



Bring **SPRING** to your plate



15 recepten voor uw lenterecepties

DEEL 1





Inhoud

Pidy, de referentie voor vulklare deegproducten	04
---	----

De recepten van onze chefs	05
----------------------------	----

Mini hapjes

• Mini bladerdeeghapje rode biet & peper met geitenroomkaas en honing	06
• Mini bladerdeeghapje pestosmaak met stracciatella en prosciutto chips	08
• Bladerdeegpasteitjes met een mimosa van ei en asperges	10
• Mini bladerdeeghapje tomaat met parmezaanse kaas en zuiderse groenten	12
• Spicy cup Asian curry met een tartaar van courgettes en gemarineerde groenten	14
• Veggies cup rode biet met misocrème en gebakken radijs	16
• Veggies cup spinazie met kruidenkaas & doperwtjes	18
• Spicy cup southern pepper met mango chimichurri en rivierkreeftje	20

Mini desserts

• Mini baba met exotische vruchtenmoes	22
• Mini zanddeegtaartje met melkchocolade en exotisch fruit	24
• Mini Trendy taartje met citroen-basilicum meringue	26
• Mini Trendy chocoladetaartje met chocolade ganache & crumble	28
• Mini macaron met vanille-framboos	30
• Swiss Roll met framboos-pistache op stokje	32
• Mini pavlova framboos	34



De referentie voor vulklare deegproducten



Onze expertise

Al meer dan 50 jaar revolutioneert Pidy de professionele keuken met een volledig assortiment van vulklare producten, van hartig tot zoet, ontworpen om aan uw creatieve wensen te voldoen.

Dit receptenboek specifiek voor chefs & cateraars, biedt u een selectie voor aperitiefhapjes die u in staat stellen om veel tijd te besparen zonder in te boeten op smaak of esthetiek.

Ten dienste van de horeca professionals sinds 1967

Of het nu gaat om verfijnde hapjes, gastronomische maaltijden of elegante desserts, wij bieden u innovatieve ideeën aan, die tijdbesparend zijn en perfect aansluiten bij de eisen van uw vak.

Met recepten die gemakkelijk aan te passen zijn, biedt dit receptenboek u de kans om uw diensten te verbeteren terwijl u uw bereidingsprocessen optimaliseert.

Laat uw creativiteit de vrije loop met onze producten en verras uw gasten keer op keer met heerlijke culinaire gerechten.



Sébastien Cantrelle

Sébastien Cantrelle is een gepassioneerde patissier, erkend voor zijn ongeloofelijke creativiteit en veeleisendheid. Na jarenlange ervaring in prestigieuze banketbakkerijen, heeft hij traditie en innovatie weten te combineren, waarbij elke creatie een perfect evenwicht is tussen esthetiek en smaak. Zijn benadering legt de nadruk op kwaliteitsvolle, seizoensgebonden producten, om desserts te bieden die de zintuigen betoveren. Via dit receptenboek deelt hij zijn vakmanschap en nodigt hij u uit om de kunst van de hedendaagse patisserie op een eenvoudige en elegante manier te ontdekken.

De recepten van onze chefs



Margaux Paulvaiche

Met passie en overtuiging brengt Margaux Paulvaiche een frisse wind van moderniteit in de wereld van catering. Altijd op zoek naar innovatie, creëert ze verfijnde en gedurfde gerechten waarbij ze traditioneel vakmanschap combineert met hedendaagse culinaire trends. Haar doel? Een unieke smaakervaring bieden waarbij elke hap een verhaal vertelt van smaken en emoties. Omdat goed eten bovenal draait om te delen met elkaar, ontwerpt Margaux haar creaties met hart en ziel voor heerlijke momenten die passen bij elk evenement.



MINI BLADERDEEGHAPJE RODE BIET & PEPER MET GEITENROOMKAAS EN HONING

Ingrediënten

96 Pidy mini bladerdeegpasteitjes rode biet & peper • 400 g verse geitenkaas • 160 ml room 30% • 160 g rauwe chioggia biet • 160 g rauwe rode biet • 40 g honing • 160 g hazelnoten • 400 ml witte azijn • 80 g suiker • Verse dragonblaadjes • Zout & peper

Bereiding

Snij met een mandoline dunne plakjes van de chioggia- en rode biet. Gebruik een kleine, ronde uitsteekvorm om schijfjes te maken. Verwarm de bladerdeegpasteitjes 5 minuten op 180 °C in een voorverwarmde oven en laat ze daarna wat afkoelen. Breng 400 ml witte azijn, 400 ml water en 80 g suiker aan de kook, giet het over de bietschijfjes en zet opzij. Meng de geitenkaas samen met de room, de honing en de oregano. Breng op smaak met peper en zout. Smit de kaascrème op de bodem en plaats de schijfjes biet erop. Werk af met wat stukjes hazelnoot en een blaadje dragon.

+ Tip van de chef

Rooster de hazelnoten 10 minuten op 180 °C in een voorverwarmde oven.

Vorbereiding
20 min.

Kooktijd
10 min.

Hoeveelheden
1 doos van
96 stuks

Prijs
0.32 € /
stuk*



 **Mini bladerdeegpasteitje -
Rode biet en peper**
□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.		
010.66RE.098	96	168





MINI BLADERDEEGHAPJE PESTO MET STRACCIATELLA & PROSCIUTTO CHIPS

Ingrediënten

96 Pidy mini bladerdeegpasteitjes pesto • 800 g stracciatella • 80 cl olijfolie • 8 teentjes knoflook • 400 g basilicum • 400 g rucola • 160 g Parmezaanse kaas • 48 plakjes prosciutto • Mosterd Cress • Zout & peper

Bereiding

Klop de stracciatella op, breng op smaak met peper en zout en doe in een spuitzak. Verwarm de bladerdeegpasteitjes 5 min. op 180 °C in een voorverwarmde oven en laat ze daarna wat afkoelen.. Bak de prosciuttoplakjes 5 min. op 180 °C. Voor de pesto: mix de basilicum, rucola, knoflook, Parmezaanse kaas tot een gladde massa en doe het in een spuitflesje. Breek de prosciutto in stukjes. Spuit de Parmezaanse kaascrème op de bodem, maak een kuiltje in het midden van de crème en vul met wat pesto. Werk af met wat prosciutto chips en Mosterd Cress blaadjes.

+ Tip van de chef

Gebruik een meloenlepel om mooie kuiltjes in de stracciatella te maken.

Vorbereitung
20 min.

Kooktijd
5 min.

Hoeveelheden
1 doos van
96 stuks

Prijs
0.51 € /
stuk*

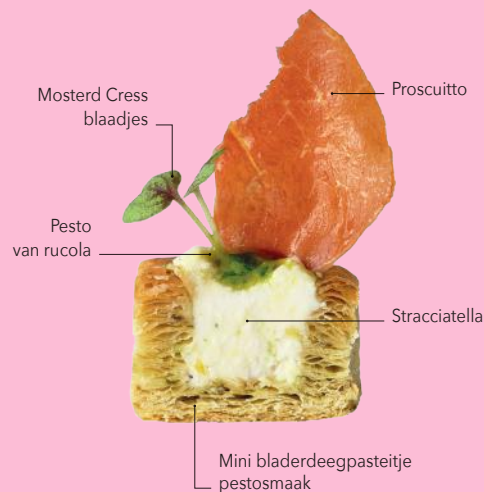


Mini bladerdeegpasteitje
pestosmaak



□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.		
010.60GR.098	96	168



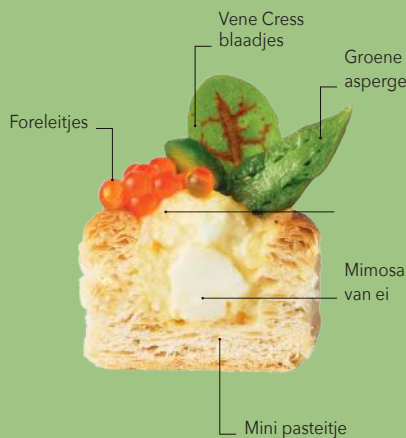


Mini bladerdeegpasteitje

□ 3,2 x h 2,3cm - 5g



ref.		
010.49.096	96	168
010.49.192	192	112
010.49.480	480	48



BLADERDEEGPASTEITJES MET EEN MIMOSA VAN EI EN ASPERGES

Ingrediënten

96 Pidy mini bladerdeegpasteitjes • 16 eieren en 8 dooiers • 80 cl zonnebloemolie • 8 el mosterd • 8 el walnotenazijn • 400 g ricotta • 48 kleine groene asperges • 120 g foreleitjes • Vene Cress • Zout & peper

Bereiding

Kook 16 eieren hard in 9 minuten, pel ze en hak ze fijn. Bak de bladerdeegpasteitjes 5 minuten op 180 °C in een voorverwarmde oven en laat ze daarna wat afkoelen. Kook de asperges al dente, 6 minuten. Maak de mayonaise en werk af met walnotenazijn. Meng met de ricotta en doe het in een spuitzak. Snijd de punt van de asperges in tweeën en snijd de stelen in schuine plakjes. Spuit het ei-mimosa op de bodem van de pasteitjes. Plaats de aspergepunten in de mimosa en voeg de schuine aspergeplakjes toe. Werk af met een kleine hoeveelheid foreleitjes en enkele blaadjes Vene Cress.

Vorbereitung
30 min.

Kooktijd
15 min.

Hoeveelheden
1 doos van
96 stuks

Prijs
0.60 € /
stuk*



Tip van de chef

Plaats de Vene Cress blaadjes net voor het serveren.

*De prijzen in deze brochure zijn louter informatief en kunnen variëren afhankelijk van leveranciers, aangekochte hoeveelheden en marktschommelingen.



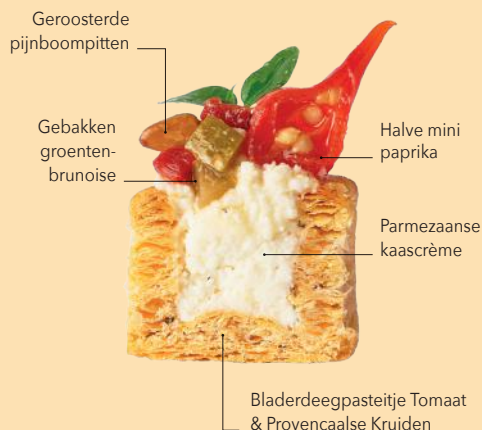




 Mini bladerdeegpasteitje met Tomaat & Provençaalse Kruiden

□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.		
010.61OR.098	96	168



MINI BLADERDEEGHAPJE TOMAAT MET PARMEZAANSE KAASCRÈME EN ZUIDERSE GROENTEN

Ingrediënten

96 Pidy bladerdeegpasteitjes Tomaat & Provençaalse Kruiden • 400 g geraspte Parmezaanse kaas • 400 ml room 30% • 4 tl paprikapoeder • 400 g rode paprika • 400 g groene courgette • 400 g aubergine • 96 mini paprikas • Tahoon Cress • 160 g pijnboompitten • Zout & peper

Bereiding

Rooster de pijnboompitten enkele minuutjes in een vetvrije pan. Bak de bladerdeegpasteitjes 5 minuten op 180 °C in een voorverwarmde oven en laat ze daarna wat afkoelen. Snijd de groenten in een fijne brunoise, bak ze 10 minuten in olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Meng de room samen met de Parmezaanse kaas en voeg de paprikapoeder, zout en peper toe. Spuit de Parmezaanse kaasbereiding op de bodem van de pasteitjes en leg er 1 theelepel brunoise op. Werk af met een halve mini paprika, 2 pijnboompitten en een blaadje Tahoon Cress.

Vorbereitung
30 min.

Kooktijd
15 min.

Hoeveelheden
1 doos van
96 stuks

Prijs
0.42 € /
stuk*

+ Tip van de chef

Om het recept te perfectioneren, rooster de pijnboompitten en plaats de Tahoon Cress net voor het serveren.

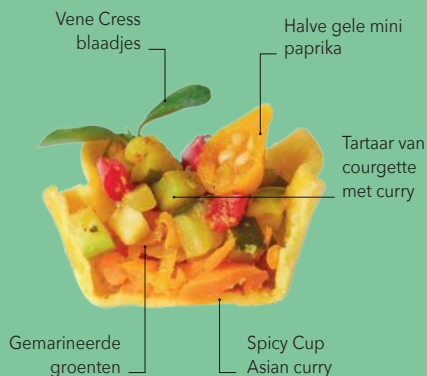
*De prijzen in deze brochure zijn louter informatief en kunnen variëren afhankelijk van leveranciers, aangekochte hoeveelheden en marktschommelingen.



Spicy Cup Asian curry

ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.62.024	24	88
717.62.096	96	168



SPICY CUP ASIAN CURRY MET EEN TARTAAR VAN COURGETTE EN GEMARINEERDE GROENTEN

Ingrediënten

96 Spicy Cups Asian Curry • 400 g groene courgette • 400 g gele courgette • 40 g groene currypasta • 400 g wortel • 400 g witte kool • 160 g rode paprika • 80 ml witte azijn • 8 theelepels kurkumapoeder • 96 gele mini paprikas • Olijfolie • Tahoon Cress • Zout & peper

Bereiding

Snijd de courgettes in fijne brunoise. Bak ze 10 minuten in olijfolie, breng op smaak en voeg de currypasta toe. Snijd de wortels, kool en paprika fijn en marineer in witte azijn met kurkuma. Breng op smaak met peper en zout. Vul de Spicy Cups voor de helft met de gemarineerde groenten. Voeg de tartaar van courgette bovenop. Plaats een halve gele mini paprika en eindig met een Tahoon Cress blaadje voor een frisse toets.

Vorbereitung
30 min.

Kooktijd
10 min.

Hoeveelheden
1 doos van
96 stuks

Prijs
0.39 € /
stuk*

+ Tip van de chef

Bak de courgettetartaar "al dente" voor een krokante textuur.

*De prijzen in deze brochure zijn louter informatief en kunnen variëren afhankelijk van leveranciers, aangekochte hoeveelheden en marktschommelingen.





VEGGIE CUP RODE BIET MET MISOCRÈME EN GEBAKKEN RADIJS

Ingrediënten

96 Pidy Veggies Cups rode biet • 800 g mascarpone • 8 eetlepels misopasta • 48 radijsen • 400 g romanescobroccoli • Olijfolie • Vene Cress • Zout & peper

Bereiding

Meng de mascarpone met de misopasta in een kom. Breng op smaak met peper en zout. Bereid de radijsjes voor: Snijd de radijsen doormidden. Besprenkel ze met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Bak ze 10 minuten in een voorverwarmde oven op 160 °C. Spuit wat misocrème op de bodem van de Veggies Cups biet Pidy. Leg een halve radijs en roosje romanescobroccoli op de crème. Werk af met wat blaadjes Vene Cress voor een frisse en kleurrijke afwerking.

Vorbereitung
20 min.

Kooktijd
10 min.

Hoeveelheden
1 doos van
96 stuks

Prijs
0.42 € /
stuk*

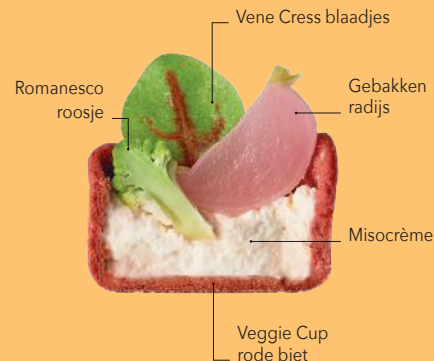


Veggies Cup
rode biet

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g



ref.		
716.84.024	24	88
716.84.096	96	168

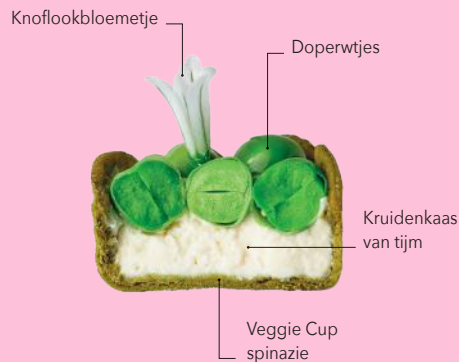




Veggie Cup spinazie

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.81.024	24	88
716.81.096	96	168



VEGGIE CUP SPINAZIE MET KRUIDENKAAS EN DOPERWTJES

Ingrediënten

96 Pidy Veggie Cups spinazie • 400 cl room 35% • 800 g doperwtjes • Verse tijm • 40 g verse bieslook • 400 g ricotta • 80 cl olijfolie • 288 knoflookbloemetjes • Peper & zout

Bereiding

Kook de doperwtjes al dente. Meng de doperwtjes met olijfolie en breng op smaak. Klop de room op en voeg de ricotta, de tijm en de fijngehakte bieslook toe. Breng op smaak met peper en zout. Smit de kruidenkaas op de bodem van de Veggie Cup. Werk af met doperwtjes en 3 knoflookbloempjes.

Vorbereiding
20 min.

Kooktijd
10 min.

Hoeveelheden
1 doos van
96 stuks

Prijs
0.45 € /
stuk*

+ Tip van de chef

Kook de doperwtjes al dente voor een krokante textuur.

*De prijzen in deze brochure zijn louter informatief en kunnen variëren afhankelijk van leveranciers, aangekochte hoeveelheden en marktschommelingen.





SPICY CUP SOUTHERN PEPPER MET MANGO CHIMICHURRI EN RIVIERKREEFTJE

Ingrediënten

96 Pidy Spicy Cups southern pepper • 800 g mango • 80 g koriander • 80 g munt • 80 g groene chili • Olijfolie • 96 gekookte rivierkreeftjes • 4 theelepels gerookt paprikapoeder • 80 g rode chili • 96 paarse viooltjes • Zout & peper

Bereiding

Snijd de mango en de groene chili in fijne brunoise. Voeg de gehakte koriander en munt toe, 40 ml olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Wrijf de kreeftstaarten in met olijfolie en gerookt paprikapoeder. Snijd de rode chili in fijne ringetjes. Vul de Spicy Cups met de chimichurri van mango. Leg een rivierkreeftje bovenop, voeg een ringetje rode chili toe en eindig met een vioolbloemetje als decoratie.

Vorbereitung
30 min.

Kooktijd
10 min.

Hoeveelheden
1 doos van
96 stuks

Prijs
0.43 € /
stuk*

+ Tip van de chef

Voeg de viooltjes pas toe net voor het serveren voor extra frisheid en kleur.

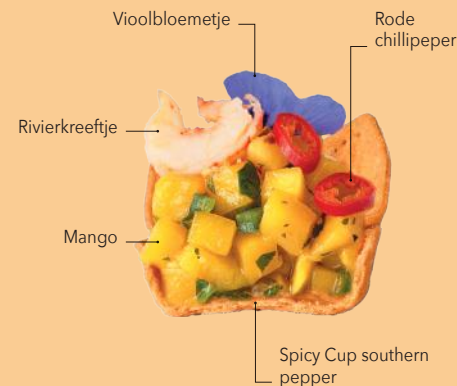
*De prijzen in deze brochure zijn louter informatief en kunnen variëren afhankelijk van leveranciers, aangekochte hoeveelheden en marktschommelingen.



Spicy Cup southern
pepper met mango
chimichurri en
rivierkreeftje

ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.64.024	24	88
717.64.096	96	168





MINI BABA MET EXOTISCHE VRUCHTENMOES

Ingrediënten

70 Pidy Mini babas • 105 g mangopuree • 245 g ananaspuree • 8.4 g pectine • 8.4 g gelatine • 96 g suiker • 119 g witte chocolade • 231 cl room 35% • 11 g vanille-extract met zaadjes • 70 witte chocoladeschijfjes • 70 eetbare witte bloemblaadjes

Bereiding

Meng de mangopuree en ananaspuree met 88 g suiker. Verwarm het mengsel tot 45 °C. Voeg 8.4 g suiker en 8.4 g pectine toe. Breng het 3 minuten aan de kook en voeg dan de gelatine toe. Zet het mengsel in de koelkast om af te koelen en op te stijven. Smelt de witte chocolade au bain-marie. Verwarm 56 cl room met het vanille-extract tot het kookt. Giet de hete room over de witte chocolade en laat 2 minuten staan voordat je het goed mengt. Voeg 175 cl koude room toe en meng goed om het mengsel te homogeniseren. Zet de ganache in de koelkast op 4 °C. Zodra de ganache goed is afgekoeld, klop je deze op. Laat de mini babas ontdooien. Snijd het midden uit en vul met fruitconfit. Smit de opgeklopte vanilleganache bovenop. Werk elke baba af met een schijfje witte chocolade en een eetbaar bloemetje.

+ Tip van de chef

Maak de ganache de dag vooraf, zodat deze goed is afgekoeld en de volgende dag opgeklopt kan worden.

Vorbereitung
25 min.

Hoeveelheden
1 doos van
70 stuks

Prijs
1.19 € /
stuk*



Vierkante mini baba met rum



+ schaalkje

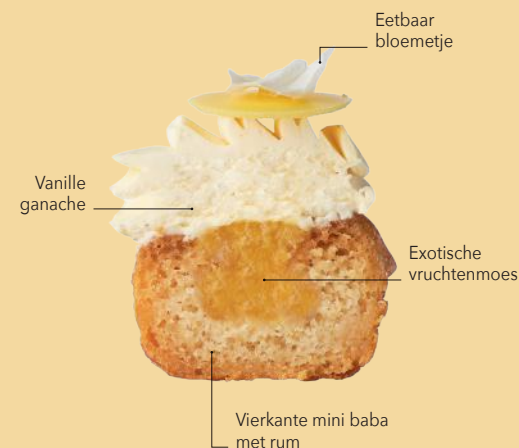
□ 4.6 x h 3.1 cm - 22g
ref. LC312.300S.10071

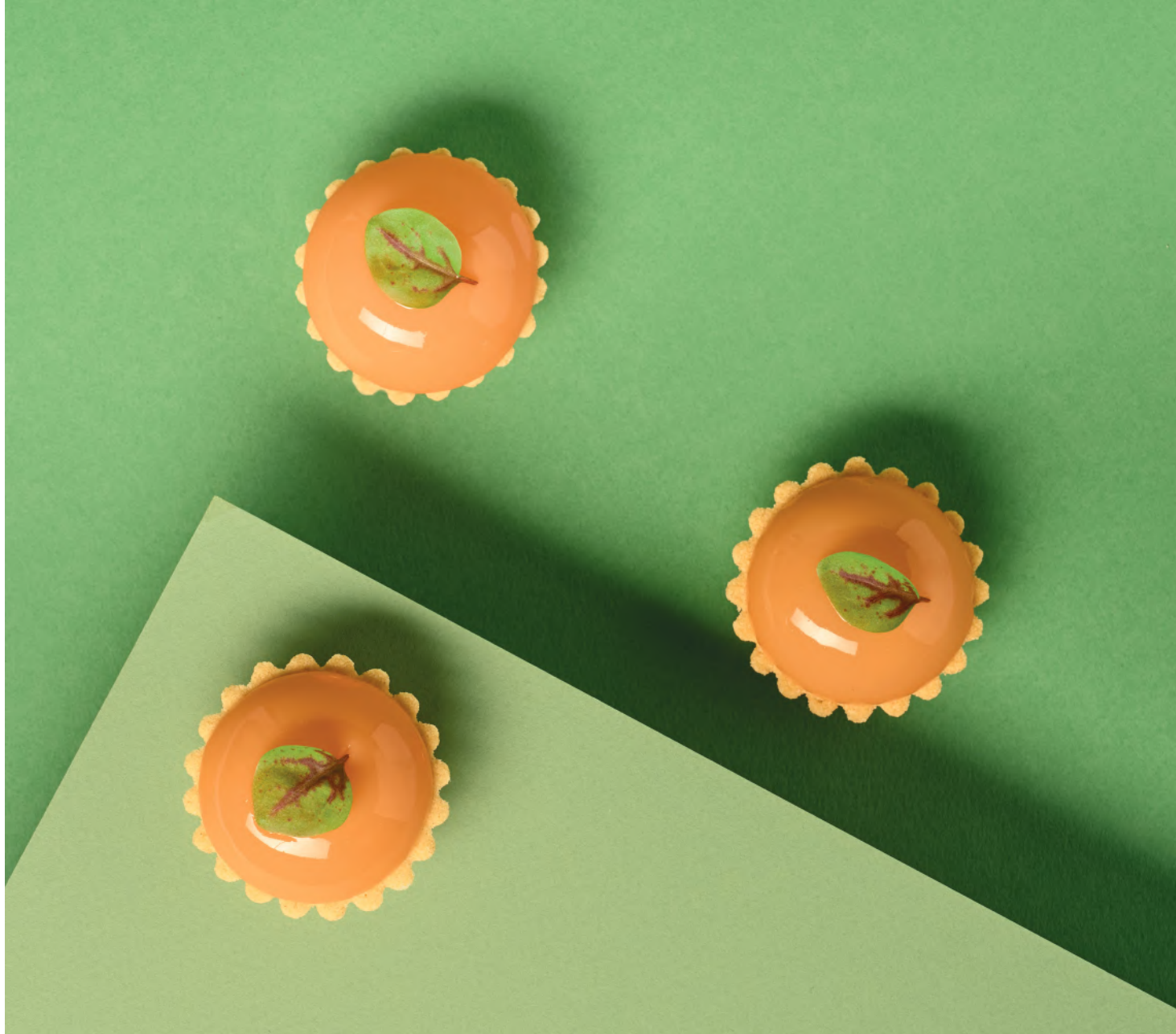


70



105



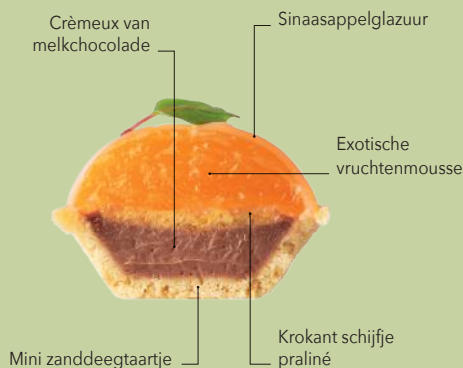




Mini zanddeegtaartje

ø 4,5 x h 1,2cm - 6g

ref.		
885.47.090	90	176
885.47.180	180	112
885.47.480	480	48



MINI TAARTJE MET MELKCHOCOLADE EN EXOTISCH FRUIT

Ingrediënten

90 Pidly mini zanddeegtaartjes • 293 cl room 35% • 360 g ananaspuree • 186 g mangopuree • 344 cl glucose siroop • 81 g eidooiers • 311 g melkchocolade 38% cacao • 482 g kristalsuiker • 11 g pectine • 173 g gelatine • 216 g gezoete gecondenseerde melk • 324 g witte chocolade • 9 g vetoplossende oranje kleurstof • 90 Vene Cress blaadjes

Bereiding

Breng 45 g ananaspuree, 51 g mangopuree, 293 cl room en 20 cl glucose siroop aan de kook. Maak een crème anglaise op 82 °C met de eidooiers. Giet dit over de chocolade en mix. Vul de bodem van de taartjes. Meng de resterende mangopuree en ananaspuree met 113 g suiker, verwarm dit tot 45 °C en voeg 11 g suiker en 11 g pectine toe. Breng dit 3 minuten aan de kook en voeg 11 g van de gelatine toe. Vul hiermee de chocoladevorm voor halve bolletjes van 4 cm dia en zet in de koelkast. Maak een praliné krokant en snijd dit in kleine schijfjes. Zodra afgekoeld, leg ze op de taartjes en plaats in de koelkast. Kook de suiker, de glucose siroop en het water tot 105 °C. Giet dit over de witte chocolade en de melk. Voeg 162 g gelatine toe en mix met de kleurstof. Laat een nacht rusten, verwarm en mix het mengsel de volgende dag opnieuw. Doop de halve bolletjes met een satéprikker en leg ze op de krokante schijfjes. Werk af met een eetbaar blaadje.

Vorbereitung

35 min.

Kooktijd

10 min.

Hoeveelheden

1 doos van
90 stuks

Prijs

0.81 € /
stuk*

*De prijzen in deze brochure zijn louter informatief en kunnen variëren afhankelijk van leveranciers, aangekochte hoeveelheden en marktschommelingen.



Mini Trendy rond

ø 4 x h 1,5cm - 7,5g



ref.		
647.23.096	96	168
647.23.240	240	120
647.23.480	480	64



MINI TRENDY TAARTJE MET CITROEN-BASILICUM MERENGUE

Ingrediënten

96 Pidly Mini Trendy taartjes • 240 g citroensporee • 120 g limoenpuree • 226 g eieren • 898 g kristalsuiker • 103 g eidooiers • 226 g witte chocolade • 58 g cacaoboter • 106 g verse boter 82% • 14 g verse basilicum • 336 g eiwitten • 96 schijfjes pastelgroene chocolade

Bereiding

Meng de eieren en 226 g suiker goed door elkaar. Breng dit aan de kook en giet het over de witte chocolade, cacaoboter en verse boter. Meng zonder te verwarmen en mix dan met het basilicum. Laat het mengsel afkoelen tot 4 °C. Vul de taartbodempjes met de citroencrème en zet ze koud weg. Verwarm de eiwitten en 672 g suiker tot 60 °C. Breng het mengsel in de kom van de mixer en klop het op de hoogste snelheid. Laat het afkoelen en spuit het op de gevulde taartjes. Decoreer met een schijfje pastelgroene chocolade.

Vorbereitung
20 min.

Kooktijd
10 min.

Hoeveelheden
1 doos van
96 stuks

Prijs
0.51 € /
stuk*

*De prijzen in deze brochure zijn louter informatief en kunnen variëren afhankelijk van leveranciers, aangekochte hoeveelheden en marktschommelingen.





Mini Trendy chocolade

□ 3,5 x h 1,5cm - 7g



ref.		
646.27.096	96	168
646.27.240	240	120



MINI TRENDY TAARTJE CHOCO MET CHOCOLADE GANACHE & CRUMBLE

Ingrediënten

96 Pidy Mini Trendy vierkant chocoladetaartjes • 480 g Pidy American Cookies crumble • 1218 ml room 35% • 108 g glucose siroop • 60 g volle melk • 48 g eidooiers • 24 g melkchocolade 38% • 246 g pure chocolade 64% • 180 g pure chocolade 60% • 30 g invert-suiker • 96 paarze eetbare blaadjes

Bereiding

Breng de volle melk, 408 ml room en de glucose siroop aan de kook. Maak een crème anglaise op 82 °C met de eidooiers. Giet de crème anglaise over 24 g melkchocolade en 246 g pure chocolade en mix goed. Giet de bereiding in de taartjes en zet koud weg. Smelt de pure chocolade au bain-marie, verwarm 270 ml room met de invert-suiker en 30 g glucose siroop tot het kookt. Giet dit mengsel over de chocolade en wacht 2 minuten voordat je het mengt. Meng goed, voeg vervolgens 540 ml koude room toe en mix. Zet de ganache op 4 °C en zodra die is afgekoeld, klop deze op in de mixer. Slaat de opgeklote ganache op de gevulde taartjes en voeg de crumble en de eetbare paarze blaadjes toe als decoratie.

Voorbereiding
25 min.

Kooktijd
10 min.

Hoeveelheden
1 doos van
96 stuks

Prijs
0.70 € /
stuk*

+ Tip van de chef

Maak de chocoladeganache de dag vooraf.

*De prijzen in deze brochure zijn louter informatief en kunnen variëren afhankelijk van leveranciers, aangekochte hoeveelheden en marktschommelingen.





MINI MACARON VANILLE & FRAMBOOS

Ingrediënten

180 Pidy macaronschijfjes • 828 g witte chocolade • 297 ml room 35% • 14 g vanille-extract met zaadjes • 207 g frambozenpuree • 104 g suiker • 68 g frambozenstukjes • 5 g pectine • 14 g natuurlijke paarse kleurstof - gedroogde rozenblaadjes

Bereiding

Smelt de 153 g witte chocolade au bain-marie en verwarm 72 ml room met het vanille-extract tot het kookt. Giet het mengsel over de chocolade en wacht 2 minuten voordat je het mengt. Klop goed op om het homogeen te maken en voeg vervolgens 225 ml koude room toe. Mix en zet op 4 °C. Zodra de ganache is afgekoeld, klop deze op in de mixer. Meng de frambozenpuree met 72 g suiker en de frambozenstukjes. Verwarm dit tot 40 °C, voeg dan 32 g suiker en de pectine toe. Breng aan de kook en laat afkoelen. Smelt 675 g witte chocolade au bain-marie tot 45 °C en voeg de paarse kleurstof toe. Kristalliseer de chocolade op 6 °C en verwarm de chocolade daarna weer tot 28 °C. Doop de macaronschijfjes in de chocolade en decoreer met gedroogde rozenblaadjes. Laat de chocolade kristalliseren.

Vorbereitung
15 min.

Hoeveelheden
1 doos van
90 stuks

Prijs
0.69 € /
stuk*

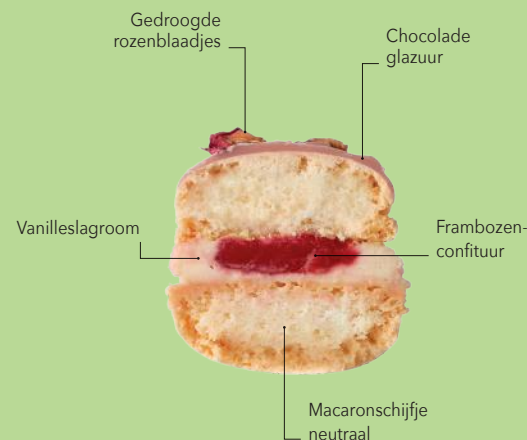


Mini macaron natuur

ø 3,5cm - 2,5g

ref. LC235.200A.30181

	
180	168





SWISS ROLL FRAMBOOS EN PISTACHE OP STOKJE

Ingrediënten

1 Pidy vel Joconde pistachesmaak • 230 g frambozenpuree • 75 g frambozenstukjes • 355 g suiker • 5 g pectine • 470 g kersenpuree • 255 g invert-suiker • 32 g gelatinepoeder • 300 g witte chocolade coating • 180 g gehakte pistachenoten

Bereiding

Verwarm de frambozenpuree, 80 g suiker en frambozenstukjes tot 40 °C en voeg dan 35 g suiker en de pectine toe. Breng aan de kook en laat dan afkoelen. Om de kersenmarshmallow te maken, hydrateer je de gelatine met 370 g kersenmoes. Kook 240 g suiker met 95 g invertsuiker en 100 g kersenpuree. Doe 160 g invertsuiker en gehydrateerde gelatine in de mengkom. Giet zodra het mengsel 100 °C heeft bereikt in de mengkom en klop op, stop op 28 °C. Snijd het jocondevel in 4 stukken (29 x 19 cm, d.w.z. 100 g). Weeg voor elk stuk 100 g frambozenconfijt af op en strijk glad met een paletmes. Leg vervolgens 100 g kersenmarshmallow op elk stuk en strijk glad. Rol gelijkmatig in de lengte op. Dek af met plasticfolie en laat 4 uur rusten. Snijd in stukken van 2 cm breed en steek er een stokje in voor je de bovenkant in het chocolade- en pistachemengsel doopt.

Vorbereitung
40 min.

Hoeveelheden
1 vel - 56 stuks

Prijs
0.75 € /
stuk*



 **Jocondevel met pistachesmaak**
580 x 380 x 5mm - 342g
ref. 574.57.910

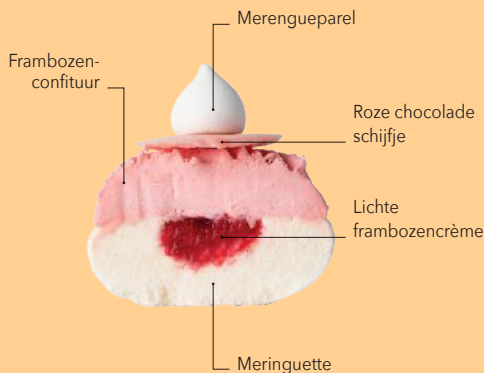




Meringuette

ø 4,5 x h 2cm - 3,5g

ref.		
491.65.144	144	104
491.65.320	320	88



MINI PAVLOVA FRAMBOOS

Ingrediënten

144 Pidy Meringuettes • 144 Pidy Meringue parels • 331 g frambozenpuree • 166 g suiker • 108 g frambozenstukjes • 7 g pectine • 720 ml room 35% • 288 g mascarpone • 144 g frambozenpuree • 115 g poedersuiker • 144 g roze chocolade schijfjes

Bereiding

Verwarm de frambozenpuree, 115 g suiker en de frambozenstukjes tot 40 °C. Voeg dan 50 g suiker en de pectine toe. Breng het mengsel aan de kook, laat het afkoelen en zet het koud weg. Klop de room met de mascarpone en poedersuiker tot een romige textuur. Voeg de frambozenpuree toe en meng goed. Rasp de meringue-schalen aan de bolle kant om ze vlak te maken. Vul het midden met de frambozenconfituur en spuit de frambozenlagroom op de meringuette. Decoreer met een schijfje roze chocolade en een merengueparel.

Vorbereitung
15 min.

Hoeveelheden
1 doos van
144 stuks

Prijs
0.47 € /
stuk*

*De prijzen in deze brochure zijn louter informatief en kunnen variëren afhankelijk van leveranciers, aangekochte hoeveelheden en marktschommelingen.





De gebruikte referenties

Artikelcode	Benaming	Page
010.66RE.098	96 mini bladerdeegpasteitjes vierkant met rode biet & peper	7
010.60GR.098	96 mini bladerdeegpasteitjes vierkant pestosmaak	9
010.49.096	96 mini bladerdeegpasteitjes vierkant	10
010.61OR.098	96 mini bladerdeegpasteitjes vierkant tomaat en Provençalse kruiden	13
717.62.096	96 spicy cups Asian curry	14
716.84.096	96 veggie cups rode biet	17
716.81.096	96 veggie cups spinazie	18
717.64.096	96 spicy cups southern pepper	20

Artikelcode	Benaming	Page
LC312.300S.10071	70 mini babas rum vierkant diepvries	23
885.47.090	90 mini zanddeegtaartjes 4.5 cm	25
647.23.096	96 mini Trendy rond 4 cm	26
646.27.096	96 mini Trendy chocolade vierkant 3.5 cm	28
489.67.006	6 x 550 g crumble van American cookies	28
LC235.200A.30181	180 macarons natuur ø35mm	31
574.57.910	10 jocondevellen pistachesmaak 5 mm diepvries	33
488.65.006	6 x 200 g meringueparels	34
491.65.144	144 meringuettes 4.5 cm	34

contacteer ons

Frankrijk

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

Benelux

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

Export

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

Noord-Amerika

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

Verenigd Koninkrijk

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

Pidy is een merk van
Groupe Biscuits Bouvard

