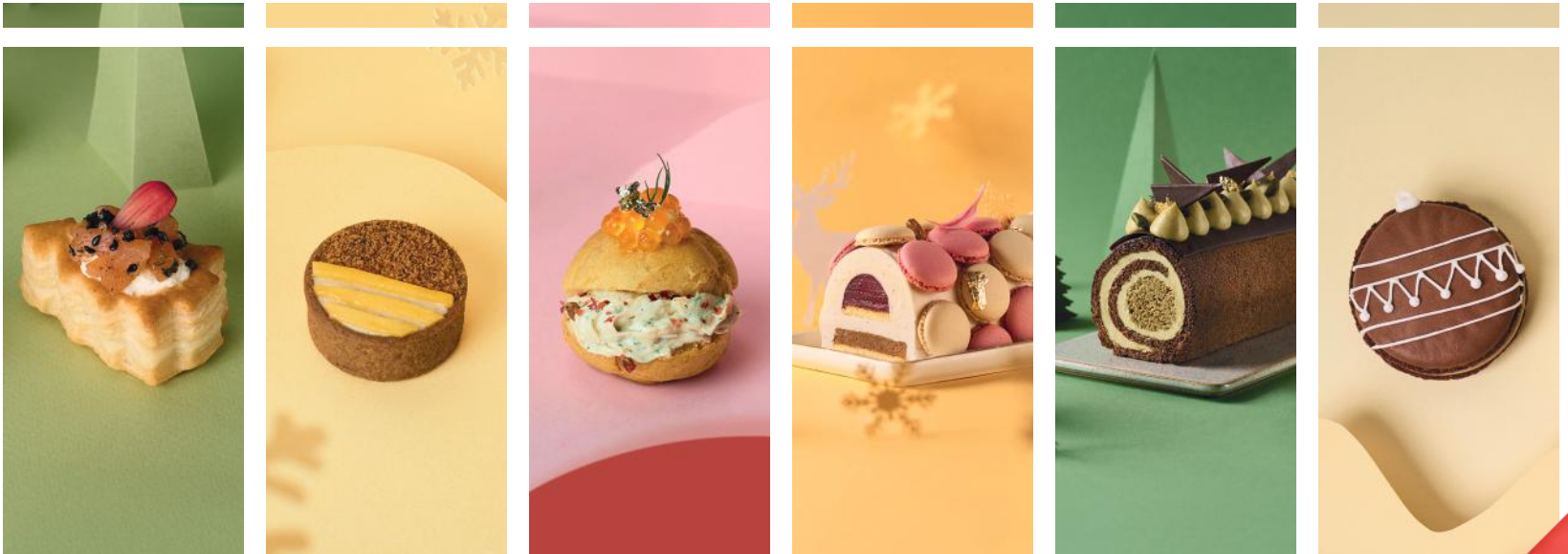




Bring **magic** to your plate



6 recettes pour des fêtes colorées

LIVRET 4



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 festives gourmandes et esthétiques faciles et rapides à réaliser grâce aux produits Pidy.

Pensés pour les chefs pâtisseries, restaurateurs et traiteurs, ces produits vous permettront de gagner du temps sans compromis ni 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 mignardises gourmandes ou des bûches colorées 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 créations tout en optimisant vos processus de préparation. Libérez votre créativité et transformez votre offre festive avec les fonds Pidy, prêts à l'emploi, pour créer des expériences culinaires inoubliables.



Les recettes de nos chefs

Margaux Paulvaiche

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



Caroline Bourgeois

Caroline Bourgeois, pâtissière, styliste culinaire et photographe, façonne ses pâtisseries comme des univers à part entière. Passionnée, inventive et dotée d'un œil artistique affûté, elle mêle saveurs, textures et esthétisme pour créer des douceurs qui racontent une histoire. À travers son travail de styliste et de photographe culinaire, elle sublime chaque création avec poésie et précision.



MINI TRENDY SPÉCULOOS, FOIE GRAS ET MANGUE FRAÎCHE

Ingrédients

96 Mini Trendy rond Spéculoos Pidy • 400 g de foie gras cuit • 800 g de crème liquide 35% • 160 g de spéculoos • 400 g de mangue fraîche • Sel et poivre

Étapes

Pour réaliser la crème au foie gras, mixez le foie gras, puis intégrez la crème liquide. Assaisonnez avec sel et poivre. Mettre ensuite en poche avec une douille lisse. Pour préparer les mangues fraîches, détailler la mangue à la mandoline pour obtenir des lamelles de 3 mm d'épaisseur. Découper ensuite les lamelles en bâtonnets. Ensuite, mixer les spéculoos pour obtenir de la poudre. Pour le montage, commencer par garnir les tartelettes avec la crème de foie gras et lisser à la spatule. Déposer ensuite les bâtonnets de mangue sur la moitié de la tartelette et ajuster à la taille du fond de tarte spéculoos. Saupoudrer ensuite l'autre moitié de la tartelette avec la poudre de spéculoos, en veillant à ne pas en mettre sur la mangue.



Préparation
20 min.

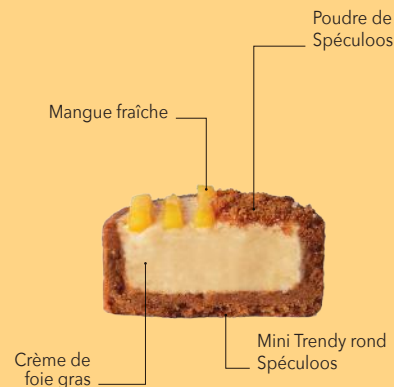
Portions
1 boîte de
96 pièces

NEW



 **Mini Trendy rond**
spéculoos
ø 4 x h 1,5cm - 8,6g

ref.		
647.65.096	96	168





Disponible
Sept./Déc.

Mini sapin

6 x 4,1 x h 2,1cm - 8g



ref.		
085.50.320	320	48



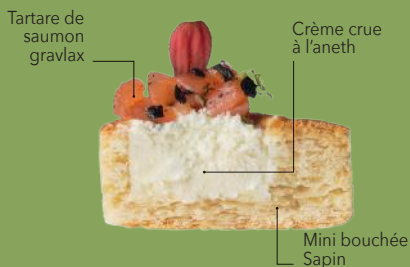
Disponible
Sept./Déc.

Mini étoile

ø 2,9 x h 2,7cm - 6g



ref.		
659.50.096	96	192
659.50.480	480	48



MINI BOUCHÉES ÉTOILE ET SAPIN JAPONISANTES

Ingrédients

320 Mini bouchées sapin Pidy • 3.2 kg saumon cru • 2.6 kg crème liquide 35% • 27 citrons verts • 2.6 kg gros sel • 2.6 kg sucre semoule • Poivre de timut • 267 g aneth • 267 algues nori • 267 g sésame noir • Pétales roses • Sel et poivre

Préparation
20 min.

Quantités
1 boîte de
320 pièces

Étapes

Commencer par préparer le tartare de saumon gravlax en mélangeant gros sel, poivre de timut et sucre. Déposer ensuite le saumon au frais pendant 6 h dans le mélange. Dessaler ensuite à l'eau claire. Enfin, couper le saumon en cubes de 5 mm environ. Pour réaliser la crème crue à l'aneth, monter la crème au robot, ajouter ensuite l'aneth ciselé et assaisonner avec sel et poivre. Mettre ensuite en poche avec une douille lisse. Pour le montage, garnir les fonds feuilletés avec la crème à l'aneth. Ajouter ensuite le tartare de saumon, zester un citron vert, puis ajouter le sésame noir et les algues nori préalablement découpées. Enfin, terminer par le pétale de rose.

+ Astuce du chef

Veillez à ne pas laisser le saumon trop longtemps dans le sel afin qu'il conserve tout son moelleux.





PROFITEROLE, CRÈME DE SAUMON FUMÉ, ŒUF DE TRUITE & CITRON CAVIAR

Ingrédients

75 Profiteroles Pidy • 310 g saumon fumé • 310 g saumon cru • 625 g crème liquide 35% • 180 g aneth • 7 citrons jaunes • 30 g baies roses • Œufs de truite • 60 g citron caviar • Feuille d'or • Sel et poivre

Étapes

Commencer par préchauffer le four à 180 °C. Assaisonner le saumon cru avec de l'huile d'olive, saler et poivrer. Mettre au four pendant 20 minutes. Puis laisser reposer au frais. Pour préparer la crème de saumon fumé, et pour obtenir une crème texturée, mixer les 2 saumons, avec la crème liquide, l'aneth, les baies roses, le zeste de citron et son jus. Assaisonner avec sel et poivre et mettre en poche avec une douille cannelée. Découper le dessus des profiteroles et garnir de crème. Sur le dessus, ajouter quelques grains de citron caviar et refermer ensuite le chou. Enfin, pocher une pointe de crème, y déposer les œufs de truite, un brin d'aneth et une petite feuille d'or.



Préparation
20 min.

Cuisson
20 min.

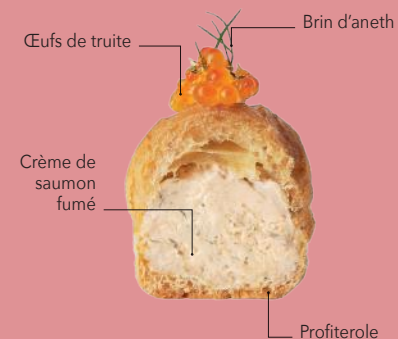
Quantités
1 boîte de
75 pièces



 Profiterole
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
820.50.075	75	192
820.50.250	250	88

 ref.		
820.95.250	250	88







BÛCHE GLACÉE MACARONS

Feuille de génoise Nature

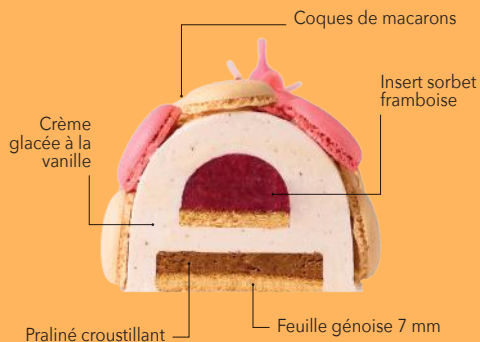
580 x 380 x 7mm - 360g

ref		
571.53.006	6	112
571.53.017	12	60

580 x 380 x 7mm - 360g
ref. 571.55.909

9	72

Découvrez aussi
toute notre gamme de
mini macarons dans
notre catalogue.



Ingrédients (pour 1 bûche)

1 feuille de génoise nature Pidy • 42 Mini coques de macaron Pidy • 5 cl d'eau minérale • 150 g de sucre semoule • 15 g de glucose atomisé poudre • 50 g de lait en poudre • 2 g de stabilisateur • 250 g de pulpe de framboises • 15 g de jus de citron • 1 gousse de vanille de Tahiti • 50 cl de lait entier • 20 g de trimoline • 20 g de beurre mou • 80 g de jaunes d'œuf • 20 g de chocolat ivoire • 100 g de praliné noisette • 40 g de feuillantine • Feuille d'or • Mascarpone

Étapes

Réaliser un praliné croustillant, en faisant fondre le chocolat au bain-marie et ajouter ensuite le praliné noisette et la feuillantine. Couper une bande génoise de 28 x 6 cm et une seconde de 28 x 4 cm. Etaler ensuite le praliné sur 4 à 5 mm d'épaisseur. Mettre au frais. Pour réaliser le sorbet framboise, faire chauffer l'eau à 30 °C. Ajouter 50 g de sucre semoule, le glucose, 1 g de lait en poudre, 1 g de stabilisateur. Faire frémir et verser sur la pulpe de fruits et le jus de citron. Turbiner dans votre sorbetière une fois le mélange refroidi. Débarrasser le sorbet dans un moule à insert, placer la bande génoise de 4 cm de large sur le dessus. Pour préparer la glace vanille, dans une casserole, mettre le lait entier, la gousse de vanille préalablement grattée. Chauffer à 30 °C, ajouter 50 g de sucre semoule, 50 g de lait en poudre, la trimoline et 1 g de stabilisateur. A 50 °C, ajouter le beurre. Fouetter les jaunes d'œufs avec le reste du sucre semoule. Verser sur le lait chaud et remettre dans la casserole et faire cuire à feu doux pour obtenir une texture onctueuse. Ôter du feu et passer au chinois afin d'arrêter la cuisson. Filmer au contact et réserver au frais. Verser dans la sorbetière puis mettre la glace au congélateur. Lorsque la glace a une texture moelleuse, garnir le moule à bûche de crème glacée, déposer l'insert à la framboise, et recouvrir totalement l'insert. Puis, placer la bande de génoise garnie de praliné croustillant. Réserver au congélateur 12 h. Démouler la bûche et coller les coques de macarons avec du mascarpone.

Préparation
1h30

Quantités
7 bûches /
feuille
9 parts /
bûche



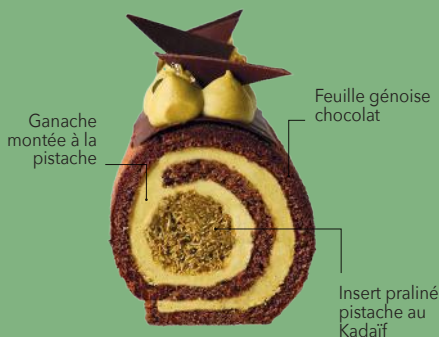
Feuille de génoise Choco

580 x 380 x 7mm - 360g

ref		
571.54.006	6	112
571.54.016	12	60

580 x 380 x 7mm - 360g
ref. 571.56.909

9	72



BÛCHE ROULÉE CHOCOLAT DUBAI STYLE

Ingrédients

1 feuille de génoise chocolat Pidy • 15 g de gélatine • 105 g d'eau • 2.1 kg de crème • 390 g de chocolat ivoire • 705 g de pâte pistache • 135 g de kadaïf • 90 g de beurre fondu • 360 g de chocolat de couverture noir pour le décor • 1 bombe de flocage chocolat • 1 poignée de pistaches • Feuille d'or

Étapes

Pour réaliser la ganache montée à la pistache, commencer par réhydrater la gélatine dans l'eau froide. Pendant ce temps, faire bouillir 750 g de crème, puis verser sur 300 g de chocolat ivoire et 480 g de pâte de pistache, émulsionner pour obtenir une ganache lisse. Ajouter ensuite le reste de la crème et mélanger sans faire de bulles. Réserver au froid pendant 12 h. Une fois la ganache prise, monter la ganache au fouet. Préchauffer le four à 160 °C. Pour préparer l'insert, commencer par émietter le kadaïf dans un bol. Ajouter le beurre fondu, puis mélanger pour bien enrober les fils. Étaler le kadaïf sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'il devienne doré et croustillant. Laissez refroidir. Faire fondre 90 g de chocolat au bain-marie, et lorsque le mélange est lisse, ajouter la pâte de pistache et le kadaïf grillé. Disposer la préparation sur 3 feuilles de rhodoïd et rouler pour former des cylindres de 38 cm de longueur. Fermer l'extrémité et tasser le tout. Placer pendant 12 h au congélateur pour que l'insert prenne. Pour le montage de la buche, découper la feuille génoise Pidy en 3 morceaux sur la longueur de la feuille pour obtenir des rectangles de 19 x 38 cm. Étaler de la ganache montée sur la feuille de génoise, puis placer l'insert croustillant toujours congelé, et rouler la bûche. Filmer et placer dans une gouttière à bûche et mettre en cellule avant le flocage. Finir par disposer le décor en chocolat, pocher la ganache montée et disposer des pistaches, sur le dessus.

Préparation
1h30

Quantités
3 bûches /
feuille
12 parts /
bûche





MACARONS AUX ÉPICES DE NOËL

Ingrédients

64 coques de macaron nature, saveur chocolat ou saveur framboise Pidy • 640 g de chocolativoire • 64 g de beurre • 624 g de crème 35% • 6 cc d'épices de Noël • 2 gousses de vanille • 320 g de sucre • 3 pincées de fleur de sel • 96 g de beurre demi-sel • 288 g de blanc d'œuf • 10 cc de jus de citron • 64 g de glucose • 1.6 kg de sucre glace • Colorant alimentaire

Étapes

Commencer par réaliser la ganache aux épices de Noël. Pour cela, faire infuser les épices de Noël et la vanille dans 368 g de crème, après ébullition, retirer les gousses de vanille puis verser sur le chocolat et le beurre préalablement fondu. Laisser fondre 2 minutes puis mélanger hors du feu, jusqu'à obtenir une ganache lisse et réserver au frais. Ensuite, faire un caramel à sec avec le sucre, puis faire bouillir 256 g de crème et ajouter au caramel. Mélanger bien le tout et remettre sur feu doux. Hors du feu, ajouter le beurre demi-sel et la fleur de sel, mélanger et laisser refroidir. Puis mettre en poche à douille. Dans la cuve du batteur placer les blancs d'œufs, le glucose et le jus de citron, puis fouetter pour faire mousser. Ajouter ensuite, en 3 fois, le sucre glace et laisser fouetter vitesse max pendant 2 minutes. Séparer la glace royale en plusieurs bols et colorer avec du colorant alimentaire en gel. Placer chaque couleur dans une poche à douille et couper très finement la pointe. Pour le montage, commencer par décorer les coques des macarons, puis garnir de ganache et au centre de chaque macaron, garnir de caramel au beurre salé. Refermer les macarons et les placer au frais.

+ Astuce du chef

Pour obtenir une texture moelleuse, réserver les macarons au réfrigérateur pendant 12 h avant dégustation.

Préparation
2h

Quantités
1 boîte de
64 pièces



Macaron nature
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.200A.30065



ref. LC269.200C.30064

64	105



Macaron chocolat
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.210A.30065



ref. LC269.210C.30064

64	105



Macaron
saveur framboise
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.230A.30065



ref. LC269.230C.30064

64	105

Découvrez aussi
toute notre gamme de
mini macarons dans
notre catalogue.

Coque de
macaron nature



Caramel au
beurre salé

Ganache aux
épices de Noël



Rappel des références utilisées

Code article	Nom article	Page
647.65.096	96 Mini Trendy rond spéculoos	5
085.50.320	320 Mini bouchées sapin	6
820.50.075	75 Profiteroles	9

Code article	Nom article	Page
571.53.006	6 Feuilles de génoise Nature	11
571.54.006	6 Feuilles de génoise Chocolat	12
LC269.200A.30065	64 Coques de macarons Nature	15
LC269.210A.30065	64 Coques de macarons Chocolat	15
LC269.230A.30065	64 Coques de macarons saveur Framboise	15

Contactez-nous :

Pour la France

Zac de La Teppe,
73 rue Albert Metras,
01250 Ceyzeriat -
France
Tél. : +33 4 74 30 00 09
france@pidy.com

Pour l'Export

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

Pour le Royaume-Uni

3a Maple Court,
Ash Lane, Collingtree,
Northampton NN4 0NB -
Royaume-Uni
Tél. : +44 1604 705666
uk@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'Amérique du Nord

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

Pidy est une marque
du Groupe Biscuits Bouvard

