



Bring **AUTUMN** to your plate



7 recettes de bouchées pour l'automne

**LIVRET 3**





# Sommaire

**Pidy, la référence pour les feuilletés** 04

**Les recettes de nos chefs** 05

## **Les pièces salées**

- Bouchée blé complet, butternut & Blue Stilton 07
- Vol-au-vent suprême 08
- Bouchée carrée au saumon 11

## **Les pièces sucrées**

- Zakouski cacao, guimauve et praliné 12
- Zakouski cannelle façon Pumpkin pie 15
- Zakouski saveur vanille Frou-Frou 17
- Tarte Jockey façon Saint-Honoré 19



## La référence pour les feuilletés



## 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 bouchées feuilletées faciles et rapides à réaliser grâce aux fonds Pidy.

Pensés pour les chefs pâtisseries, 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 bouchées salées gourmandes, aux saveurs et à l'esthétique modernes ou des revisites de pâtisseries à base de pâte feuilletée, 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 votre processus de préparation. Libérez votre créativité et transformez votre offre avec les feuilletés Pidy, prêts à l'emploi, pour des expériences culinaires inoubliables.



## Les recettes de nos chefs

### Rachel Levesque

Rachel Levesque, gagnante du Meilleur Pâtissier en 2017 est une passionnée de pâtisserie. Soutenue par de grands noms de la pâtisserie française comme Frédéric Bau, Pierre Hermé, Mercotte ou Benoît Couvrant, Rachel propose des créations modernes et sublime les plus simples desserts. Sa passion pour la pâtisserie se retranscrit dans chacune de ses créations, gourmandes et élégantes.



### 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.



# BOUCHÉE BLÉ COMPLET BUTTERNUT & BLUE STILTON

## Ingrédients

96 Bouchées au blé complet Pidy • 8 kg de butternut • 80 cl de crème liquide 30% • 80 g d'ail • 1,2 kg de carottes nouvelles • 80 g de cumin en poudre • 960 g de noix • 960 g de Blue Stilton • Pousses shiso pourpre • Sel & poivre

## Étapes

Pour préparer la crème de butternut, commencer par éplucher le butternut, le détailler en cubes, le faire confire avec l'ail et l'huile d'olive pendant environ 20 min, assaisonner, mixer puis mettre en poche avec une douille lisse. Faire préchauffer le four à 180°C, réchauffer les fonds feuilletés 5 min à 180°C. Tailler des tagliatelles de carottes à la mandoline, réaliser des rouleaux et les marquer dans le cumin en poudre. Émietter le Blue Stilton et faire torréfier les noix au four à 180°C pendant 10 min. Pour monter les pièces, pocher l'appareil butternut dans le fond, y planter les rouleaux de carottes, déposer le Blue Stilton, les noix et finir par la pousse de shiso.

## + Astuce du chef

Faire dorer les noix permet de faire ressortir tous les arômes.

Préparation  
30 min.

Cuisson  
35 min.

Portions  
1 boîte de  
96 pièces

Prix  
1.14 € /  
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.

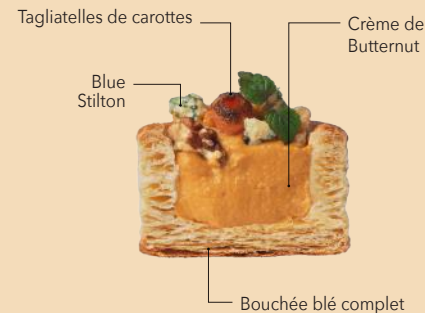
NEW



Bouchée 7cm Blé complet

Ø 7 x h 4,5cm - 30g

ref.		
230.70.096	96	40

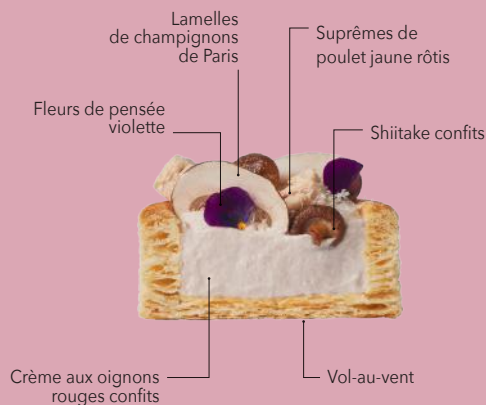




## Vol-au-vent Repas

Ø 9,5 x h 4,5cm - 44g

ref.		
682.01.048	48	48



# VOL-AU-VENT SUPRÊME

## Ingrédients

48 Vol-au-vent repas Pidy • 720 g de suprême de poulet jaune • 1,2 L de crème liquide 30 % • 800 g d'oignons rouges • 480 g de shiitakes • 240 g de champignons de Paris • 120 g de châtaignes fraîches • Fleurs de pensée violette • Paprika fumé • Huile d'olive • 80 g de beurre • Sel & poivre

## Étapes

Commencer par préchauffer le four à 180°C et disposer sur une plaque les suprêmes de poulet, assaisonnés d'huile d'olive, de sel et de poivre. Cuire 25 min, puis détailler en cubes de 1 cm. Enrober les shiitakes d'huile d'olive, de paprika fumé, de sel et poivre et faire dorer au four 15 min. Réaliser ensuite la crème d'oignons rouges. Émincer les oignons rouges et les faire confire dans du beurre pendant 15 min, ajouter la crème liquide, mixer, puis laisser refroidir. Cuire les fonds feuilletés 5 min à 180°C. Détailler des rondelles de champignons de Paris à la mandoline fine. Monter la crème d'oignons rouges au robot, mettre en poche avec une douille lisse. Pour monter les vol-au-vent, pocher la crème dans le fond, ajouter 4 dés de poulet, 3 shiitakes, planter 3 lamelles de champignons de Paris, râper la châtaigne à la mandoline, finir par les pétales et le chapeau feuilleté.

**Préparation**  
40 min.

**Cuisson**  
55 min.

**Portions**  
1 boîte de  
48 pièces

**Prix**  
1.38 €  
la 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.







## Bouchée carrée

Ø 8 x h 4,8cm - 44g

ref.		
242.05.018	18	64

Saumon grillé à la flamme

Dés de patate douce tendres



Confit de fenouil

Bouchée carrée

# BOUCHÉE CARRÉE AU SAUMON

## Ingrédients

18 Bouchées carrées Pidy • 300 g de saumon Label Rouge en filet • 1,5 kg de fenouil • 1,05 kg de patate douce • 15 g de sel Viking • 15 g de deux sésames • Fleurs de pensée orange • Feuilles de capucines • 30 g de beurre • Huile d'olive • Sel & Poivre

## Étapes

Préchauffer le four à 180°C et assaisonner le saumon avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Mettre le saumon au four pendant 15 min. En sortie de four, brûler à la flamme à l'aide d'un chalumeau. Faire dorer les bouchées carrées pendant 5 min à 180°C. Éplucher et détailler la patate douce en cubes de 0,5 cm, puis les blanchir dans une eau salée au sel viking pendant 3 min. Émincer le fenouil, en réservant les fanes pour le dressage. Faire confire le fenouil pendant 15 min dans du beurre, puis assaisonner. Pour monter les pièces, remplir les bouchées carrées avec le confit de fenouil, déposer des morceaux de saumon, les dés de patate douce, ajouter des graines de sésame, les fanes de fenouil, les pétales de pensée et les feuilles de capucine.

## + Astuce du chef

Faire légèrement brûler le filet de saumon apporte une texture et un goût plus prononcés.

## Préparation

30 min.

## Cuisson

38 min.

## Quantités

1 boîte de  
18 pièces

## Prix

2.39 € /  
pièce\*

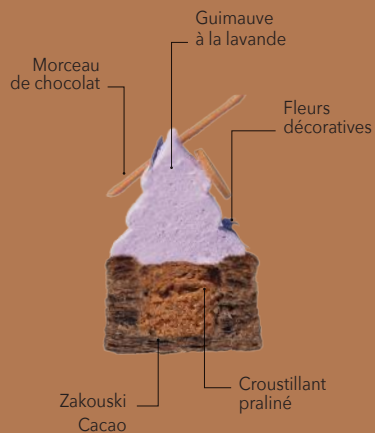
\*Les prix indiqués dans ce livret sont donnés à titre indicatif, sur la base de moyennes observées en début d'année 2025. Ils peuvent varier en fonction des fournisseurs, des quantités achetées et des fluctuations du marché.



## Zakouski Cacao

Ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
020.67BL.098	96	168



# ZAKOUSKI CACAO GUIMAUVE PRALINÉE

## Ingrédients

96 Zakouski cacao Pidy • 320 g de praliné noisette/amande • 192 g de crêpes dentelles • 128 g de chocolat au lait • 128 g de blancs d'œufs • 896 g de sucre en poudre • 16 feuilles de gélatine ou 224 g de masse gélatine • 22,4 cl d'eau • 96 g de sirop de glucose • Arôme de lavande • Colorant violet • Fleurs décoratives

## Étapes

Pour confectionner le praliné croustillant, concasser les crêpes dentelles et faire fondre doucement le chocolat. Mélanger le chocolat fondu avec le praliné, puis ajouter les crêpes dentelles. Mélanger soigneusement et déposer une petite quantité dans le fond de chaque mini bouchée. Pour réaliser la guimauve à la lavande, faire ramollir la gélatine dans un grand volume d'eau froide, ou utiliser 224 g de masse gélatine. Verser le sucre, l'eau et le glucose dans une casserole, mélanger légèrement, puis porter à ébullition. Faire cuire à 121°C sans remuer davantage, au risque de faire masser le sucre : des cristaux peuvent se reformer, et le sirop cesse alors de cuire, formant un bloc dur et blanc. Lorsque le sirop atteint environ 110°C, commencer à monter les blancs en neige au bec d'oiseau, sans chercher à les rendre trop fermes. À 121°C, ajouter la gélatine bien essorée, mélanger rapidement, puis verser le sirop en filet sur les blancs. Laisser tourner le robot à vitesse moyenne jusqu'à ce que la préparation refroidisse aux alentours de 50°C. Ajouter une pointe de colorant et quelques gouttes d'arôme de lavande. Pocher rapidement la guimauve sur les bouchées feuilletées et lisser la surface. Pocher ensuite un joli dôme sur le dessus. Laisser prendre au frais. Déposer quelques pétales de fleurs séchées sur le dessus.

**Préparation**  
45 min.

**Portions**  
1 boîte de  
96 pièces

**Prix**  
0.56 € /  
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.





# ZAKOUSKI CANNELLE FAÇON PUMPKIN PIE

## Ingrédients

96 Zakouski cannelle Pidy • 320 g de praliné pécan • 192 g de crêpes dentelles • 128 g de chocolat au lait • 320 g de pulpe de citrouille • 32 g de glucose • 19,2 g de gélatine • 1,088 kg de chocolat blanc ivoire • 1,92 kg de crème liquide entière • 640 g de lait • 19,2 g de mélange 4 épices • 160 g de sirop d'érable • 64 g de sirop de citrouille • Disque en chocolat • Petites fleurs • Nappage neutre

## Étapes

Pour préparer le croustillant pécan, concasser les crêpes dentelles et faire fondre doucement le chocolat au lait. Mélanger le chocolat au lait et le praliné, puis ajouter les crêpes dentelles. Mélanger parfaitement et déposer une petite quantité dans le fond de chaque bouchée. Réaliser ensuite la ganache citrouille en faisant fondre le chocolat blanc ivoire à 45 °C, et y poser le glucose dessus. Faire chauffer le lait avec les épices. Ajouter 12,8 g de gélatine trempée et essorée. Chinoiser. Verser sur le chocolat, émulsionner pour obtenir une texture très lisse et brillante. Ajouter à cette préparation 1,28kg de crème liquide, puis les 320 g de pulpe de citrouille. Laisser cristalliser au frais. Une fois bien refroidie, pocher la ganache à la citrouille dans les mini bouchées à la cannelle et lisser soigneusement le dessus. A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille unie, pocher un joli dôme de ganache citrouille. Bloquer au froid pendant 10 minutes, puis les plonger dans du nappage neutre, préalablement saupoudré d'épices. Pour réaliser le chantilly au sirop d'érable, monter 576 g de crème liquide en chantilly légère. Faire chauffer les 64 g de crème restants et y ajouter 6,4 g de gélatine préalablement ramollie dans de l'eau. Ajouter le mélange dans le sirop d'érable et mélanger. Verser ensuite le mélange au sirop d'érable sur la chantilly et, avec une maryse, mélanger rapidement. Mettre en poche avec une douille unie. Déposer sur les bouchées préalablement faites un disque de chocolat et y pocher par-dessus la chantilly au sirop d'érable. Creuser le point de chantilly avec une petite cuillère parisienne chaude, et remplir de sirop de citrouille.

**Préparation**  
50 min.

**Portions**  
1 boîte de 96  
pièces

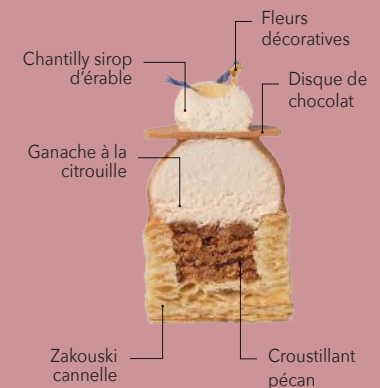
**Prix**  
0.59 €  
la pièce



**Zakouski Cannelle**

Ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
020.69SC.098	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.

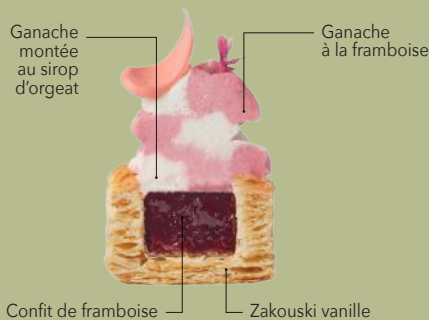




## Zakouski saveur vanille

Ø 3,3 x h 2,2 cm - 4,5g

ref.		
020.68SV.098	96	168



# ZAKOUSKI SAVEUR VANILLE FROU-FROU

## Ingrédients

96 Zakouski saveur vanille Pidy • 624 g de pulpe de framboise • 228 g de sucre • 17 g de jus de citron • 4,8 g de pectine • 19,2 g de gélatine • 2,16 kg de crème liquide entière • 1.2 kg de chocolat blanc • 96 g de sirop d'orgeat • 24 g de glucose • 480 g de lait • 2 à 3 gousses de vanille

## Étapes

Préparer le confit de framboise en chauffant 384 g de pulpe de framboise. Ajouter le jus de citron. Pendant que le mélange chauffe, mélanger 4,8 g de pectine avec 228 g de sucre. Une fois à ébullition, saupoudrer de mélange sucre-pectine en fouettant. Laisser chauffer deux minutes, puis débarrasser en bac. Réserver au frais, puis mettre en poche. Pour réaliser la ganache montée au sirop d'orgeat, faire ramollir 9,6 g de gélatine dans un grand volume d'eau, faire chauffer la moitié de la crème liquide (600 g) avec une gousse de vanille fendue en deux. Une fois à ébullition, incorporer la gélatine préalablement ramollie dans la crème chaude. Verser sur 360 g de chocolat blanc, et émulsionner à la maryse. Ajouter le reste de crème froide puis 96 g de sirop d'orgeat, mixer, et réserver au frais pour 8 heures minimum. La ganache doit être à moins de 4°C pour pouvoir être montée. Réaliser ensuite la ganache à la framboise en faisant fondre 816 g de chocolat à 45°C et peser dessus 24 g de glucose. Faire chauffer 480 g de lait avec les gousses de vanille fendues. Ajouter 9,6 g de gélatine préalablement trempée et essorée. Verser sur le chocolat, émulsionner pour obtenir une texture très lisse et brillante. Ajouter ensuite 960 g de crème liquide. Incorporer 240 g de pulpe de framboise et une pointe de colorant rose. Laisser cristalliser au frais, puis monter au fouet pour obtenir une texture légère avant de pocher. Pour le montage des pièces, pocher le confit de framboise généreusement dans le fond. Par-dessus, pocher la ganache au sirop d'orgeat. Lisser bien le dessus. Ensuite, dans une poche munie d'une douille cannelée, placer à la fois la ganache au sirop d'orgeat et celle à la framboise. Pocher en effectuant de petits mouvements de gauche à droite pour obtenir un effet plissé.

**Préparation**  
50 min.

**Quantités**  
1 boîte de  
96 pièces

**Prix**  
0.54 €  
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.



# TARTE JOCKEY FAÇON SAINT-HONORÉ

## Ingrédients

12 Tartes Jockey 6 parts Pidy • 784 g de beurre • 340 g de cassonade • 940 g de sucre • 700 g de farine • 1252 g de lait • 4 g de sel • 500 g d'œufs entiers • 12 jaunes d'œufs • 4 gousses de vanille • 72 g de poudre à flan • 1 400 g de crème liquide entière • 8 ml d'extrait de vanille

## Étapes

Pour préparer le craquelin, mélanger le beurre pommade avec 340 g de cassonade, ajouter 400 g de farine, puis 60 g d'eau. Étaler finement, marquer les empreintes de cercle selon la taille des choux que vous allez réaliser. Mettre au congélateur. Préchauffer le four à 220 °C. Pour réaliser les choux, faire chauffer 252 g d'eau, 252 g de lait et 252 g de beurre. Une fois le beurre fondu, ajouter 300 g de farine en une seule fois. Mélanger et dessécher la pâte. Ajouter 500 g d'œufs (environ 10 œufs) un à un, en mélangeant bien. Mettre la pâte dans une poche à douille et pocher les choux de différentes tailles. Déposer une pastille de craquelin sur chaque chou. Enfournier les choux, éteindre immédiatement le four pendant 10 minutes, puis le rallumer à 170 °C pendant 20 à 30 minutes selon la taille des choux. Lancer un caramel avec 800 g de sucre, et dès qu'il est d'une belle couleur dorée, plonger les choux dedans pour leur faire une belle coque sur le dessus. Réaliser ensuite une crème diplomate, en faisant chauffer 1 L de lait avec 4 gousses de vanille fendues. Fouetter rapidement 12 jaunes d'œufs avec 80 g de sucre et 72 g de poudre à flan. Verser dessus le lait chaud en fouettant, puis reverser dans la casserole. Cuire la crème pâtissière en fouettant sans cesse, jusqu'à la première ébullition. Ajouter 280 g de beurre coupé en petits morceaux. Laisser refroidir totalement. Monter 600 g de crème liquide en texture mousseuse, puis l'incorporer à la crème pâtissière (que vous aurez détendue au fouet si nécessaire). Garnir les choux. Monter 800 g de crème liquide en chantilly avec 60 g de sucre glace et 8 ml d'extrait de vanille. Mettre en poche avec une douille Saint-Honoré. Saupoudrer les fonds de tarte de sucre glace et passer au grill pour caramélisation. Laisser refroidir. Garnir chaque pétale du fond de tarte avec la crème diplomate. Pocher la chantilly avec la douille Saint-Honoré. Décorer avec les choux que vous aurez trempés dans le caramel.

**Préparation**  
60 min.

**Quantités**  
1 boîte de  
12 pièces  
6 parts

**Prix**  
1.84 € /  
la part\*

\*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.



**Tarte Jockey 6 parts**

Ø 22 x h 2,3cm - 170g

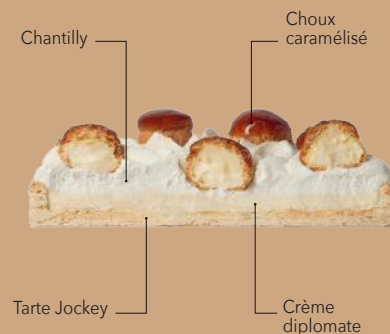
ref.		
272.03.012	12	44



**Tarte Jockey 8 parts**

Ø 25,5 x h 2,3cm - 220g

ref.		
274.03.012	12	44





## Rappel des références utilisées

Code article	Nom article	Page
230.70.096	96 Bouchées au blé complet 7cm	7
682.01.048	48 Vol-au-vents	8
242.05.018	18 Bouchées carrées au beurre	11

Code article	Nom article	Page
020.67BL.098	96 Zakouski cacao	12
020.69SC.098	96 Zakouski cannelle	15
020.68SV.098	96 Zakouski saveur vanille	17
272.03.012	12 Tartes Jockey 6 parts	19

## 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

