



Bring **SPRING** to your plate



15 recettes pour des réceptions printanières

LIVRET 1





Sommaire

Pidy, **la référence** du prêt-à-garnir 04

Les recettes de nos chefs 05

Les petites **pièces salées**

- Feuilleté betterave, crème chèvre-miel & pickles 06
- Feuilleté pesto recette à l'italienne 08
- Feuilleté façon œuf mimosa 10
- Feuilleté tomate & légumes du soleil 12
- Spicy cup asian curry & tartare de courgettes au curry vert 14
- Veggie cup betterave et sa recette asiatique 16
- Veggie cup épinard, crème au thym & petit pois 18
- Spicy cup southern pepper, écrevisse & tartare exotique 20

Les petites **pièces sucrées**

- Mini baba carré au rhum exotique 22
- Mini tartelette au chocolat au lait et fruits exotiques 24
- Mini tartelette citron-basilic meringuée 26
- Mini tartelette au chocolat 28
- Mini macaron vanille framboise 30
- Sucette framboise pistache 32
- Mini pavlova à la framboise 34



La référence du prêt-à-garnir



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 pièces cocktail et mignardises, réalisée avec nos produits.

Pensés pour les chefs, 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 mises en bouche raffinées, des plateaux gourmands ou des bouchées sur mesure, 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 prestations tout en optimisant vos processus de préparation. Libérez votre créativité et transformez vos événements avec les fonds Pidy, prêts à l'emploi, pour des expériences culinaires inoubliables.



Sébastien Cantrelle

Sébastien Cantrelle est un chef pâtissier passionné, reconnu pour sa créativité et son exigence. Après des années d'expérience en tant que consultant auprès de nombreuses marques, il allie technique et innovation, en faisant de chaque création un véritable équilibre entre esthétique et goût. Son approche privilégie les produits de qualité et de saison, pour offrir des desserts qui émerveillent les sens. À travers ce livret, il partage ses recettes et son savoir-faire, pour vous inviter à découvrir l'art de la pâtisserie de manière simple et élégante.



Les recettes de nos chefs

Margaux Paulvaiche

Avec passion et conviction, Margaux Paulvaiche insuffle un vent de modernité dans l'univers du traiteur. Toujours en quête d'innovation, elle imagine des mets raffinés et audacieux, alliant savoir-faire traditionnel et tendances culinaires contemporaines. Son objectif ? Offrir une expérience gustative unique, où chaque bouchée raconte une histoire de saveurs et d'émotions. Parce que bien manger, c'est avant tout partager, Margaux conçoit ses créations avec le cœur, pour des moments gourmands à la hauteur de chaque événement.



FEUILLETÉ BETTERAVE, CRÈME CHÈVRE-MIEL & PICKLES

Ingrédients

96 Mini bouchées betterave & poivre Pidy • 400 g de chèvre frais • 160 ml de crème liquide 30% • 160 g betterave chioggia crue • 160 g betterave rouge crue • 40 g de miel • 160 g de noisette • 400 ml de vinaigre blanc • 80 g de sucre en poudre • Estragon • 96 noisettes • Sel & poivre

Étapes

Détailler à la mandoline des tranches fines de betterave chioggia et rouge, puis à l'emporte pièce réaliser des petits disques. Réchauffer les fonds feuilletés 5 min. à 180 °C. Faire chauffer 400 ml de vinaigre blanc, 400 ml d'eau, 80 g de sucre, avant ébullition verser sur les disques de betterave, réserver. Emulsionner le chèvre frais, la crème liquide, le miel, l'origan, et assaisonner, mettre en poche. Concasser les noisettes finement. Pour monter les pièces, pocher l'appareil au chèvre dans le fond, planter les disques de betterave, déposer les noisettes, terminer par la feuille d'estragon.

+ Astuce du chef

Pour une bouchée encore plus gourmande, torréfier les noisettes 10 min. à 180 °C.

*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.

Préparation
20 min.

Cuisson
10 min.

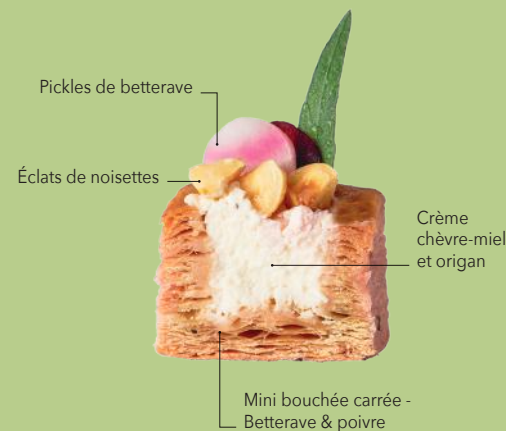
Quantités
1 carton de
96 pièces

Prix
0.29 € /
pièce*



**Mini bouchée carrée -
Betterave & poivre**
 □ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.		
010.66RE.098	96	168





FEUILLETÉ PESTO RECETTE À L'ITALIENNE

Ingrédients

96 Mini bouchées saveur pesto Pidy • 800 g straciatella • 80 cl huile d'olives • 8 gousses d'ail • 400 g de basilic • 400 g de roquette • 160 g de parmesan • 48 tranches de prosciutto • Pousses de Moutarde Cress • Sel & poivre

Étapes

Batte la straciatella, assaisonner, mettre en poche. Réchauffer les fonds feuilletés 5 min. à 180 °C. Cuire les tranches de prosciutto 5 min. à 180 °C. Pour le pesto, mixer afin d'obtenir un appareil lisse, le basilic, la roquette, l'ail, le parmesan, mettre dans un flacon verseur. Briser au doigt les tranches de prosciutto, pour obtenir de jolis morceaux. Pour monter les pièces, pocher l'appareil au parmesan dans le fond, réaliser un creux au centre de la crème, verser le pesto dans le creux, planter la chips de prosciutto, terminer par la pousse.

+ Astuce du chef

Pour faire de beaux creux dans la straciatella, utiliser une cuillère parisienne.

*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.



 Mini bouchée carrée -
Saveur pesto
 □ 3,2 x h 2,3cm - 5g

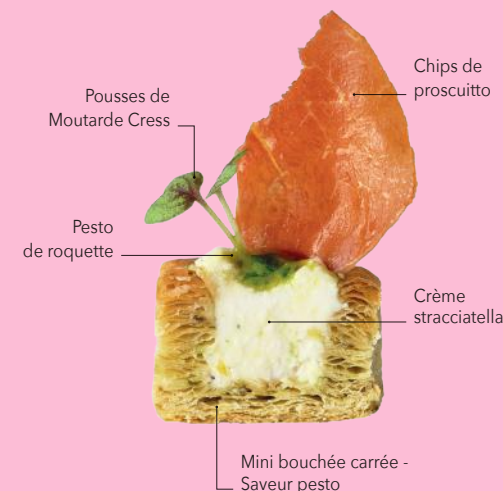
ref.		
010.60GR.098	96	168

Préparation
20 min.

Cuisson
5 min.

Quantités
1 carton de
96 pièces

Prix
0.48 € /
pièce*





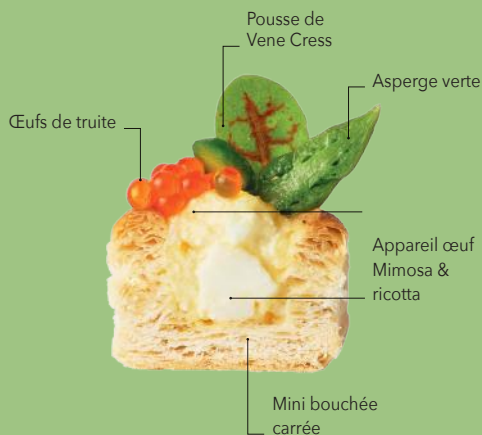


Mini bouchée carrée

□ 3,2 x h 2,3cm - 5g



ref.		
010.49.096	96	168
010.49.192	192	112
010.49.480	480	48



FEUILLETÉ FAÇON ŒUF MIMOSA

Ingrédients

96 Mini bouchées carrées Pidy • 16 œufs bio et 8 jaunes • 80 cl huile de tournesol • 8 cs moutarde • 8 cs vinaigre de noix • 400 g ricotta • 48 petites asperges vertes • 120 g œufs de truite • Pousses de Vene Cress • Sel & poivre

Étapes

Cuire 16 œufs durs 9 min., écaler et concasser finement. Cuire les fonds feuilletés 5 min. à 180 °C. Cuire les asperges, al dente, 6 min. Monter la mayonnaise et terminer au vinaigre de noix et émulsionner avec la ricotta, mettre en poche. Découper la pointe des asperges en deux et découper des rondelles en biseaux. Pour monter les pièces, pocher l'appareil mimosa dans le fond, planter les pointes d'asperge, les biseaux et y déposer une petite quantité d'œufs de truite. Terminer par la pousse.

Préparation
30 min.

Cuisson
15 min.

Quantités
1 carton de
96 pièces

Prix
0.58 € /
pièce*

Astuce du chef

Rajouter les pousses avant de servir, pour qu'elles conservent leur fraîcheur.

*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.



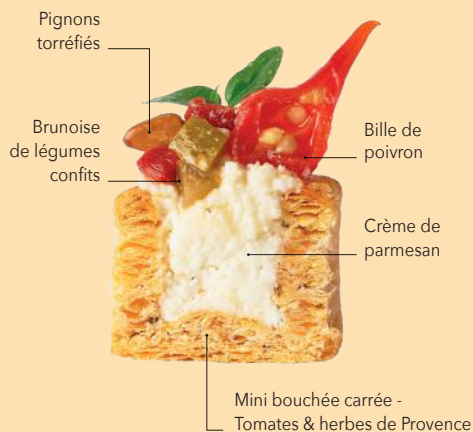




C Mini bouchée carrée -
Tomates & herbes
de Provence

□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.		
010.61OR.098	96	168



FEUILLETÉ TOMATE & LÉGUMES DU SOLEIL

Ingrédients

96 Mini bouchées tomate & herbes de Provence Pidy • 400 g de parmesan râpé • 400 ml de crème 30% • 4 cc paprika • 400 g poivron rouge • 400 g courgette verte • 400 g aubergine • 96 gouttes poivron rouge • Pousses de Tahoon Cress • 160 g pignons de pin • Sel & poivre

Étapes

Faire torréfier les pignons 5 min. à 180 °C. Cuire les fonds feuilletés 5 min. à 180 °C. Détailler les légumes en fine brunoise, faire revenir dans de l'huile d'olive 10 min., assaisonner. Emulsionner la crème et le parmesan râpé, ajouter le paprika, sel et poivre, mettre en poche. Pour monter les pièces, pocher l'appareil parmesan dans le fond, déposer 1 cc de brunoise sur la crème, positionner la goutte de poivron, ajouter 2 pignons, terminer par la pousse.

Préparation
30 min.

Cuisson
15 min.

Quantités
1 carton de
96 pièces

Prix
0.39 € /
pièce*

+ Astuce du chef

Pour parfaire la recette, torréfier les pignons de pin et ajouter la pousse avant de servir.

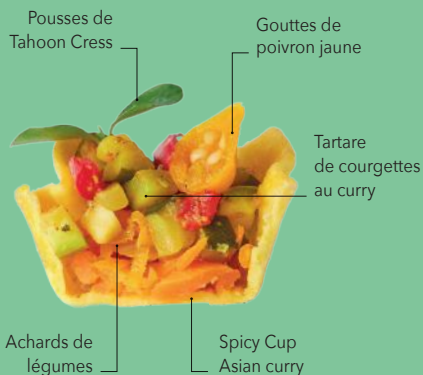
*Les prix indiqués dans ce livret sont donnés à titre indicatif, sur la base de moyennes observées en début d'année 2025. Ils peuvent varier en fonction des fournisseurs, des quantités achetées et des fluctuations du marché.



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 & TARTARE DE COURGETTES AU CURRY VERT

Ingrédients

96 Spicy cups Asian curry Pidy • 400 g de courgette verte • 400 g de courgette jaune • 40 g de pâte de curry vert • 400 g carotte • 400 g de chou blanc • 160 g de poivron rouge • 80 ml de vinaigre blanc • 8 cc de curcuma en poudre • 96 gouttes de poivron jaune • Huile d'olive • Pousses de Tahoon Cress • Sel & poivre

Étapes

Détailler les courgettes en fine brunoise, faire revenir dans de l'huile d'olive 10 min., assaisonner, ajouter la pâte de curry, mélanger. Emincer finement les carottes, le chou et le poivron rouge. Faire mariner dans le vinaigre et le curcuma puis, assaisonner. Pour monter les pièces, remplir de moitié avec les achards de légumes, déposer du tartare de courgettes, planter une goutte de poivron jaune, terminer par la pousse.

Préparation
30 min.

Cuisson
10 min.

Quantités
1 carton de
96 pièces

Prix
0.36 € /
pièce*

+ Astuce du chef

Pour une texture bien croquante, cuire le tartare de courgette al dente.

*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.





VEGGIE CUP BETTERAVE ET SA RECETTE ASIATIQUE

Ingrédients

96 Veggie cups betterave Pidy • 800 g de mascarpone • 8 cs de pâte de miso • 48 radis ronds roses • 400 g de chou romanesco • Huile d'olive • Pousses de Vene Cress • Sel & poivre

Étapes

Emulsionner le mascarpone avec le miso, assaisonner et mettre en poche. Couper en deux les radis, enrober d'huile d'olive, assaisonner, cuire 10 min. à 160 °C. Prélever 12 petites têtes de romanesco. Pour monter les pièces, pocher l'appareil au miso dans le fond, planter un demi radis, la tête de romanesco, terminer par la pousse.

Préparation
20 min.

Cuisson
10 min.

Quantités
1 carton de
96 pièces

Prix
0.41 € /
pièce*



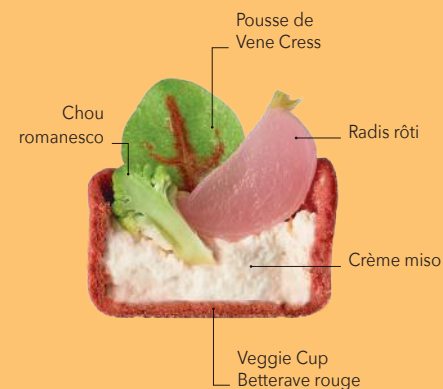
Veggie Cup



Betterave rouge

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.84.024	24	88
716.84.096	96	168



*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.

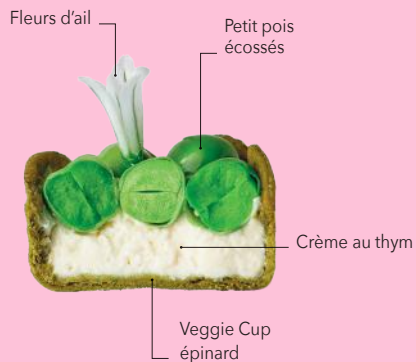


Veggie Cup épinard

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g



ref.		
716.81.024	24	88
716.81.096	96	168



VEGGIE CUP ÉPINARD, CRÈME AU THYM & PETIT POIS

Ingrédients

96 Veggie cups épinard Pidy • 400 cl de crème liquide 35% • 800 g de petit pois écosés • Thym frais • 40 g de ciboulette • 400 g ricotta • Huile d'olive • 288 fleurs d'ail • Sel & poivre

Étapes

Cuire les petits pois al dente dans une eau frémissante. Enrober les petits pois dans de l'huile d'olive. Assaisonner. Réaliser une crème fouettée, ajouter la ricotta, le thym émiétté, la ciboulette ciselée, assaisonner, mettre en poche. Pour monter les pièces, pocher la crème montée au thym dans le fond, disposer les petits pois, insérer 3 fleurs par pièce.

Préparation
20 min.

Cuisson
10 min.

Quantités
1 carton de
96 pièces

Prix
0.43 € /
pièce*

+ Astuce du chef

Cuire les petits pois al dente pour plus de texture.

*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.





SPICY CUP SOUTHERN PEPPER, ÉCREVISSE & TARTARE EXOTIQUE

Ingrédients

96 Spicy cups southern pepper Pidy • 800 g de mangue • 80 g de coriandre • 80 g de menthe • 80 g piment vert • huile d'olive • 96 queues d'écrevisses cuites • 4 cc paprika fumé • 80 g de piment rouge • 96 fleurs de pensée violette • Sel & poivre

Étapes

Détailler la mangue, le piment vert en fine brunoise, ajouter la coriandre et la menthe hachées, 40 ml d'huile d'olive, assaisonner et mettre en poche. Enrober les queues d'écrevisses dans de l'huile d'olive et paprika fumé. Détailler en fines rondelles le piment rouge. Pour monter les pièces, garnir les Spicy cups de chimichurri de mangue, déposer une queue d'écrevisse, une rondelle de piment, terminer par un pétale de fleur.

+ Astuce du chef

Ajouter les pétales avant de servir pour plus de fraîcheur.

*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.

Préparation
30 min.

Cuisson
10 min.

Quantités
1 carton de
96 pièces

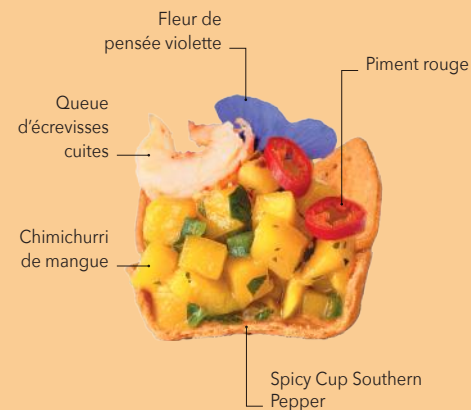
Prix
0.41 € /
pièce*



Spicy Cup Southern
Pepper

ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.64.024	24	88
717.64.096	96	168





MINI BABA CARRÉ AU RHUM EXOTIQUE

Ingrédients

70 Mini babas carrés Pidy • 105 g de purée de mangue • 245 g de purée d'ananas • 8.4 g de pectine • 8.4 g de gélatine • 96 g de sucre • 119 g de chocolat blanc • 231 g de crème UHT 35% • 11 g d'extrait de vanille avec grains • 70 disques de chocolat jaune • 70 pétales de fleurs comestibles blanches

Étapes

Mélanger purées de mangue et d'ananas avec 88 g de sucre, chauffer à 45 °C puis ajouter le mélange de 8.4 g de sucre et 8.4 g de pectine. Porter à ébullition 3 minutes et ajouter la gélatine. Réserver au frais. Faire fondre le chocolat blanc au bain marie et chauffer 56 g de crème avec l'extrait de vanille, jusqu'à ébullition. Verser sur le chocolat et attendre 2 minutes avant de le mélanger, bien homogénéiser au fouet puis ajouter 175 g de crème froide. Bien mixer et réserver à 4 °C. Une fois la ganache bien prise, foisonner au batteur à l'aide d'un fouet pour avoir une texture pochable. Pour le montage, laisser décongeler les babas, garnir l'intérieur et le centre avec le confit de fruit. Pocher la ganache montée à la vanille, puis décorer d'un disque de chocolat et d'un pétale de fleur.

+ Astuce du chef

Réaliser la ganache à la vanille la veille, pour la foisonner une fois bien refroidie en J+1.

*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.



Mini baba carré au rhum

+ cuvette



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



70



105

Préparation

25 min.

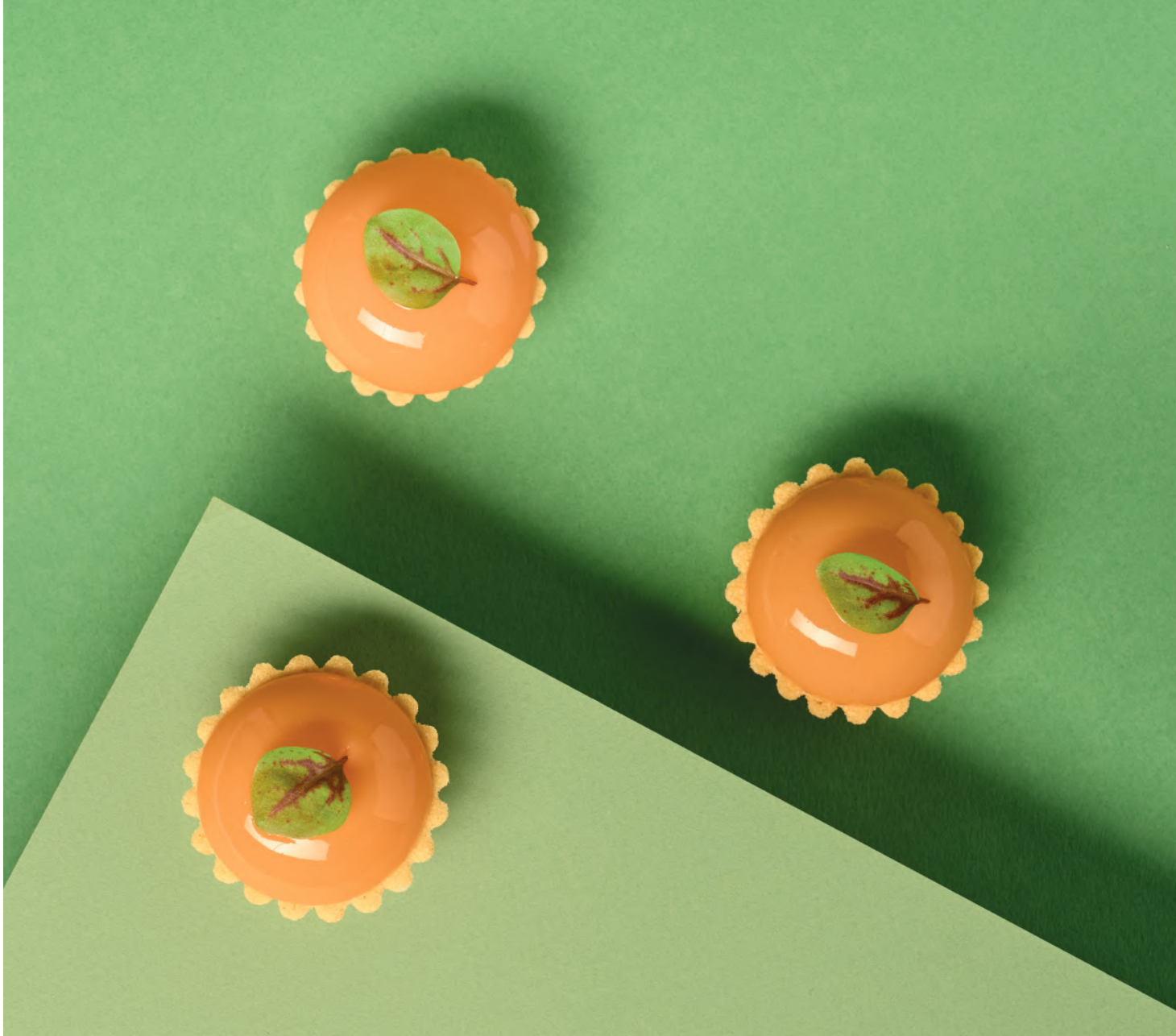
Quantités

1 carton de
70 pièces

Prix

1.07 € /
pièce*



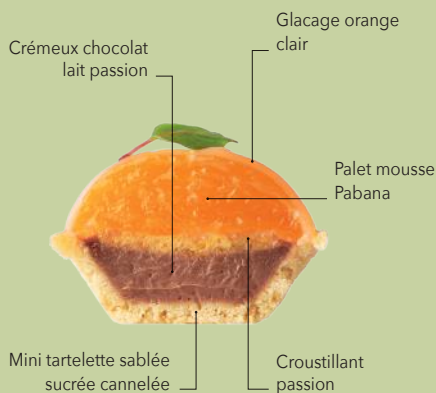




Mini tartelette sablée sucrée cannelée

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 TARTELETTE AU CHOCOLAT AU LAIT ET FRUITS EXOTIQUES

Ingrédients

90 Tartelettes sablées cannelées Pidy • 293 g de crème UHT 35% • 360 g de purée d'ananas • 186 g de purée de mangue • 344 g de sirop de glucose • 81 g de jaunes d'œufs • 311 g de chocolat de couverture lait 38% • 482 g de sucre cristal • 11 g de pectine • 173 g masse de gélatine • 216 g de lait concentré sucré • 324 g de chocolat blanc • 9 g de colorant orange liposoluble • 90 petites feuilles comestibles

Étapes

Porter à ébullition 45 g de purée d'ananas et 51 g de purée de mangue, 293 g de crème et 20 g de sirop de glucose. Réaliser une crème anglaise, à 82 °C avec les jaunes. Verser sur le chocolat puis mélanger au fouet et mixer. Couler dans le fond de tartelette aussitôt. Mélanger le restant des purées de mangue et d'ananas avec 113 g de sucre, chauffer à 45 °C puis ajouter le mélange de 11 g de sucre et 11 g de pectine. Porter à ébullition 3 minutes et ajouter 11 g de gélatine. Couler en demi-sphère de 4 cm de diamètre. Réserver au frais. Réaliser un croustillant praliné et les détailler en petits disques. Une fois refroidis, les disposer sur les tartelettes et réserver au frais. Cuire dans une casserole le sucre, le sirop de glucose et l'eau à 105 °C verser sur le chocolat blanc et le lait concentré sucré puis ajouter 162 g de masse de gélatine. Bien mélanger et mixer avec le colorant. Laisser reposer une nuit puis réchauffer et mixer. Tremper les dômes avec un cure dents puis les déposer sur le croustillant. Ajouter une feuille sur le dôme.

Préparation
35 min.

Cuisson
10 min.

Quantités
1 carton de
90 pièces

Prix
0.81 € /
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.



Mini Trendy rond sucré

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 TARTELETTE CITRON-BASILIC MERINGUÉE

Ingrédients

96 Mini Trendy ronds 4 cm Pidy • 240 g de purée de citron jaune • 120 g de purée de citron vert • 226 g d'œufs entiers • 898 g de sucre cristal • 103 g de jaunes d'œufs • 226 g de chocolat blanc • 58 g de beurre de cacao • 106 g de beurre frais 82% • 14 g de basilic frais haché • 336 g de blancs d'œufs • 96 disques de chocolat vert pastel

Étapes

Dans une casserole, mettre les purées à chauffer puis préparer le mélange jaunes d'œufs, œufs et 226 g de sucre préalablement mélangé. Porter à ébullition et verser sur le chocolat, beurre de cacao et beurre frais, mélanger sans chauffer puis mixer avec le basilic et laisser refroidir à 4 °C. Garnir les fonds de tarte de crème au citron et réserver au froid. Pour réaliser une meringue suisse, chauffer les blancs d'œufs et 672 g de sucre à 60 °C. Puis ajouter le tout dans une cuve de batteur et monter à vitesse maximale et ensuite vitesse minimum une fois bien foisonnée. Laisser refroidir et pocher sur les fonds garnis de crème citron basilic. Pour finir, décorer d'un disque de chocolat vert pastel de 5 mm de diamètre.

Préparation
20 min.

Cuisson
10 min.

Quantités
1 carton de
96 pièces

Prix
0.51 € /
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.





 **Mini Trendy Carré
Chocolat**

 3,5 x h 1,5cm - 7g

ref.		
646.27.096	96	168
646.27.240	240	120



MINI TARTELETTE AU CHOCOLAT

Ingrédients

96 Mini Trendy carrés chocolat Pidy • 480 g de crumble Américain Pidy • 1218 g de crème UHT 35% • 108 g de sirop de glucose • 60 g de lait entier • 48 g de jaunes d'œufs • 24 g de chocolat au lait 38% • 246 g de chocolat noir 64% • 180 g de chocolat noir 60% • 30 g de sucre inverti • 96 petites feuilles comestibles violettes

Étapes

Porter à ébullition le lait entier, 408 g de crème et le sirop de glucose. Réaliser une crème anglaise à 82 °C avec les jaunes d'œufs. Verser sur 24 g de chocolat au lait et 246 g de chocolat noir la crème anglaise puis mélanger au fouet et mixer. Couler la préparation dans la tartelette et réserver au frais. Pour réaliser la ganache montée au chocolat noir, faire fondre le chocolat noir au bain marie, chauffer 270 g de crème avec le sucre inverti et 30 g de sirop de glucose jusqu'à ébullition. Verser sur le chocolat et attendre 2 minutes avant de mélanger, bien homogénéiser au fouet puis ajouter 540 g de crème froide et mixer. Réserver à 4 °C et une fois la ganache bien refroidie, foisonner au batteur jusqu'à obtenir une texture pochable. Pocher la ganache montée sur les fonds pré-remplis et ajouter le crumble et les feuilles comestibles violettes.

+ Astuce du chef

Réaliser la ganache au chocolat la veille, pour la foisonner une fois bien refroidie en J+1.

Préparation
25 min.

Cuisson
10 min.

Quantités
1 carton de
96 pièces

Prix
0.67 € /
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.





MINI MACARON VANILLE FRAMBOISE

Ingrédients

180 Coques de macaron nature Pidy • 828 g de chocolat blanc • 297 g de crème UHT 35% • 14 g d'extrait de vanille avec grains • 207 g de purée de framboise • 104 g de sucre • 68 g de brisures de framboise • 5 g de pectine NH • 14 g de colorant naturel violet

Étapes

Faire fondre 153 g de chocolat blanc au bain marie et chauffer 72 g de crème avec l'extrait de vanille, jusqu'à ébullition. Verser sur le chocolat et attendre 2 minutes avant de le mélanger, bien homogénéiser au fouet puis ajouter 225 g de crème froide. Bien mixer et réserver à 4 °C. Une fois la ganache bien prise, foisonner au batteur à l'aide d'un fouet pour avoir une texture poachable. Pour réaliser le coulis de framboise, mélanger la purée de framboise avec 72 g de sucre et les brisures de framboises. Chauffer le tout à 40 °C puis ajouter 32 g de sucre et la pectine. Porter à ébullition puis laisser refroidir. Pour réaliser la coque en chocolat sur le macaron, faire fondre 675 g de chocolat blanc au bain marie à 45 °C et ajouter le colorant violet, puis cristalliser à 6 °C puis remonter le chocolat en température à 28 °C. Tremper la coque de macaron dans le chocolat et ajouter des fleurs séchées puis laisser cristalliser. Garnir une coque de ganache montée à la vanille et insérer au centre le coulis de framboise. Enfin, assembler le macaron en rajoutant au dessus la coque glacée de chocolat.

Préparation
15 min.

Quantités
1 carton de
180 pièces
90 macarons

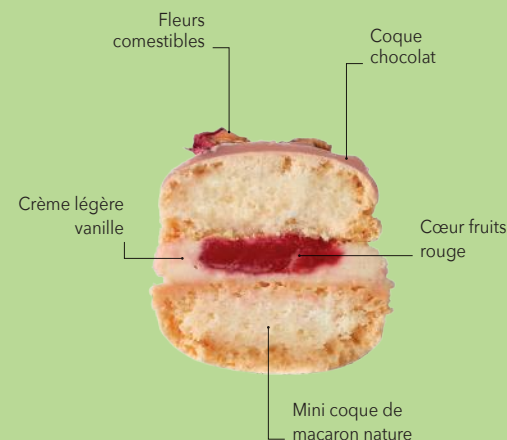
Prix
0.69 € /
pièce*



Mini macaron nature

ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.200A.30181

	
180	168



*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.



SUCETTE FRAMBOISE PISTACHE

Ingrédients

1 Feuille joconde saveur pistache Pidy • 230 g de purée de framboise • 75 g de brisures de framboise • 355 g de sucre • 5 g de pectine NH • 470 g de purée de cerise • 255 g de sucre inverti • 32 g de gélatine en poudre • 300 g d'enrobage chocolat blanc • 180 g de pistaches hachées

Étapes

Faire chauffer la purée de framboise, 80 g de sucre et les brisures de framboises à 40 °C, puis ajouter 35 g de sucre et la pectine. Porter à ébullition puis réserver au frais. Pour réaliser une guimauve à la cerise, hydrater la gélatine avec 370 g de purée de cerise. Cuire 240 g de sucre avec 95 g de sucre inverti et 100 g de purée de cerise (Préparation A). Dans la cuve du batteur, mettre 160 g de sucre inverti et la gélatine préalablement hydratée. Verser la préparation A dans la cuve du batteur une fois la préparation ayant atteint les 100 °C et monter le tout au fouet. Stopper à 28 °C. Découper la feuille joconde en 4 morceaux (29 x 19 cm soit 100 g). Peser sur chaque morceau, 100 g de confit de framboise et lisser à la palette. Ensuite, disposer 100 g de guimauve cerise sur chaque partie et lisser. Rouler régulièrement dans la longueur. Filmer et laisser reposer 4 h. Découper des tronçons de 2 cm de largeur et planter un batonnet avant de tremper le dessus dans le mélange chocolat et pistaches hachées.

Préparation
40 min.

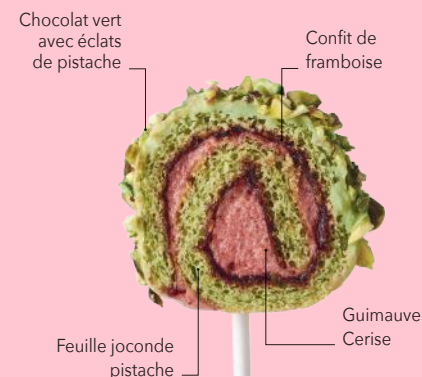
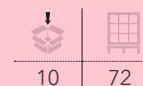
Quantités
1 feuille -
56 pièces

Prix
0.72 € /
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.





 **Feuille joconde saveur pistache**
580 x 380 x 5mm - 342g
ref. 574.57.910

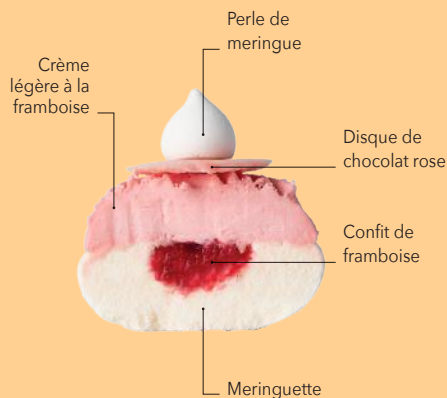




Meringuette

ø 4,5 x h 2cm - 3,5g

ref.		
491.65.144	144	104
491.65.320	320	88



MINI PAVLOVA FRAMBOISE

Ingrédients

144 Meringuettes Pidy • 144 Perles de meringue Pidy • 331 g de purée de framboise • 166 g de sucre • 108 g de brisures de framboise • 7 g de pectine • 720 g de crème UHT 35% • 288 g de mascarpone • 144 g de purée de framboise • 115 g de sucre glace • 144 disques de chocolat rose

Étapes

Faire chauffer la purée de framboise, 115 g de sucre et les brisures de framboises à 40 °C, puis ajouter 50 g de sucre et la pectine. Porter à ébullition puis laisser refroidir et réserver au frais. Pour la réalisation de la chantilly à la framboise, monter la crème au batteur avec le mascarpone et le sucre glace, jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajouter la purée de framboise et mélanger. Pour le montage, raper les coques de meringue du côté bombé afin de les rendre stables. Garnir au centre avec le confit de framboise et pocher au tourne disque la chantilly mascarpone framboise. Décorer d'un disque de chocolat et d'une perle de meringue.

Préparation
15 min.

Quantités
1 carton de
144 pièces

Prix
0.43 € /
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.





Rappel des références utilisées

Code article	Nom article	Page
010.66RE.098	96 Mini feuilletés carrés Betterave & Poivre	7
010.60GR.098	96 Mini feuilletés carrés saveur Pesto	9
010.49.096	96 Mini Feuilletés Carrés	10
010.61OR.098	96 Mini feuilletés carrés saveur Tomates & Herbes de Provence	13
717.62.096	96 Spicy Cups Asian Curry	14
716.84.096	96 Veggie Cups Betterave Rouge	17
716.81.096	96 Veggie Cups Epinard	18
717.64.096	96 Spicy Cups Southern Pepper	20

Code article	Nom article	Page
LC312.300S.10071	70 Mini Baba Carrés au Rhum avec caissette	23
885.47.090	90 Mini tartelettes sablées cannellées 4,5 cm	25
647.23.096	96 Mini Trendy rond sucrés 4 cm	26
646.27.096	96 Mini Trendy carrés Chocolat	28
489.67.006	6 x 550 gr Brisures de Cookies Américains	28
LC235.200A.30181	180 Coques de macarons nature 35 mm	31
574.57.910	10 Feuilles Joconde saveur Pistache 5 mm	33
488.65.006	6 x 200 gr Perles de Meringues nature	34
491.65.144	144 Meringuettes 4,5 cm	34

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

