



Bring **AUTUMN** to your plate



7 bladerdeegrecepten tijdens de herfst
BOEKJE 3





Samenvatting

Pidy, de **referentie** voor
vulklare bladerdeeg 04

Recepten van onze chefs 05

Hartige recepten

- Volkoren pasteitje met pompoen (butternut) en Blue Stilton kaas 07
- Vol-au-vent suprême 08
- Vierkant bladerdeegpasteitje met zalm 11

Zoete recepten

- Zakouski cacao met marshmallow en praliné 12
- Zakouski kaneel in "pumpkin pie" stijl 15
- Zakouski Vanille in "Frou-Frou"-stijl 17
- Jockey bladerdeegtaart in Saint-Honoré stijl 19



De referentie voor vulklare bladerdeeg



Onze know-how

Al meer dan 50 jaar zet Pidy de toon in de professionele keuken met een compleet assortiment kant-en-klare bodems, van hartig tot zoet, ontwikkeld om aan alle creatieve ambities te voldoen. In een sector waar kwaliteit en efficiëntie cruciaal zijn, biedt dit receptenboekje een selectie van bladerhapjes die eenvoudig en snel te bereiden zijn dankzij de Pidy-bodems. Deze producten zijn ontworpen voor banketbakkers, restaurateurs en cateraars, en helpen u kostbare tijd te besparen zonder concessies te doen aan smaak of presentatie.

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 bladerdeegpasteitjes voor onvergetelijke culinaire ervaringen.



Recepten van onze chefs

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.



VOLKOREN PASTEITJE MET BUTTERNUT & BLUE STILTON KAAS

Ingrediënten

96 volkoren bladerdeegpasteitjes van Pidy • 8 kg butternut (pompoen) • 80 cl slagroom (30% vet) • 80 g knoflook • 1,2 kg jonge wortelen • 80 g gemalen komijn • 960 g walnoten • 960 g Blue Stilton-kaas • Paarse shisokiempjes • Zout & peper

Bereidingswijze

Voor de vulling: schil de butternut, snijd in blokjes en konfijt deze samen met de knoflook in olijfolie gedurende ongeveer 20 minuten. Breng op smaak, mix en doe in een spuitzak met een gladde spuitmond. Verwarm de oven voor op 170 °C. Bak de bladerdeegbodempjes 8-10 minuten op 170 °C. Snijd met een mandoline tagliatelle van de wortelen, rol ze op en rol de rolletjes vervolgens door de gemalen komijn. Verkruiemel de Blue Stilton en rooster de walnoten 10 minuten in de oven op 180 °C. Montage: spuit de butternutcrème op de bodem van het pasteitje, steek er de wortelrolletjes in, leg er Blue Stilton en walnoten op en werk af met een paarse shisokiem.

+ Tip van de chef

Versterk de aroma's door de walnoten te roosteren.

Voorbereiding
30 min.

Cooking
35 min.

Hoeveelheden
1 doos van
96 stuks

Prijs
1.19 € /
stuk*

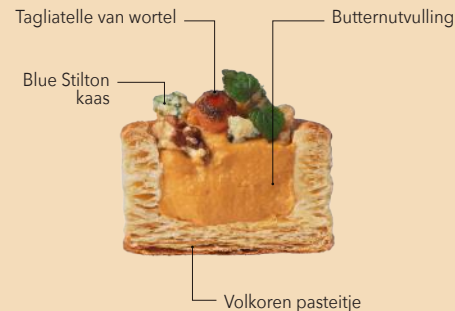
*LET OP: De in dit boekje vermelde prijzen zijn indicatief, gebaseerd op gemiddelden berekend begin 2025. Ze kunnen variëren afhankelijk van leveranciers, aangekochte hoeveelheden en marktfactuaties.

NEW



Volkoren pasteitje 7cm
Ø 7 x 4,5cm - 30g

ref.		
230.70.096	96	40

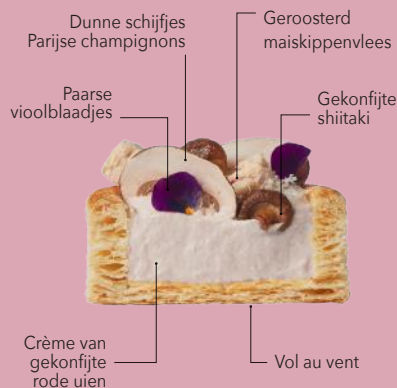




Vol au vent Repas

Ø 9,5 x h 4,5cm - 44g

ref.		
682.01.048	48	48



VOL-AU-VENT SUPRÊME

Ingrediënten

48 Vol-au-vent Repas pasteitjes van Pidy • 720 g kippenborst en vleugel van maïskip • 1,2 L vloeibare room (30 %) • 800 g rode uien • 480 g shiitake champignons • 240 g Parijse champignons • 120 g verse kastanjes • paarse viooltjes (bloemblaadjes) • gerookt paprikapoeder • olijfolie • 80 g boter • zout / peper

Voorbereiding
40 min.

Kooktijd
55 min.

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C, leg het kippenvlees op een bakplaat en kruid met olijfolie, zout en peper. Bak gedurende 25 minuten, snij daarna in blokjes van 1 cm. Besprenkel de shiitake champignons met olijfolie, gerookt paprikapoeder, zout en peper. Bak ze in de oven goudbruin gedurende 15 min. Snij de rode uien in fijne ringen en laat ze 15 min zachtjes konfijten in de boter. Voeg de room toe, pureer met de mixer en laat afkoelen. Bak de bladerdeegpasteitjes 8-10 min op 170 °C tot ze licht krokant zijn. Snij de Parijse champignons in dunne plakjes met een mandoline. Klop de rodeuiencrème op tot ze luchtig is, schep in een spuitzak met gladde spuitmond. Samenstelling van de vol-au-vent: Spuit een toefje rode uiencrème op de bodem van elk pasteitje. Voeg toe: 4 blokjes kip, 3 shiitakes. Steek 3 plakjes Parijse champignons erbij. Rasp wat verse kastanjes er boven op (met mandoline). Werk af met paarse vioolblaadjes en het krokante bladerdeeghoedje.

Hoeveelheden
1 doos van
48 stuks

Prijs
1.57 €
stuk*

*LET OP: De in dit boekje vermelde prijzen zijn indicatief, gebaseerd op gemiddelden berekend begin 2025. Ze kunnen variëren afhankelijk van leveranciers, aangekochte hoeveelheden en marktfluctuaties.







Vierkant pasteitje

Ø 8 x h 4,8cm - 44g

ref.

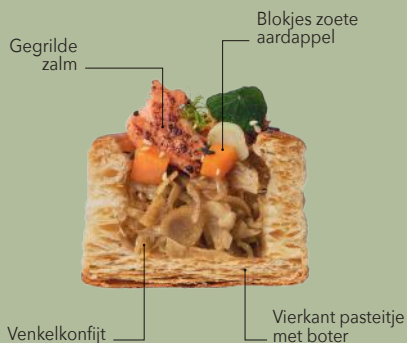
242.05.018



18



64



VIERKANT BLADERDEEGPASTEITJE MET ZALM

Ingrediënten

18 vierkante pasteitjes met boter van Pidy • 300 g zalmfilet • 1,5 kg venkel • 1,5 kg zoete aardappel • 15 g Vikingzout • 15 g gemengde sesamzaadjes • Oranje viooltjes • Oost-Indische kersblaadjes • 30 g boter • Olijfolie • Zout & peper

Vorbereiding
30 min.

Kooktijd
38 min.

Hoeveelheden
1 doos
van 18 stuks

Prijs
2.75 € /
stuk*

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C en kruid de zalm met olijfolie, zout en peper. Plaats de zalm 15 minuten in de oven. Haal hem er daarna uit en brand kort af met een keukenbrander. Bak de vierkante bladerdeegpasteitjes 8- 10 minuten op 170 °C tot ze goudbruin zijn. Schil de zoete aardappel en snijd in blokjes van 0,5 cm. Blancheer deze 3 minuten in gezouten water met Vikingzout. Snijd de venkel in dunne plakjes, bewaar het venkelgroen voor het dresser. Konfijt de venkel 15 minuten in boter en breng op smaak. Montage: vul de pasteitjes met het venkelkonfijt, voeg stukjes zalm toe, leg er de blokjes zoete aardappel bij, bestrooi met sesamzaadjes en werk af met venkelgroen, vioolblaadjes en Oost-Indische kers.



Tip van de chef

Het lichtjes grillen van de zalmfilet geeft een uitgesproken textuur en smaak

*LET OP: De in dit boekje vermelde prijzen zijn indicatief, gebaseerd op gemiddelden berekend begin 2025. Ze kunnen variëren afhankelijk van leveranciers, aangekochte hoeveelheden en marktfluctuaties.



Zakouski Cocoa

Ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
020 67BL 098	96	168



ZAKOUSKI CACAO MET MARSHMALLOW EN PRALINÉ

Ingrediënten

96 Zakouskis cacao van Pidy • 320 g hazelnoot/amandelpraliné • 192 g crêpes dentelles (dunne krokante koekjes) • 128 g melkchocolade • 128 g eiwitten • 896 g kristalsuiker • 16 vellen gelatine of 224 g gelatinemassa • 22,4 cl water • 96 g glucosestroop • Lavendelaroma • Paarse kleurstof • Decoratieve bloemen

Vorbereiding
45 min.

Hoeveelheden
1 doos van
96 stuks

Prijs
0.61 € /
stuk*

Bereidingswijze

Voor de krokante praliné: verkruimel de dunne koekjes (crêpes dentelles) en smelt de chocolade voorzichtig. Meng de gesmolten chocolade met de praliné en voeg vervolgens de verkruimelde koekjes toe. Meng goed door elkaar en schep een kleine hoeveelheid op de bodem van elk mini pasteitje. Voor de lavendelmarsmallow: laat de gelatine weken in een grote hoeveelheid koud water, of gebruik 224 g gelatinemassa. Doe de suiker, water en glucose in een steelpan, roer even door en breng aan de kook. Kook tot 121 °C zonder verder te roeren, om te voorkomen dat de suiker kristalliseert en een harde, witte massa vormt. Wanneer de siroop ongeveer 110 °C bereikt, begin de eiwitten te kloppen tot schuim (niet te stijf). Bij 121°C voeg je de goed uitgelekte gelatine toe, meng snel en giet vervolgens de siroop in een dunne straal bij de eiwitten. Laat de mixer op gemiddelde snelheid draaien totdat het mengsel afkoelt tot ongeveer 50 °C. Voeg een klein beetje kleurstof en enkele druppels lavendelaroma toe. Spuit de marshmallow snel op de bladerdeegpasteitjes en strijk de bovenkant glad. Spuit daarna een mooi bolletje bovenop. Laat opstijven in de koelkast. Werk af met enkele gedroogde bloemblaadjes.

*LET OP: De in dit boekje vermelde prijzen zijn indicatief, gebaseerd op gemiddelden berekend begin 2025. Ze kunnen variëren afhankelijk van leveranciers, aangekochte hoeveelheden en marktfluctuaties.





ZAKOUSKI KANEEL IN 'PUMPKIN PIE' STIJL

Ingrediënten

96 Zakouski's kaneel van Pidy • 320 g pecannoten praliné • 192 g crêpes dentelles (dunne krokante koekjes) • 128 g melkchocolade • 320 g pompoenpuree • 32 g glucosestroop • 19,2 g gelatine • 1,088 kg witte chocolade • 1,92 kg volle room • 640 g melk • 19,2 g vierkruidmengsel • 160 g esdoornsiroop • 64 g pompoensiroop • Chocoladeschijfjes • Decoratieve bloempjes • Neutrale glazuur

Bereidingswijze

Om de knapperige pecannoten te bereiden, verkruijmel je de crêpes dentelles en smelt je de melkchocolade langzaam. Meng de melkchocolade en de praliné en voeg vervolgens de crêpes dentelles toe. Meng goed en doe een kleine hoeveelheid op de bodem van elk hapje. Maak vervolgens de pompoenganache door de ivoorkleurige witte chocolade te smelten op 45 °C en de glucose eroverheen te doen. Verwarm de melk met de kruiden. Voeg 12,8 g geweekte en uitgelekte gelatine toe. Zeef. Giet dit over de chocolade en emulgeer tot een zeer gladde en glanzende textuur. Voeg aan dit mengsel 1,28 kg vloeibare room toe, gevolgd door 320 g pompoenpulp. Laat in de koelkast kristalliseren. Als het mengsel goed is afgekoeld, spuit u de pompoenganache in de mini hapjes met kaneel en strijkt u de bovenkant zorgvuldig glad. Met behulp van een spuitzak met een glad mondstuk een mooie koepel van pompoenganache spuiten. 10 minuten in de koelkast laten opstijven en vervolgens onderdompelen in neutrale glazuur, die vooraf met kruiden is bestrooid. Voor de slagroom met esdoornsiroop 576 g vloeibare room tot lichte slagroom kloppen. Verwarm de resterende 64 g room en voeg 6,4 g gelatine toe die u vooraf in water hebt geweekt. Voeg het mengsel toe aan de esdoornsiroop en meng. Giet vervolgens het mengsel met esdoornsiroop over de slagroom en meng snel met een spatel. Doe het mengsel in een spuitzak met een glad mondstuk. Leg op de eerder gemaakte hapjes een schijfje chocolade en schep daarop de slagroom met esdoornsiroop. Maak een kuiltje in de slagroom met een warm puntleltje en vul dit met pompoensiroop.

Vorbereitung
50 min.

Hoeveelheden
1 box of 96
pieces

Prijs
0.64 €/
stuk*

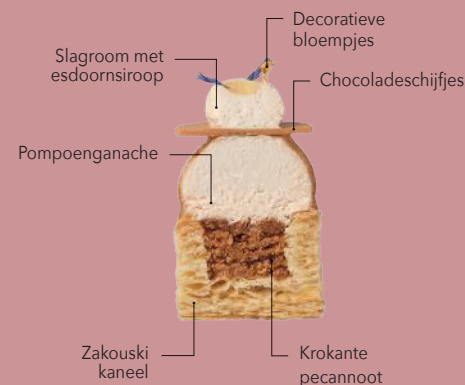
*LET OP: De in dit boekje vermelde prijzen zijn indicatief, gebaseerd op gemiddelden berekend begin 2025. Ze kunnen variëren afhankelijk van leveranciers, aangekochte hoeveelheden en marktfactuaties.



Zakouski kaneel

Ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
020.69SC.098	96	168



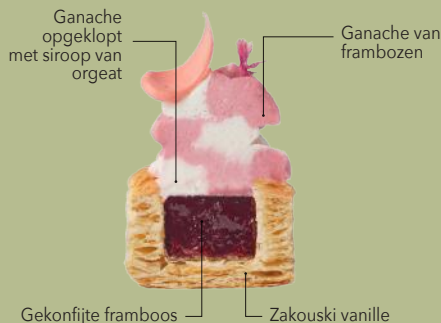




Zakouski met vanillesmaak

Ø 3,3 x h 2,2 cm - 4,5g

ref.		
020.68SV.098	96	168



ZAKOUSKI VANILLE IN 'FROU-FROU' STIJL

Ingrediënten

96 Zakouskis met vanillesmaak van Pidy • 624 g frambozenpulp • 228 g suiker • 17 g citroensap • 4,8 g pectine • 19,2 g gelatine • 2,16 kg volle room • 1,2 kg witte chocolade • 96 g orgeatsiroop • 24 g glucose • 480 g melk • 2 tot 3 vanillestokjes

Bereidingswijze

Bereid de frambozenconfituur door 384 g frambozenpulp te verwarmen. Voeg het citroensap toe. Terwijl het mengsel opwarmt, mengt u 4,8 g pectine met 228 g suiker. Zodra het mengsel kookt, strooit u het suiker-pectinemengsel erbij terwijl u blijft kloppen. Laat twee minuten opwarmen en giet het mengsel vervolgens in een bak. Zet het mengsel koel weg en doe het vervolgens in een spuitzak. Om de ganache met orgeatsiroop te maken, laat u 9,6 g gelatine in een grote hoeveelheid water zacht worden en verwarmt u de helft van de vloeibare room (600 g) met een in tweeën gesneden vanillestokje. Voeg zodra het kookt de vooraf geweekte gelatine toe aan de warme room. Giet dit over 360 g witte chocolade en emulgeer met een spatel. Voeg de rest van de koude room en vervolgens 96 g orgeatsiroop toe, mix en zet minimaal 8 uur koel weg. De ganache moet minder dan 4 °C zijn om opgeklopt te kunnen worden. Maak vervolgens de frambozenganache door 816 g chocolade te smelten op 45 °C en er 24 g glucose bij te wegen. Verwarm 480 g melk met de opengesneden vanillestokjes. Voeg 9,6 g vooraf geweekte en uitgelekte gelatine toe. Giet dit mengsel over de chocolade en emulgeer tot een zeer gladde en glanzende textuur. Voeg vervolgens 960 g vloeibare room toe. Voeg 240 g frambozenpulp en een snufje roze kleurstof toe. Laat afkoelen en kristalliseren, klop vervolgens op met een garde tot een lichte textuur voordat u gaat spuiten. Voor het samenstellen van de stukken, spuit u de frambozenconfituur royaal op de bodem. Spuit daar bovenop de ganache met orgeatsiroop. Strijk de bovenkant glad. Doe vervolgens zowel de ganache met orgeatsiroop als die met frambozen in een spuitzak met een gekartelde spuitmond. Spuit met kleine bewegingen van links naar rechts om een plooeffect te verkrijgen.

Vorbereitung
50 min.

Hoeveelheden
1 doos van
96 stuks

Prijs
0.59 €/stuk*

*LET OP: De in dit boekje vermelde prijzen zijn indicatief, gebaseerd op gemiddelden berekend begin 2025. Ze kunnen variëren afhankelijk van leveranciers, aangekochte hoeveelheden en marktfactuaties.



JOCKEY TAART SAINT-HONORÉ STIJL

Ingrediënten

12 Jockey bladerdeegbodems 6 porties Pidy • 784 g boter • 340 g bruine suiker • 940 g suiker • 700 g bloem • 1252 g melk • 4 g zout • 500 g hele eieren • 12 eidooiers • 4 vanillestokjes • 72 g vla-poeder • 1400 g volle room • 8 ml vanille-extract

Bereidingswijze

Om het craquelin te bereiden, mengt u de zachte boter met 340 g bruine suiker, voegt u 400 g bloem toe en vervolgens 60 g water. Rol het deeg dun uit en maak cirkelvormige afdrucken op basis van de grootte van de soesjes die u wilt maken. Leg het deeg in de vriezer. Verwarm de oven voor op 220 °C. Om de soesjes te maken, verwarmt u 252 g water, 252 g melk en 252 g boter. Zodra de boter gesmolten is, voegt u in één keer 300 g bloem toe. Meng en droog het deeg. Voeg 500 g eieren (ongeveer 10 eieren) één voor één toe en meng goed. Doe het deeg in een spuitzak en spuit soesjes van verschillende grootte. Leg een craquelin-schijfje op elk soesje. Bak de soesjes, zet de oven onmiddellijk 10 minuten uit en zet hem vervolgens weer aan op 170 °C gedurende 20 tot 30 minuten, afhankelijk van de grootte van de soesjes. Maak karamel met 800 g suiker en zodra deze een mooie gouden kleur heeft, dompel je de soesjes erin om ze een mooi korstje te geven. Maak vervolgens een crème diplomate door 1 liter melk met 4 opengesneden vanillestokjes te verwarmen. Klop snel 12 eidooiers met 80 g suiker en 72 g custardpoeder. Giet er al kloppend de warme melk bij en giet het mengsel terug in de pan. Kook de banketbakkersroom onder voortdurend kloppen tot het mengsel voor het eerst kookt. Voeg 280 g in kleine stukjes gesneden boter toe. Laat volledig afkoelen. Klop 600 g vloeibare room tot een luchtige textuur en voeg deze toe aan de banketbakkersroom (die u indien nodig met een garde hebt opgeklopt). Vul de soesjes. Klop 800 g vloeibare room met 60 g poedersuiker en 8 ml vanille-extract tot slagroom. Doe dit in een spuitzak met een Saint-Honoré spuitmond. Bestrooi de taartbodems met poedersuiker en karamelliseer ze onder de grill. Laat afkoelen. Vul elk bloemblad van de taartbodem met de crème diplomate. Spuit de slagroom met de Saint-Honoré spuitmond. Versier met de soesjes die u in de karamel hebt gedoopt.

Vorbereitung
60 min.

Hoeveelheden
1 doos van 12
stuks (6 porties)

Prijs
2.03 € /
per
stuk*

*LET OP: De in dit boekje vermelde prijzen zijn indicatief, gebaseerd op gemiddelden berekend begin 2025. Ze kunnen variëren afhankelijk van leveranciers, aangekochte hoeveelheden en marktfactuaties.

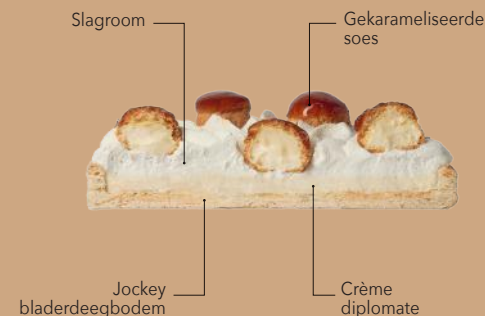


Jockey bladerdeegtaartbodem
6 porties
Ø 22 x h 2,3cm - 170g

ref.		
272.03.012	12	44

Jockey bladerdeegtaartbodem
8 porties
Ø 25,5 x h 2,3cm - 220g

ref.		
274.03.012	12	44





Overzicht van de gebruikte referenties

Artikelcode	Artikelnaam	Pagina
230.70.096	96 Volkorenpasteitjes 7cm	7
682.01.048	48 Vol au vents Repas	8
242.05.018	18 Vierkante pasteitjes met boter	11

Artikelcode	Artikelnaam	Pagina
020.67BL.098	96 Zakouskis Cacao	12
020.69SC.098	96 Zakouskis Kaneel	15
020.68SV.098	96 Zakouskis Vanille	17
272.03.012	12 Jockey bladerdeegtaartbodems 6 porties	19

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 Ypres - Belgium
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 de
Groupe Biscuits Bouvard

