



Bring **magic** to your plate



6 kleurrijke recepten tijdens de feestdagen

DEEL 4



De referentie voor vulklare deegproducten



Onze Knowhow

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

In een sector waar kwaliteit en efficiëntie essentieel zijn, biedt dit receptenboekje u een selectie van feestelijke, gastronomische en esthetische recepten die gemakkelijk en snel te maken zijn dankzij de producten van Pidy.

Deze producten, ontworpen voor patissiers, restauranthouders en traiteurs, stellen u in staat om tijd te besparen zonder in te boeten aan smaak of esthetiek.

Ten dienste van restaurantprofessionals sinds 1967

Of het nu gaat om verfijnde aperitiefhapjes, gastronomische zoetigheden of op maat gemaakte gekleurde logs, wij bieden u innovatieve ideeën die eenvoudig te realiseren zijn en perfect zijn afgestemd op de eisen van uw vak. Met eenvoudig aanpasbare recepten biedt dit boekje u de mogelijkheid om uw creaties te verbeteren en tegelijkertijd uw voorbereidingsprocessen te optimaliseren. Laat uw creativiteit de vrije loop en transformeer uw feestaanbod met de vulklare Pidy-bodems, voor onvergetelijke culinaire ervaringen.



Recepten van onze chefs

Margaux Paulvaiche

Margaux Paulvaiche brengt moderniteit in de cateringwereld en creëert verfijnde gerechten 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 om van elk evenement een gedenkwaardige ervaring te maken.



Caroline Bourgeois

Caroline Bourgeois, patissier, foodstylist en fotografe, vormt haar gebak als op zichzelf staande universums. Gepassioneerd, inventief en met een scherp artistiek oog, combineert ze smaken, texturen en esthetiek om zoetigheden te creëren die een verhaal vertellen. Door haar werk als stylist en foodfotografe sublimeert ze elke creatie met poëzie en precisie.



MINI TRENDY TAARTJES SPECULOOS, FOIE GRAS EN VERSE MANGO

Ingrediënten

96 Mini Trendy rond speculoos Pidy • 400 g gekookte foie gras • 800 g vloeibare room (35%) • 160 g speculoos (extra, voor poeder) • 400 g verse mango • Zout en peper

Stappen

De Foie Gras Crème maken: mix de foie gras fijn en meng er vervolgens de vloeibare room doorheen. Breng op smaak met zout en peper. Doe het mengsel in een spuitzak met een glad spuitmondje. **De verse mango voorbereiden:** snijd de mango met een mandoline in plakjes van 3 mm dik. Snijd de plakjes vervolgens in reepjes. **Het speculoospoeder maken:** Maal de speculoos (de 160 g extra) fijn tot poeder. **De Montage:** begin met het vullen van de tarteletten met de foie gras crème en strijk glad met een spatel. Leg vervolgens de mangoreepjes op de helft van de tarteletten en snijd ze indien nodig bij tot de maat van de speculoosbodem. Bestrooi de andere helft van de tarteletten met het speculoospoeder, zorg ervoor dat er geen poeder op de mango komt.

Bereidingstijd
20 min.

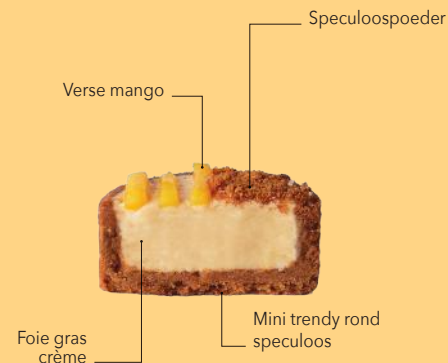
Aantallen
1 doos van
96 stuks

NEW



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

ref.		
647.65.096	96	168





Beschikbaar
Sept./Dec.

Mini kerstboom

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



ref.		
085.50.320	320	48



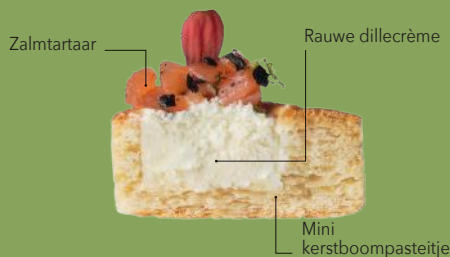
Beschikbaar
Sept./Dec.

Mini ster

ø 2,9 x h 2,7cm - 6g



ref.		
659.50.096	96	192
659.50.480	480	48



MINI KERSTBOOM- EN STERPASTEITJE JAPANESE STIJL

Ingrediënten

320 Mini bladerdeeghapjes Pidy (Mini kerstboom) • 3,2 kg rauwe zalm • 2,6 kg vloeibare room (35%) • 27 limoenen • 2,6 kg grof zout • 2,6 kg kristalsuiker • Timut peper • 267 g dille • 267 g nori-zeewier • 267 g zwart sesamzaad • Rozenblaadjes • Zout en peper

Bereidingstijd
20 min.

Aantallen
1 doos van
320 stuks

Stappen

***Zalm Gravlax tartaar bereiden:** begin met het mengen van het grove zout, de Timut peper en de suiker. Leg de zalm vervolgens 6 uur in dit mengsel in de koelkast. **Ontzouten en snijden:** spoel de zalm daarna af onder schoon water om hem te ontzouten. Snijd de zalm ten slotte in blokjes van ongeveer 5 mm. **Rauwe Dillecrème maken:** klop de room op in een keukenmachine. Voeg vervolgens de fijngehakte dille toe en breng op smaak met zout en peper. Doe het mengsel in een spuitzak met een glad spuitmondje. **Montage:** vul de bladerdeegbodems met de dillecrème. Voeg vervolgens de zalmtartaar toe. Rasp de schil van een limoen erover. Voeg daarna het zwarte sesamzaad en het vooraf gesneden nori-zeewier toe. Werk ten slotte af met een rozenblaadje.*

+ Tip van de chef

Zorg ervoor dat u de zalm niet te lang in het zout laat liggen, zodat deze al zijn smeuïgheid behoudt.





PROFITEROLES MET CRÈME VAN GEROOKTE ZALM, FORELKUIT & CITROENKAVIAAR

Ingrediënten

75 Profiteroles Pidy • 310 g gerookte zalm • 310 g rauwe zalm • 625 g vloeibare room (35%) • 180 g dille • 7 gele citroenen • 30 g roze peperbessen • Forelkuit • 60 g citroenkaviaar • Bladgoud • Zout en peper

Stappen

Zalm voorbereiden: begin met het voorverwarmen van de oven op 180 °C. Breng de rauwe zalm op smaak met olijfolie, zout en peper. Zet 20 minuten in de oven. Laat daarna afkoelen in de koelkast. **Gerookte zalmcrème maken:** om de crème te krijgen, pureer de twee soorten zalm (de gerookte en de gegaarde), de vloeibare room, de dille, de roze bessen, de citroenschil en het sap van de citroen. Breng op smaak met zout en peper en doe het mengsel in een spuitzak met een gekartelde spuitmond. **Montage:** snijd de bovenkant van de profiteroles af en vul ze met de crème. Voeg bovenop wat korrels citroenkaviaar toe en sluit het soesje vervolgens af (zet de bovenkant er weer op). Spuit ten slotte een toefje crème bovenop het afgesloten soesje, leg er de forelkuit, een takje dille en een klein blaadje bladgoud op.

Oventijd:
20 min.

Bereidingstijd
20 min.

Aantallen
1 doos van
75 stuks



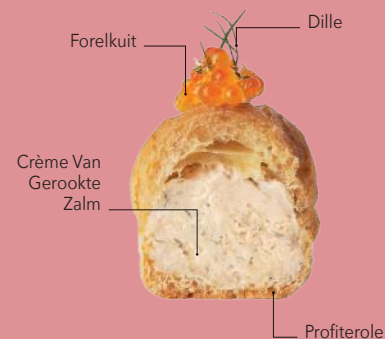
Profiterole

ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

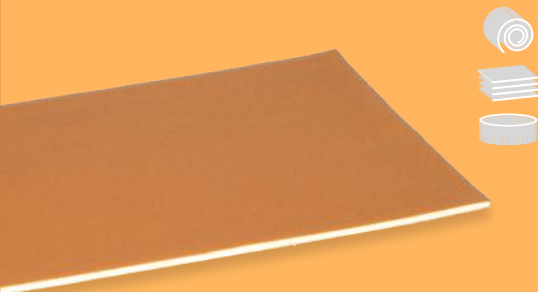
ref.		
820.50.075	75	192
820.50.250	250	88



ref.		
820.95.250	250	88







Biscuitvel Natuur

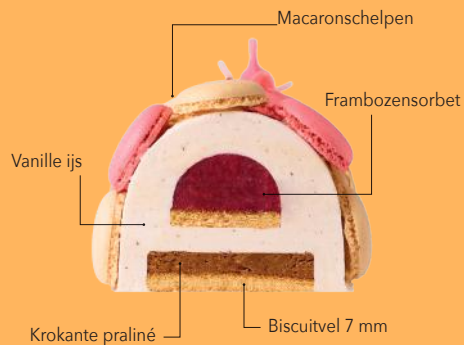
580 x 380 x 7mm - 360g

ref		
571.53.006	6	112
571.53.017	12	60

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

	
9	72

Ontdek ook ons
volledige assortiment
mini-macarons in
onze catalogus.



IJSBÛCHE MACARONS

Ingrediënten (voor 1 bûche)

1 vel Génoise (biscuit) neutraal Pidy • 42 Mini Macaron Schelpen Pidy • 5 cl mineraalwater • 150 g kristalsuiker • 15 g verstuifde glucosepoeder • 50 g melkpoeder • 2 g stabilisator • 250 g frambozenpulp • 15 g citroensap • 1 Tahitiaans vanillestokje • 50 cl volle melk • 20 g trimoline (geïnverteerde suiker) • 20 g zachte boter • 80 g eidooiers • 20 givoorchocolade (witte chocolade) • 100 g hazelnootpraliné • 40 g feuillantine • Bladgoud • Mascarpone

Stappen

Smelt de chocolade au bain-marie tot een glad mengsel. Voeg vervolgens de hazelnootpraliné en feuillantine (krokante stukjes wafel) toe. Snijd één reep biscuit van 28 x 6 cm en een tweede van 28 x 4 cm. Smeer de praliné over het 28 x 6 cm biscuit uit tot een dikte van 4 tot 5 mm. Zet in de koelkast. Verwarm het water tot 30 °C. Voeg 50 g kristalsuiker, de glucose, 1 g melkpoeder en 1 g stabilisator toe. Laat sudderen om de suiker te laten smelten. Giet over de fruitpulp en het citroensap. Laat afkoelen. Draai af in uw ijsmachine. Giet de sorbet over in een bakvorm en plaats de 4 cm brede reep biscuit erop. Snijd de vanillepeul in de lengte open en schraap de binnenkant eruit. Doe de volle melk, de vanillezaadjes en de peul in een steelpan. Verwarm tot 30 °C, voeg 50 g kristalsuiker, 50 g melkpoeder, de trimoline en 1 g stabilisator toe. Voeg bij 50 °C de boter toe. Klop de eidooiers op met de rest van de kristalsuiker. Giet over de warme melk. Giet alles terug in de pan en laat op een laag vuur koken terwijl u roert. Zodra de crème dik en romig wordt (82 °C), haalt u de pan onmiddellijk van het vuur en zeef u de bereiding door een chinois (fijne zeef) om het kookproces te stoppen. Strijk de crème glad. Dek af met plasticfolie op de crème zelf. Bewaar in de koelkast tot het volledig is afgekoeld. Giet in de ijsmachine en plaats vervolgens in de vriezer. Vorm uw bûche wanneer het ijs zacht is, binnen twee uur na het afdraaien. Vul de bûchevorm met vanille-ijs, plaats de frambozen bakvorm in het midden en vul opnieuw aan om de bakvorm volledig te bedekken. Leg vervolgens de reep biscuit bedekt met de krokante praliné (de 28 x 6 cm reep) bovenop. Zet 12 uur in de vriezer. Haal de bûche uit de vorm en plak de macarons vast met een beetje mascarpone.

Bereidingstijd
1.30 uur

Aantallen
7 bûches
/ vel (biscuit)

Porties
9 porties /
bûche



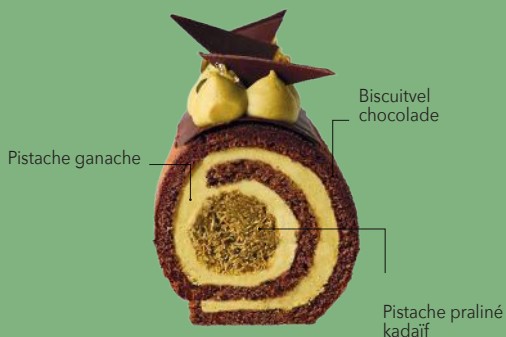
Biscuitvel Choco

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



CHOCOLADE BÛCHE DUBAI STIJL (ROULADE)

Ingrediënten

1 vel chocolade Génoise (biscuit) Pidy • 15 g gelatine • 105 g water • 2,1 kg room (slagroom, 35%) • 390 g ivoorchocolade • 705 g pistachepasta • 135 g kadaïf • 90 g gesmolten boter • 360 g pure couverturechocolade als decoratie • 1 bus chocoladevlokken spray • 1 handvol pistachenoten • Bladgoud

Stappen

Gemonteerde Pistache Ganache maken: rehydrateer de gelatine in koud water. Breng ondertussen 750 g room aan de kook. Giet de hete room over 300 g ivoorchocolade en 480 g pistachepasta. Emulgeer tot een gladde ganache. Voeg vervolgens de rest van de room toe en meng zonder luchtballen te creëren. Zet 12 uur koel weg. **Ganache opkloppen:** zodra de ganache stevig is, klopt u deze op met een garde. **Kadaïf bakken:** Verwarm de oven voor op 160 °C. Verkruimel de kadaïf in een kom. Voeg de gesmolten boter toe en meng om de draden goed te omhullen. Spreid de kadaïf uit op een bakplaat bekleed met bakpapier en bak 10 tot 12 minuten, tot het goudbruin en knapperig is. Laat afkoelen. **Insert vormen:** smelt 90 g chocolade au bain-marie. Zodra het mengsel glad is, voegt u de pistachepasta en de geroosterde kadaïf toe. Verdeel het mengsel over 3 vellen rhodoid (transparant plastic folie) en rol ze op tot cilinders van 38 cm lang. Sluit de uiteinden en druk goed aan. Plaats 12 uur in de vriezer zodat de insert kan opstijven. **Montage van de Bûche.** **Biscuit snijden:** snijd het vel chocolade biscuit Pidy in 3 stukken over de lengte, om rechthoeken van 19 x 38 cm te verkrijgen. **Rollen:** smeer de opgemonteerde ganache uit over het biscuitvel. Plaats de nog bevroren, krokante insert in het midden en rol de buche strak op. **Koelen en flocage:** verpak de buche in plasticfolie en plaats in een buchevorm en zet in de snelkoeler vóór het vlokken (spuiten met de chocolade spray). **Decoratie:** smelt de couverturechocolade en gebruik de chocoladespray om de bûche te bedekken. Werk ten slotte af door chocoladedecoratie, toefjes opgespoten ganache, pistachenoten en bladgoud bovenop te plaatsen.

Bereidingstijd
1.30 uur

Aantallen
3 bûches
/ vel (biscuit)

Porties
12 porties
/ bûche





MACARONS MET EEN GANACHE VAN KERSTKRUIDEN

Ingrediënten

64 macaronschelpen neutraal of met chocoladesmaak of met frambozensmaak Pidy
• 640 g ivoorchocolade • 64 g boter • 624 g room (35%) • 6 theelepels kerstkruident
• 2 vanillestokjes • 320 g suiker (standaard) • 3 snufjes Fleur de Sel • 96 g half gezouten
boter • 288 g eiwit • 10 theelepels citroensap • 64 g glucose • 1,6 kg poedersuiker
• Voedingskleurstof

Stappen

Ganache van kerstkruident: infuseren, breng 368 g room met de kerstkruident en de vanille aan de kook om te laten trekken. **Mengen:** haal na het koken de vanillepeulen uit de room. Giet de room over de ivoorchocolade en de gesmolten boter. Laat 2 minuten smelten. **Emulgeren:** meng van het vuur af tot een gladde ganache. Zet koel weg in de koelkast. **Karamel met gezouten boter:** karamelliseren, maak een droge karamel met de suiker (verwarmen zonder water). Breng 256 g room aan de kook en voeg toe aan de karamel. Meng goed door en zet terug op een laag vuur. **Afronden:** haal van het vuur af, voeg de half gezouten boter en de Fleur de Sel toe. Meng en laat afkoelen. Doe vervolgens in een spuitzak. **Opschuimen:** doe de eiwitten, glucose en het citroensap in de kom van de mixer en klop op tot het schuimt. **Icing maken:** voeg de poedersuiker in 3 porties toe en klop 2 minuten op maximale snelheid. **Kleuren:** verdeel het glazuur over meerdere kommen en kleur met gel voedingskleurstof. Doe elke kleur in een spuitzak en knip de punt zeer fijn af. **Decoreren:** start met het decoreren van de macaronschelpen met het glazuur. **Vullen:** spuit de ganache van kerstkruident op de helft van de schelpen. **Spuit de karamel met gezouten boter in het midden van de ganache.** **Afwerken:** sluit de macarons en plaats ze in de koelkast.

+ Tip van de chef

Voor een zachte textuur bewaar je de macarons 12 uur in de koelkast voordat je ze opeet.

Bereidingstijd
2 uur

Aantallen
64 stuks



Macaronschelpen
neutraal

ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.200A.30065



ref. LC269.200C.30064



64

105



Macaronschelpen
chocoladesmaak

ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.210A.30065



ref. LC269.210C.30064



64

105



Macaronschelpen
frambozensmaak

ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.230A.30065



ref. LC269.230C.30064

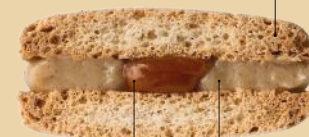


64

105

Ontdek ook ons
volledige assortiment
mini-macarons in
onze catalogus.

Macaronschelp
neutrale smaak



Karamel met
gezouten boter

Ganache
van kerstkruident



De gebruikte referenties

Artikelcode	Omschrijving	pagina
647.65.096	96 Mini Trendy rond speculoos	5
085.50.320	320 Mini kerstboom bladerdeegpasteitjes	6
820.50.075	75 Profiteroles	9

Artikelcode	Omschrijving	pagina
571.53.006	6 Biscuitvellen neutraal	11
571.54.006	6 Biscuitvellen chocolade	12
LC269.200A.30065	64 Macaronschelpen neutraal	15
LC269.210A.30065	64 Macaronschelpen chocoladesmaak	15
LC269.230A.30065	64 Macaronschelpen frambozensmaak	15

Contacteer ons:

Frankrijk

Zac de La Teppe,
73 rue Albert Metras,
01250 Ceyzeriat - France
Tel.: +33 4 74 30 00 09
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

3a Maple Court,
Ash Lane, Collingtree,
Northampton NN4 0NB -
United Kingdom
Tel.: +44 1604 705666
uk@pidy.com

Zijn merken van
Groupe Biscuits Bouvard

