan de kook. Giet over de pure chocolade, meng met een garde. Giet de ganache van pure chocolade in de taartbodem en laat opstijven in de koelkast. Verwarm 680 g room met 80 g hazelnootpasta tot het kookt. Giet het mengsel over de witte chocolade en wacht 2 minuten voordat je het mengt. Voeg gelatinemassa toe, meng goed met een garde en zet één nacht in de koelkast. Voeg de volgende dag de mascarpone toe. Spuit de opgeklote ganache blaadje voor blaadje met behulp van mondstuk 104, strooi vervolgens met cacaopoeder en plaats 5 gedroogde bloemen per taartje.

+ Tip van de pâtissier

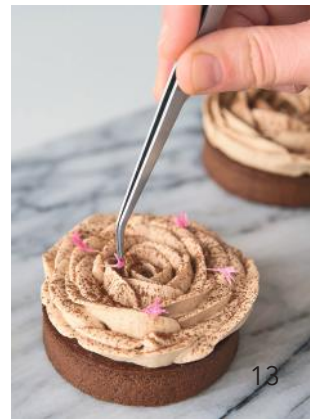
Om een perfecte bloem te krijgen, spuit eerst een puntje in het midden van de tartelette voordat je begint met het opspuiten van de bloemblaadjes van het midden naar de buitenkant.

Vorbereiding
40 minuten.

Hoeveelheden
1 doos
36 stuks

Prijs
2.12 € /
stuk*

*De prijzen in dit boekje zijn indicatief, gebaseerd op gemiddelden die begin 2025 zijn waargenomen. Ze kunnen variëren afhankelijk van de leveranciers, de gekochte hoeveelheden en de marktschommelingen.

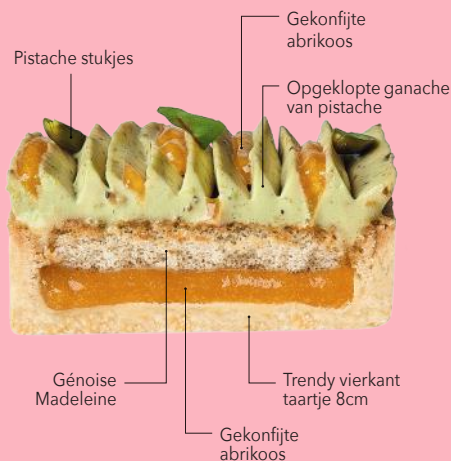




Trendy vierkant taartje

□ 7 x h 1,8cm 33g

ref.		
642.23.036	36	168
642.23.096	96	88



TAARTJE MET ABRIKOOS EN PISTACHE

Ingrediënten

36 vierkante taartjes van Pidy • 1/2 Pidy génoise Madeleine vel • 144 g abrikozenpuree • 27 g suiker • 2 g agar-agar • 1 g xanthaangom • 270 g UHT-room 35% • 32 g eidooiers • 8 g gelatinemassa • 81 g pistachepasta 100% • 135 g mascarpone • Stukjes pistache

Stappen

Bring voor de gekonfijte abrikoos de abrikozenpuree aan de kook, voeg het mengsel van 14 g suiker, agar-agar en xanthaangom toe, meng goed en meng. Laat een nacht afkoelen. Maak vervolgens, om de opgeklote pistacheganache te maken, een anglaise met de room en verwarm vervolgens de eidooier en 13 g suikermengsel tot 82°C, voeg de gelatinemassa en pistachepasta toe. Mix, voeg dan mascarpone toe en mix opnieuw. Laat rusten op een koele plaats. Klop de volgende dag de pistacheganache op met een garde en meng de gekonfijte abrikoos apart. Vul de taartbodem met gekonfijte abrikoos (ca. 15 g) en leg er een madeleinekoekje op dat eerder in een vierkant van 5 x 5 cm is gesneden. Voeg de opgeklote pistacheganache toe en strijk glad. Spuit er vervolgens in lijnen op (mondstuk 104). Plaats gekonfijte abrikoos op de pistache crème en versier met stukjes pistachenoten.

Voorbereiding
30 minuten.

Hoeveelheden
1 doos
36 stuks

Prijs
1.62 € /
stuk*

*De prijzen in dit boekje zijn indicatief, gebaseerd op gemiddelden die begin 2025 zijn waargenomen. Ze kunnen variëren afhankelijk van de leveranciers, de gekochte hoeveelheden en de marktschommelingen.



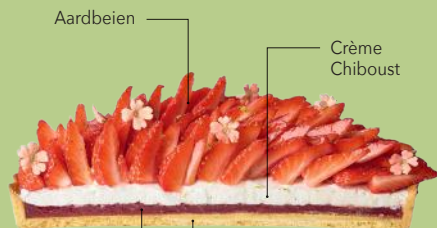




Gekartelde zanddeegtaart

Ø 22 x h 2,3cm - 200g

ref.		
900.47.010	10	48



Aardbeienjam — Gekartelde zanddeegtaart 22cm

AARDBEIENTAART MET CRÈME CHIBOUST

Ingrediënten

10 Pidy gekartelde zanddeegtaarten 22cm • 9 kg suiker • 5 kg bevroren aardbeien • 5 kg rijpe aardbeien • 1 kg verstoven glucosepoeder • 60 g NH pectine • 60 g wijnsteenzuur • 1,5 kg aardbeiensap • 10 L halfvolle melk • 80 eidooiers • 1 kg T55 tarwebloem • 60 vellen 2 g gelatine • 120 eiwitten • 1,4 L water • 5 kg verse aardbeien

Stappen

Om de aardbeienjam te maken, filtreer je het aardbeiensap en kook je het in een pot met 3 kg suiker op 115°C, voeg dan 5 kg bevroren aardbeien en 5 kg rijpe aardbeien toe. Meng de verstoven glucose met pectine en wijnsteenzuur. Als het aardbeienmengsel warm is, voeg je het tweede mengsel toe en kook je het op 105°C en zet opzij. Om de crème Chiboust te maken, maak je eerst een banketbakkersroom. Laat de gelatine zacht worden in water. Klop de eidooiers en 2 kg suiker tot het mengsel wit wordt. Voeg de bloem toe en meng, voeg dan de eerder gekookte melk toe en breng al roerend tot kook gedurende 3 minuten. Voeg de gelatine toe. Zet opzij bij kamertemperatuur. Maak vervolgens een Italiaanse meringue door het water en 4 kg suiker in een pot te koken tot 121°C. Klop ondertussen de eiwitten stijf en giet dan geleidelijk de siroop erbij terwijl je blijft kloppen. Voeg de meringue in 2 fasen toe aan de banketbakkersroom, eerst 1/3 en voeg dan de rest van de meringue toe, meng voorzichtig.

Koel bewaren in een spuitzak. Leg voor de montage een laag aardbeienjam. Voeg bovenop de crème Chiboust toe en schik tot slot de verse aardbeien die in 6 stukjes zijn gesneden om een patroon te creëren.

Vorbereitung
30 minuten.

Koken
20 minuten.

Hoeveelheden
1 doos
10 stuks
8 porties
per taart

Prijs
2.38 € /
stuk*

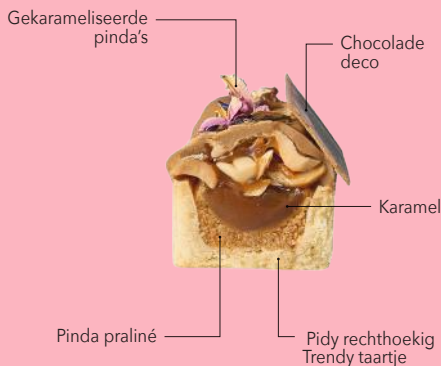
*De prijzen in dit boekje zijn indicatief, gebaseerd op gemiddelden die begin 2025 zijn waargenomen. Ze kunnen variëren afhankelijk van de leveranciers, de gekochte hoeveelheden en de marktschommelingen.



Rechthoekig Trendy taartje

□ 9,8 x 3,5 x 1,8cm - 24g

ref.		
640.23.054	54	168
640.23.108	108	104



TAARTJE MET KARMEL EN PINDANOTEN

Ingrediënten

54 Pidy rechthoekige Trendy taartjes • 765 g kristalsuiker • 1,62 kg ongezoeten pinda's • 22 g fleur de sel • 45 g druivenpitolie • 90 g water • 4 g wijnsteencrème • 540 g UHT-room 35% • 5 vanillestokjes (27 g) • 27 g glucosestroop • 126 g ongezoeten boter • Gedroogde eetbare bloemen • Blonde chocolade decoratie

Stappen

Maak droge karamel met 225 g suiker in een pan op laag vuur tot ze bruin zijn. Voeg 900 g geroosterde pinda's toe en meng tot de gewenste kleur. Voeg 18 g fleur de sel toe en verdeel over een siliconenmat. Eenmaal afgekoeld, meng je alles in de keukenrobot met olie tot de gewenste consistentie. Doe 216 g suiker, 90 g water en wijnsteencrème in een geschikte pan op laag vuur en kook tot 164°C. Voeg 720 g warme pinda's toe en meng tot de gewenste kleur. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat en laat afkoelen. Scheid de pinda's en zet apart. Verwarm in de pan 540 g room, gespleten vanillestokjes en glucose. Maak droge karamel met 324 g suiker bruin en blus af met room. Kook op 105°C en meng met boter en 4 g fleur de sel. Laat een nacht rusten voor gebruik. Voor de montage vul je de taartbodem met pindapraliné en vervolgens met gezouten boterkaramel. Bedek met gekarameliseerde pinda's. Dompel in gekristalliseerde blonde chocolade en bestrooi onmiddellijk met gedroogde bloemen. Werk af door er een plaatje van blonde chocolade (2,25 cm x 10 cm) op te plaatsen als decoratie.

+ Tip van de pâtissier

Te bewaren tot 5 dagen na het vullen.

Vorbereitung
20 minuten.

Hoeveelheden
1 doos
54 stuks

Prijs
2.20 € /
stuk*

*De prijzen in dit boekje zijn indicatief, gebaseerd op gemiddelden die begin 2025 zijn waargenomen. Ze kunnen variëren afhankelijk van de leveranciers, de gekochte hoeveelheden en de marktschommelingen.





HARTVORMIGE TAART MET GANACHE VAN VANILLE EN ZWARTE BESSEN

Ingrediënten

12 Pidy hartvormige zanddeegtaarten • 300 g witte chocolade • 1,67 kg UHT-room 35% • 6 vanillestokjes • 103 g gelatinemassa • 1 kg zwarte bessenpuree • 110 g eidooiers • 114 g suiker • 415 g mascarpone • 10 g agar-agar • 4 g xanthaangom • 348 g zwarte bessen

Stappen

Om de opgeklopte ganache van vanille te maken, verwarm je 710 g room met de opengesneden en geschraapte vanillestokjes en breng je aan de kook. Laat 15 minuten trekken en zeef dan door een chinois. Giet er 300 g witte chocolade bij en wacht 2 minuten voordat je mengt, meng goed met een garde en voeg dan 67 g gelatinemassa en vervolgens 710 g room toe. Mix en zet opzij bij 4°C (moet de dag ervoor worden gemaakt). Klop de volgende dag met een garde om een textuur te krijgen die geschikt is voor de spuitzak. Om de opgeklopte ganache van zwarte bessen te maken, breng je 250 g room aan de kook, meng je eidooiers en 54 g suiker en kook je anglaise-stijl op 82°C. Giet er 36 g gelatinemassa en 414 g zwarte bessenpuree bij en meng. Voeg mascarpone toe en meng opnieuw. Laat 12 uur afkoelen op 4°C. Klop met garde om een zachte textuur te krijgen die geschikt is voor de spuitzak. Om de gekonfijte zwarte bes te maken, breng je 600 g puree aan de kook, voeg je het mengsel van 60 g suiker, 10 g agar-agar en xanthaangom toe, meng je goed met 300 g zwarte bessen en meng. Laat een nacht afkoelen en meng voor gebruik. Om ten slotte de taart samen te stellen, vult u de taartbodem met een laag gekonfijte zwarte bessen gevolgd door opgeklopte ganache van zwarte bessen, strijk glad met een paletmes. Spuit afwisselend de resterende crèmes met gewone en geribbelde mondstukken. Om af te sluiten plaats je willekeurig druppels gekonfijte bessen en zwarte bessen in de holtes van de ganache die eerder met een meloenlepel zijn gemaakt.

Voorbereiding
25 minuten.

Hoeveelheden
1 doos
12 stuks
4 porties
per taart

Prijs
1.48 € /
stuk*

*De prijzen in dit boekje zijn indicatief, gebaseerd op gemiddelden die begin 2025 zijn waargenomen. Ze kunnen variëren afhankelijk van de leveranciers, de gekochte hoeveelheden en de marktschommelingen.



Hartvormige
zanddeegtaart
Ø 14,9 x h 2,2 cm - 110g

ref.		
378.74.012	12	88





Overzicht van de gebruikte referenties

Artikelcode	Productnaam	Pagina
758.03.052	48 Bladerdeegquiches 11cm lage boord	7
770.03.014	10 Bladerdeegquiches 18cm met alu	9

Artikelcode	Productnaam	Pagina
890.47.054	54 Zanddeegtaartjes met gekartelde rand 8.5cm	11
641.27.036	36 Ronde Trendy taartjes 8cm	12
642.23.036	36 Vierkante Trendy taartjes 7cm	14
900.47.010	10 Zanddeegtaarten met gekartelde rand 22cm	17
640.23.054	54 Rechthoekige Trendy taartjes	18
378.74.012	12 Hartvormige zanddeegtaarten	21

Contacteer ons

Frankrijk

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

Benelux

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

Export

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

Noord-Amerika

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

Verenigd koninkrijk

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

Pidy is een merk van
Groupe Biscuits Bouvard

