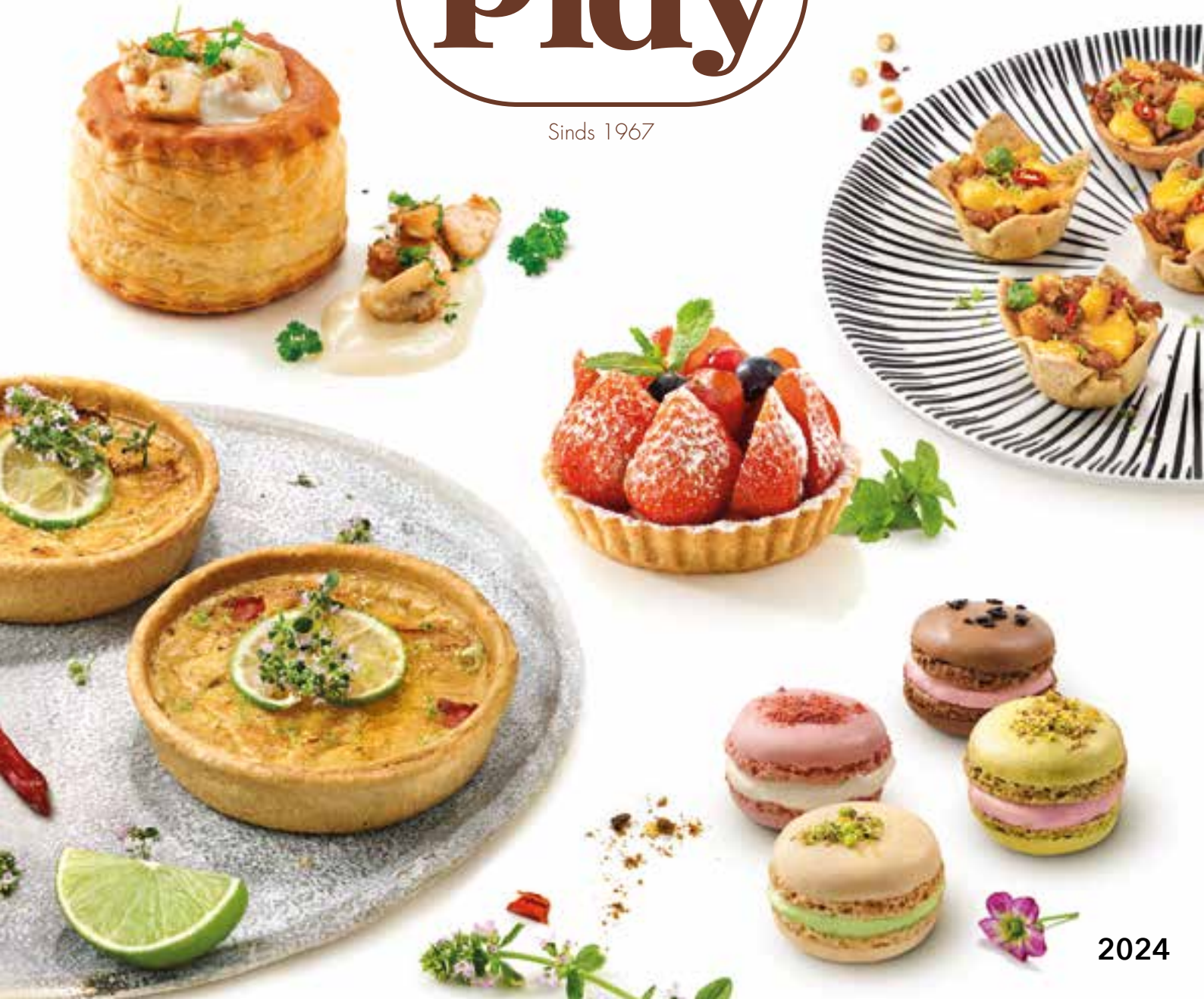


specialist in
vulklare deegproducten

Gourmet Pidy

Sinds 1967



2024



Beste Pidy Chefs & Ambassadeurs,

Vandaag, meer dan ooit is "vers uit de keuken" en "thuisgemaakt", nog steeds aan de orde van de dag.

De sleutelwoorden zijn zuinigheid, duurzaamheid en variëteit. Met ons uitgebreide assortiment producten die in onze bakkerijen worden gemaakt, wordt het voor jou gemakkelijker om je dagelijkse gastronomische voorgerechten, gerechten en desserts te bereiden, waarbij je je creativiteit, expertise en persoonlijke touch toevoegt.

We innoveren dit jaar opnieuw met feestelijke, gastronomische, glutenvrije en veganistische producten, om aan uw verwachtingen en die van onze markten te voldoen, want we willen u altijd verrassen en u in staat stellen uw suggesties te variëren om uw klanten tevreden te stellen.

Wij houden nooit op met bereiden, innoveren en dus met het maken van nieuwe producten om de smaakpapillen van uw klanten te verwennen.

Vandaag presenteren wij met trots onze nieuwe catalogus, die u hopelijk opnieuw in staat zal stellen uw culinaire creativiteit de vrije loop te laten, maar vooral tijd te besparen om steeds meer lekkere, verrassende en goede hapjes, gerechten en desserts te maken. Elk jaar streven wij ernaar om op een verantwoorde en duurzame manier te innoveren door hoge kwaliteitsnormen te handhaven, zodat u uw gasten, nieuwe smaakervaringen kunt bieden.

Pak je gardes, spuitzakken en ovens,
Verwen jezelf en uw klanten!

Jérôme Haussoullier
CEO Pidy Gourmet

4

nieuwigheden



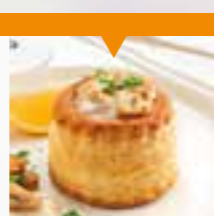
16

hapjes



28

maaltijd



38

dessert



62

diepvries



72

toebehoren



pictogrammen

media



Met boter



Eieren vrije uitloop



Met coating



Clean Recept



Glutenvrij



Vegan



INSPIRATIE

<https://www.pidy.be/recepten/>

Originele ideeën bedenken kan soms erg moeilijk zijn en daarom willen we je zoveel mogelijk inspiratie geven door regelmatig nieuwe recepten aan onze website toe te voegen!

Bezoek regelmatig onze website en volg ons op sociale media voor:

- inspirerende en creatieve recepten
- nieuwe producten
- receptenvideo's
- beursdeelnames, advies, tips, ...



TACO CUPS!

De Taco Cups, ons nieuwe aanbod in het aperitief-assortiment op basis van maïs, lekker en krokant!

Heerlijk met een tapenade vulling, Tex-Mex en perfect om als tapas te serveren!

Meer info op p. 25

DE KØN ❄️

DE IDEALE SANDWICHOPLOSSING

De KØN® is het eerste kegelvormige broodje dat gevuld kan worden om warme of koude, hartige of zoete sandwiches te maken.

- Origineel en lekker broodje!
- Snack/meeneemgerechten
- Kan worden verwarmd in de oven
- Vochtbestendig
- Voor zowel warme als koude bereidingen zoals salades, pizzatoppings, pita recepten, soep etc...
- Zonder palmolie en additieven
- Geschikt voor vegetariërs
- Diepvries assortiment ❄️

Meer info op p. 70

babas ❄️

KLAAR-OM-TE DECOREREN

De baba, een must voor elke banketbakker!

Een traditioneel gebakje gedrenkt in een siroop van rum! Deze grote Franse klassieker is terug bezig aan een opmars in de wereld van de patisserie dankzij de vele processen gebaseerd op de ontwikkeling van siropen en/of alcoholen, in verschillende formaten met gevarieerde smaken als koffie, vanille,...

Voordelen:

- Diepvries assortiment
- Gemaakt volgens een traditioneel recept met boter
- Gedrenkt in een kwaliteitsvolle siroop van rum
- Zonder additieven
- Met of zonder alcohol verkrijgbaar
- Verkrijgbaar in verschillende formaten voor vele toepassingen: bij de koffie, dessert, buffet,...
- Tijdsbesparing in voorbereiding en kostenbeheersing

**Ontdek ons uitgebreid
Baba assortiment !**

Meer info op p. 54 | 69



macarons

NIEUW

MAAK KENNIS MET ONZE NIEUWSTE TOEVOEGINGEN AAN HET ASSORTIMENT!

DE MACARON PISTACHESMAAK

De combinatie van amandel en onze pistache aroma zorgt voor een harmonieuze balans van smaken, waardoor deze pistache macarons een waar genot voor de zintuigen zijn. Kan na het vullen worden ingevroren en worden gecombineerd met andere smaken zoals framboos of chocolade.

DE MACARON NEUTRAAL

Ontdek ook onze nieuwe macaron neutraal die de smaak van je crèmes en ganaches meer naar voor zal brengen. De macaron schijfjes zijn ook ideaal om je taarten en cakes mee te decoreren!

verbeterd
recept &
gearomatiseerd!

Meer info op p. 56





NIEUW

artisanale tulp

Een heerlijk kant-en-klaar koekje in de vorm van een tulp, om uw dessertmenu of toonbank nog meer aantrekkelijk te maken!

- Handgemaakt volgens traditioneel recept
- Natuurlijke vanille aroma
- Zonder palmolie, additieven en kleurstoffen
- Snel en gemakkelijk te vullen
- Kan gevuld worden met vele zoete toepassingen zoals chocolademousse, ijs, fruit, yoghurt,...



Artisanale mini tulp



Artisanale tulp

Meer info op p. 51



Biscuit Madeleine ❄️

Nieuw in onze Génoise-familie!

Breid uw dessertaanbod uit met onze Biscuit Madeleine!
Zonder toevoeging van additieven, met een zachte, dichte textuur en een lichte amandelsmaak.
Heerlijk met een citroen crème of abrikozenjam!

Meer info op p. 65

clean

Kwaliteit heeft altijd centraal gestaan en omvat ook de continue verbetering van onze recepten. Zo gaat ons Research & Development team nog verder met **het verbeteren en vereenvoudigen van onze ingrediëntenlijsten**.

En omdat uw klanten steeds meer vragen naar de samenstelling en kwaliteit van hun producten, reageren wij **zonder wijzigingen te doen aan smaak, textuur of houdbaarheidsdatum**.

Het programma "Clean" bestaat uit het ontwikkelen of verbeteren van onze recepten met hoogwaardig, streng geselecteerde grondstoffen, waarbij ze worden **ontdaan van hun toevoegingen en andere E-nummers**.

Na 3 jaar sinds de start betreft het ons volledig gamma: blader-zand- en soezendeeg, etc.

Uiteindelijk zullen al onze productsamenstellingen worden ontdaan van toevoegingen, om ons te concentreren op de basisprincipes van de banketbakkerij en de authentieke knowhow die ons dierbaar zijn.

green



Gebruik van zonnepanelen



Gebruik van gerecycleerde materialen en recyclebare verpakkingen



Gebruik van vrije uitloopeieren



Ontwikkeling van Vegan assortiment



Voorkeur geven aan bloem zonder opslag insecticide



100 % RSPO palmolie (segregated) gecertificeerd

Omdat onze planeet kostbaar is en haar hulpbronnen beperkt zijn, is het onze plicht om als individuen en als bedrijf op de meest duurzame en respectvolle manier zaken te doen.

Als onderdeel van ons 'Green'-programma, verbeteren we voortdurend onze productiemethoden, onze inkoop, ons assortiment, ons dagelijks leven, met als doel hun impact op het milieu en onze gezondheid te verminderen.

SAMEN MAKEN WE HET VERSCHIL OM DE WERELD BETER DOOR TE GEVEN AAN DE VOLGENDE GENERATIES.





vegan

Ons veganistisch assortiment begint met de Veggie Cups.
Wortelen, bieten, spinazie, uien: de Veggie Cups zijn lekker en bereid **zonder palmolie**, aroma's of kleurstoffen! Wist je dat een groot deel van ons assortiment ook geschikt is voor vegetarische bereidingen?



veggie cups

Meer info op p.
15 | 25

Meer info op p.
20 | 34 | 40 | 43



glutenvrij

Een ruim assortiment tarteletten, van cocktailformaat tot maaltijdtartjes (**neutraal**) en desserts (**zoet**). Heerlijke smaak en **knapperige structuur**. Een moderne look met mooi afgewerkte rechte randen.

Mini Cash & Carry Apero

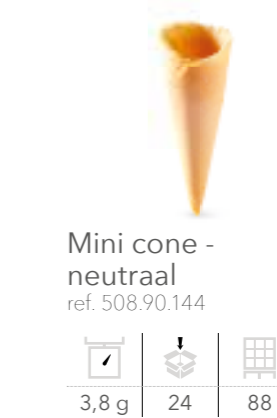
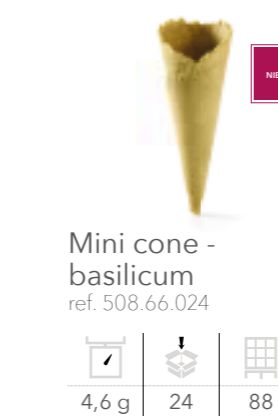
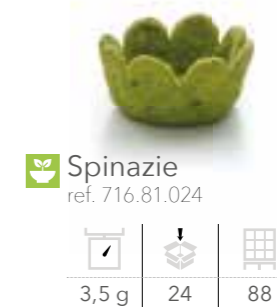
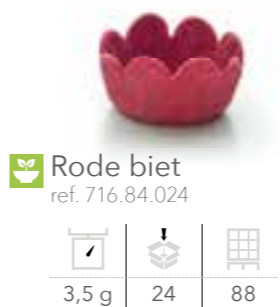
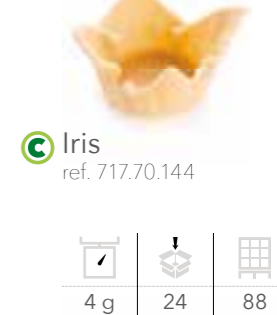
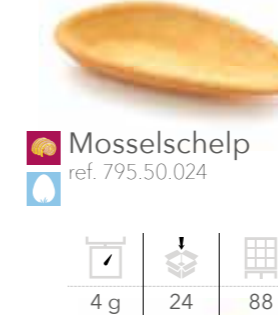
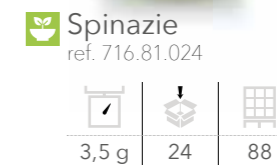
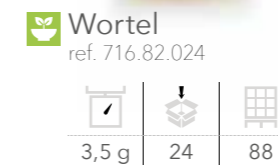
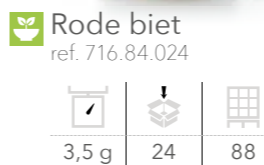
Ready to fill
anytime
anywhere



Formaat: 200 x 40 x 300 mm
Bevat 24 (2 X 12) producten per doos.

Speciaal ontwikkeld voor kleine recepties & kleine opbergruimtes!

Voor meer info contacteer:
benelux@pidy.com





hapjes



MINI BLADERDEEGHAPJES	P18
MINI TAARTJES	P20
MINI TRENDY	P21
CREATIEF IN MINIATUUR	P22
MACARONS	P24
TACO CUPS	P25
VEGGIE CUPS	P25
SPICY CUPS	P25
MINI CONES	P26



Zakouski
p. 18



Amusette
p. 22



Mosselschelp
p. 24



Taco Cups
p. 25



Veggie Cups
p. 25



Mini Cones
p. 26

mini bladerdeeghapjes



advies van onze chef

- Licht, krokant en luchtig.
- Gemaakt volgens de Franse methode.
- Voor een optimale smaak adviseer ik u om de mini bladerdeeghapjes 3 tot 4 minuten in een voorverwarmde oven te plaatsen op 170° C.
- Kan na het vullen worden ingevroren.



C Mini pastieitje effen rand
 ø 3,5 x h 2,5cm
 ref. 658.50

5,5 g	480	48



C Mini pastieitje effen rand
 ø 4,2 x h 2,8cm
 ref. 662.50

8,5 g	105	136
	350	168



C Mini pastieitje effen rand
 ø 4,8 x h 3,5cm
 ref. 210.50

11 g	72	88
	96	88



C Fishka
 6 x 3 x h 1,7cm
 ref. 090.49

5 g	84	168
	336	48



C Mini ster
 ø 2,9 x h 2,7cm
 ref. 659.50

6 g	96	192
	480	48



C Mini dennenboom
 6 x 4,1 x h 2,1cm
 ref. 085.50

8 g	320	48



C Mini carré
 □ 3,2 x h 2,3cm
 ref. 010.49

5 g	96	168
	192	112



C Zakouski
 ø 3,3 x h 2,2cm
 ref. 020.50

4,5 g	96	168
	192	96
	480	48



C Apéritif
 3,5 x 4,2 x h 2,5cm
 ref. 080.50

5,5 g	96	168
	480	48



Mini hoorntje
 ø 2,7 x 6,2cm
 ref. 360.02

8 g	56	168
	112	112



C Apéritif
 ø 4,5 x h 1,1cm
 ref. 160.29

6 g	90	168



C Assortiment Mini bladerdeeg

12 Mini carré /
 12 Zakouski /
 12 Gourmande /
 12 Apéritif
 ref. 047.50

48	360

mini taartjes



GAMMA TRENDY advies van onze chef

- Hard geperst zanddeeg: beter bestendig tegen de opname van vocht.
- Krokante textuur.
- Recept op basis van vrije uitloop eieren.
- Beschikbaar in neutrale, zoete of choco smaak.
- Voor een warm hapje adviseer ik u om de Trendy's max. 10 min. op te warmen in een voorverwarmde oven op 170° C.
- Kan na het vullen worden ingevroren.

ZANDDEEG

RUSTIEK

MINI TRENDY



Mini croustade neutraal
ø 4,2 x h 1,7cm
ref. 315.80

5 g	192	160



Mini telline neutraal effen rand
ø 4 x h 1,5cm
ref. 713.20

6 g	96	200
	480	80



Mini telline neutraal gekartelde rand
ø 4,5 x h 1,7cm
ref. 882.20

6 g	120	176
	480	72



Mini trendy rond neutraal
ø 4 x h 1,6cm
ref. 647.20

6,5 g	96	168
	240	120

+ coating
ref. 637.20

6,8 g	240	120



Mini trendy rond neutraal
ø 5 x h 1,7cm
ref. 305.80

11,5 g	96	160



Mini trendy vierkant neutraal
□ 3,5 x h 1,6cm
ref. 646.20

7 g	96	168
	240	120

GLUTENVRIJ

BLADERDEEG



Mini tartelet
ø 4 x h 2cm
ref. 725.01

4 g	96	200



Mini tartelet
ø 5 x h 2cm
ref. 730.01

7,5 g	70	320



Gourmande
ø 4 x h 2cm
ref. 710.20

3 g	96	200
	192	200
	480	80



Mignardise
ø 6 x h 2cm
ref. 720.86

8 g	80	168
	240	88
	360	72



Assortiment 96 Mini Trendy neutraal
48 Mini Trendy rond /
48 vierkant
ref. 648.20

96	168



Assortiment 152 zanddeeg neutraal
48 Mini Trendy vierkant /
48 rond /
56 Mini schuitje
ref. 351.80

152	160



creatieve
hapjes



C Iris
ø 3 x h 1,5cm
ref. 717.70

✓	↓	☐
4 g	96	168
	192	112
	480	48

C Corolle
ø 3 x h 1,5cm
ref. 715.70

✓	↓	☐
3,5 g	96	168
	192	112
	480	48



C Mini coquille
ø 5 x h 1cm
ref. 792.75

✓	↓	☐
3,5 g	90	168
	480	72



C Amusette
3,6 x 7,5cm
ref. 790.77

✓	↓	☐
3,5 g	84	168
	252	184



C Canapé cuppy
ø 5 x h 1cm
ref. 719.70

✓	↓	☐
3,5 g	140	320
	280	184



C Flower cuppy
ø 5,5 x h 1,2cm
ref. 718.70

✓	↓	☐
3,4 g	140	320
	280	184



Mini barquette
6,5 x 2,5 x h 1,2cm
ref. 350.80

✓	↓	☐
3,8 g	280	120



C Mini cocotte
ø 5,1 x h 1,1cm
ref. 794.77

✓	↓	☐
3,5 g	90	168
	192	184



C Duobelle
3 x 6 x h 1,1cm
ref. 793.77

✓	↓	☐
3,5 g	84	320
	168	160



C Assortiment
356 Creatief I
96 Iris / 120 Mini telline
neutraal gekartelde rand /
140 Flower cuppy
ref. 074.00

↓	☐
356	80



C Assortiment
226 Creatief II
48 Iris / 48 Gourmandes /
60 Mini coquilles /
70 Flower cuppy
ref. 076.00

↓	☐
226	104

creatieve hapjes



Zwarte mosselschelp
6,7 x 3,2 x h 1cm
ref. 795.59

4 g	84	320
	435	100



Mosselschelp
6,7 x 3,2 x h 1cm
ref. 795.50

4 g	84	320
	435	100



Mosselschelp met peterselieboter
6,7 x 3,2 x h 1cm
ref. 795.51

4 g	84	320
	435	100

HARTIGE MACARONS



Assortiment 192 Hartige macarons
96 Curry
96 Spicy
ø 3,5cm
ref. 460.99

2,1 g	192	200

TACO CUPS



Taco Flower cuppy
ø 5,4 x h 1,2cm
ref. 718.37

3,5 g	140	320



Taco Iris
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.89

3,5 g	96	168



Taco Mini telline
ø 4 x h 1,5cm
ref. 713.72

4,5 g	96	168

VEGGIE CUPS



Rode biet
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.84

3,5 g	96	168



Wortel
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.82

3,5 g	96	168



Spinazie
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.81

3,5 g	96	168



Gegrilde ui
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.85

3,5 g	96	168

Assortiment 96 Veggie cups
24 Rode biet
24 Wortel
24 Spinazie
24 Gegrilde ui
ref. 716.79

96	168

SPICY CUPS



Southern pepper
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.64

4 g	96	168



African falafel
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.61

4 g	96	168



Mexican chili
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.63

4 g	96	168



Asian curry
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.62

4 g	96	168

Assortiment 96 Spicy cups
24 Southern pepper
24 African falafel
24 Mexican chili
24 Asian curry
ref. 717.65

96	168

mini cones



recept idee

Taco cups met gekruid rundergehakt, erwten en cheddar

Voor meer recepten bezoek onze website pidy.be



Mini cone tomaat
+ coating
+ stand up tray
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.82

4,6 g	90	152



Mini cone plantaardige koolstof
+ coating
+ stand up tray
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.85

4,6 g	90	152



Mini cone curry
+ coating
+ stand up tray
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.81

4,6 g	90	152



Mini cone basilicum NIEUW
+ coating
+ stand up tray
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.86.090

4,6 g	90	152



Mini cone neutraal
+ coating
+ stand up tray
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.80

4,6 g	90	152



Mini cone neutraal
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.90

3,8 g	112	200
	144	88
	286	176



Mini cone neutraal
+ schilderspallet
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.90.212
508.90.386

3,8 g	112	200
	286	176



Mini cone sesam
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.79

3,8 g	112	200



Assortiment 180 Mini cones NIEUW
+ coating + stand up tray
+ schilderspallet
45 Neutraal / 45 plantaardige koolstof / 45 Tomaat / 45 basilicum
ref. 508.99.284

180	72

schilderspallet
38 x 29cm
36 ▼



Assortiment 96 Mini cones NIEUW
+ schilderspallet
24 Neutraal /
24 plantaardige koolstof /
24 Tomaat / 24 basilicum
ref. 508.98

96	200

Ingrediënten

24 Taco Cups Pidy

- 400 g rundergehakt
 - 100 g geraspte cheddar
 - Olijfolie
 - 1 rode ui
- 1 kleine rode paprika
 - 50 g maïs
- 50 g groene erwten
 - 2 teentjes knoflook
 - 5 g gerookt paprikapoeder
 - 10 g tacokruiden
- Zout en versgemalen zwarte peper
 - Koriander
 - 1 limoen

24 porties 

Bereiding

1. Verhit een beetje olie in een koekenpan.
2. Voeg het gehakt toe, gevolgd door de rode ui en bak 5-6 minuten.
3. Voeg de paprika, maïs, doperwten en knoflook toe en bak nog eens 4-5 minuten.
4. Kruid af met wat tacokruiden, gerookt paprikapoeder, zout en versgemalen zwarte peper.
5. Vul de Taco cups met het gehakt en doe er wat geraspte cheddar bovenop.
6. Plaats de Taco cups 4-5 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C.
7. Versier met een blaadje koriander en limoenzeste.





maaltijd



BOUCHÉES	P30
CREATIEVE BOUCHÉES	P32
QUICHES	P35



Vol au vent
p. 30



Glutenrijke tartelet neutral
p. 34



Quiche
p. 35

bouchées



advies van onze chef

- Pastei opwarmen in voorverwarmde oven voor 8 min. op 170° C.
- Kan gebruikt worden voor zowel hartige als zoete gerechten.
- Kan na het vullen worden ingevroren.



**Bouchée / Pasteitje
Vast deksel**
ø 5,7 x h 4cm
ref. 190.49

17 g	40	88
	60	88



**Bouchée/
pasteitje
Vast deksel**
ø 7 x h 4,5cm
ref. 230.50.026
ref. 230.50.096

25 g	24	120
	96	40



**Vol au vent
Vast deksel**
ø 8 x h 4,5cm
ref. 240.52

ref. 240.05

32 g	24	120
	72	48

33 g	72	48



**Vol au vent
effen rand**
ø 8 x h 4,5cm
ref. 681.50

35 g	72	48



**Ambachtelijk
Bouchée / Pasteitje**
ø 8,5 x h 5,5cm
ref. 241.27

40 g	72	40



**Vol au vent
Repas**
ø 9,5 x h 4,5cm
ref. 682.01

44 g	48	48



Fleuron
6,2 x 2,1 x h 1,6cm
ref. 100.50

5,5 g	84	168



**Zonder
deksel**
ref. 220.50

27 g	24	120
	96	40



**Zonder
deksel**
ref. 240.53

33 g	72	48



Los deksel
ref. 220.50.924
ref. 220.50.960

27 g	24	120
	60	48



Los deksel
ref. 240.53.972

33 g	72	40



Quatro
□ 8 x h 3,2cm
ref. 222.49

33 g	48	48



**Bouchée / Pasteitje
vierkant**
□ 6 x h 4,5cm
ref. 200.49

25 g	48	72



**Bouchée / Pasteitje
vierkant**
□ 8 x h 4,8cm
ref. 242.05

44 g	18	64

creatieve
bouchées



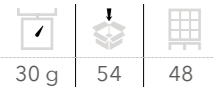
recept
i d e e

Bouchée quatro eggs benedict met Hollandaise saus

Voor meer recepten bezoek onze website pidy.be

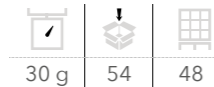


**Bouchée / Pasteitje
visvormig**
9 x 6,5 x h 4,5cm
ref. 244.49

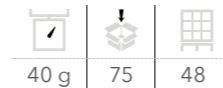


Beschikbaar
Sept./Dec.

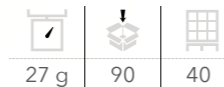
**Bouchée / Pasteitje
dennenboom**
10 x 6,5 x h 4,5cm
ref. 249.49



Bladerdeegschijf
ø 12,5 x h 1,3cm
ref. 255.15



Roulé
ø 5 x 11,5 x h 4,5cm
ø vullen 2,5cm
ref. 550.30.090



Ingrediënten

4 Pidy Quatro bladerdeegpasteitjes

- 300 g groene asperges
- 500 g spinazie
- 250 g boter
- 10 cl witte wijnazijn
- 10 cl water
- Nootmuskaat
- Cayennepeper
- 2 grote eieren,
plus 3 grote eidooiers
- ½ citroen
- Zout

Bereiding

1. Breng een kookpot met gezouten water aan de kook. Voeg de asperges toe en kook tot ze knapperig zacht zijn, 4 tot 6 minuten. Giet af.
2. Herhaal bovenstaande stappen met de spinazie. Breng op smaak met zout en peper en een snuifje nootmuskaat.
3. Leg de asperges in een ovenvaste schaal en zet in de oven op 100°C om warm te houden.
4. Plaats de Quatro bladerdeegpasteitjes 7-8 minuten in een voorverwarmede oven op 70°C.
5. Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur. Voeg het sap van 1/2 citroen, witte wijn en 4 eidooiers toe. Voeg de gesmolten boter toe en klop tot een gladde massa.
6. Breng twee eieren 3 minuten aan de kook, niet hardgekookt.
7. Vul de bladerdeegpasteitjes met de spinazie en voeg wat asperges toe. Leg er een half ei op en bedek met de hollandaisesaus.
8. Breng op smaak met rode of cayennepeper. Serveer onmiddellijk.

4 pers.



tarteletten- bodems



TRENDY



Trendy zanddeegtartelet vierkant neutraal
□ 7 x h 1,8cm
ref. 642.20

30 g	36	168
	96	88



Trendy zanddeegtartelet rond neutraal
∅ 7 x h 1,8cm
ref. 643.20

22 g	36	168
	96	88



Trendy zanddeegtartelet driehoek neutraal
△ 8 x h 1,8cm
ref. 301.80

19 g	36	168
	96	88

GLUTENVRIJ



Tartelet neutraal glutenvrij
∅ 8,5 x h 2cm
ref. 749.01

19 g	27	200



Zanddeegtartelet neutraal
∅ 8,5 x h 1,5cm
ref. 890.42

24 g	135	56

ZANDDEEG

quiches



advies
van onze
chef

- Regelmatige structuur van het bladerdeeg wat zorgt voor een goede vochtbestendigheid.
- Krokante textuur.

Advies voor de uitvoering

- Baktijd voor gevuld product: 20 minuten op 170° C, daarna 15 minuten op 150° C.
- Kan na het vullen of na het bakken worden ingevroren.



Mini quiche
∅ 7 x h 2cm
ref. 740.20

12,5 g	90	120
	180	48



Quiche
∅ 8,5 x h 2,1cm
ref. 750.20

18,2 g	24	168
	72	120
	144	56



Quiche met lage boord
∅ 11 x h 2,5cm
ref. 758.00

29 g	48	56



Quiche
∅ 11 x h 3,7cm
ref. 760.00

46 g	42	48



Quiche met volkorentarwe
∅ 11 x h 3,7cm
ref. 760.73

46 g	42	48

Quiche op orientaalde wijze met kip en groene curry

Pour plus de recettes visitez notre site web pidy.fr



Quiche
+ alu
ø 18 x h 3,2cm
ref. 770.00

85 g	10	100
	36	36



Quiche met volkorentarwe
+ alu
ø 22 x h 3,2cm
ref. 780.73.406

130 g	6	84



Quiche
+ alu
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.00.442

46 g	42	56



Quiche artisaanaal
ø 8,5 x h 2,1cm
ref. 750.20.560

130 g	60	88



Quiche artisaanaal
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.00.542

46 g	42	48



Quiche artisaanaal
ø 18 x h 3,2cm
ref. 770.00.508

85 g	8	100

Ingrediënten

4 quiches 11cm Pidy

- Sesamolie
- 10 g groene curry
- 200 g sojascheuten
- 100 ml kokosmelk
- 150 ml room
- 3 eieren
- 300 g gekookte kipfilet
- 10 g verse koriander
- Limoen zeste
- 8 kerstomaatjes
- 5 g verse gember
- Zout en peper

Bereiding

1. Bak de sojascheuten in sesamolie met de schil van limoen, geraspte gember en zout en peper.
2. Snijd de kip in kleine stukjes en meng het samen met een deel van de sojascheuten en koriander.
3. Meng de room en de kokosmelk samen met de groene curry en eieren.
4. Verdeel de stukjes kip over de verschillende quiches en top met de rest van de sojascheuten.
5. Giet het mengsel van eieren en room over de vulling en versier met kerstomaatjes.
6. Plaats de quiches in een voorverwarmde oven gedurende 20 minuten op 170 °C en vervolgens 10-15 minuten op 150 °C.
7. Laat ze 5 minuten afkoelen voor het opdienen.

4 pers.





dessert



dessert

MINI ZANDEEGTAARTJES	P40
MINI TRENDY TAARTJES	P41
TRENDY TARTELETTEN	P42
GLUTENVRIJE TARTELETTEN	P43
SELECTION BY PIDY	P44
ZANDEEGTAARTEN	P46
SOEZENDEEG	P48
BLADERDEEG MET SUIKER	P49
WAFEL CUPS	P50
CHOCOLADE CUPS	P53
SAVARINS	P54
BISCUIT	P55
MACARONS	P56
MERINGUES	P58
DECORATIE	P59
DÉLOS	P60



Mini zanddeegtaartje
p. 40



Micro trendy
p. 41



Zanddeegtaart
p. 46



Profiterole
p. 48



Mini savarin vierkant
p. 54



Macarons
p. 56

mini tarteletten



ZANDDEEG

GLUTENVRIJ



Mini taartje zanddeeg
zoet gekartelde rand
ø 4,5 x h 1,2cm
ref. 885.47

6 g	90	176
	180	112
	480	48



Mini taartje
zoet
ø 4 x h 2cm
ref. 725.02

4 g	96	200



Mini taartje
zoet
ø 5 x h 2cm
ref. 730.02

7,5 g	70	320

RUSTIEK



Mini taartje zanddeeg
gekartelde rand
ø 4,5 x h 1,5cm
ref. 882.23

ø 4,5 x h 1,5cm
ref. 882.12

6 g	120	176
	480	72



Mini taartje zanddeeg
effen rand
ø 4,5 x h 1,5cm
ref. 713.23

ø 4,5 x h 1,5cm
ref. 713.12

6,5 g	96	200

6,5 g	96	200
	480	80

MODERN



Micro Trendy
rond zoet
ø 3 x h 1,7cm
ref. 316.74

5,2 g	63	320
	189	160



Mini Trendy
rond zoet
ø 4 x h 1,5cm
ref. 647.23

7,5 g	96	168
	240	120
	480	64



Mini Trendy
rond zoet
ø 5 x h 1,7cm
ref. 305.74

12,5 g	96	160



Mini Trendy
vierkant zoet
□ 3,5 x h 1,5cm
ref. 646.23

7 g	96	168
	240	120
	480	64



Mini Trendy
rond chocolade
ø 4 x h 1,5cm
ref. 647.27

6,5 g	96	168
	240	120



Mini Trendy
vierkant chocolade
□ 3,5 x h 1,5cm
ref. 646.27

7 g	96	168
	240	120



Assortiment
96 Mini trendy zoet
48 Mini Trendy vierkant /
48 Mini Trendy rond
ref. 648.23

96	168



Assortiment
96 Mini trendy chocolade
48 Mini Trendy vierkant /
48 Mini Trendy rond
ref. 648.27

96	168

zanddeeg taartjes



MODERN



Trendy vierkant zoet
□ 7 x h 1,8cm
ref. 642.23

33 g	36	168
	96	88



Trendy rond zoet
∅ 7 x h 1,8cm
ref. 643.23

22 g	36	168
	96	88



Trendy rond zoet
∅ 8 x h 2cm
ref. 641.23

31 g	36	168
	96	88



Trendy driehoek zoet
△ 8 x h 1,8cm
ref. 301.74

19 g	36	168
	96	88



Assortiment 36 Trendy zoet 7 cm
12 Trendy vierkant / 24 Trendy rond
ref. 644.23

36	168



Trendy rechthoek
9,6 x 3,4 x 1,6cm
ref. 640.23

24 g	54	168
	108	104



Trendy laag zoet
∅ 8 x h 1,1cm
ref. 306.74

20,1 g	36	168
	96	72

MODERN



Trendy vierkant chocolade
□ 7 x h 1,8cm
ref. 642.27

33 g	36	168
	96	88



Trendy rond chocolade
∅ 7 x h 1,8cm
ref. 643.27

23,5 g	36	168
	96	88



Trendy rond chocolade
∅ 8 x h 2cm
ref. 641.27

31 g	36	168
	96	88



Trendy driehoek chocolade
△ 8 x h 1,8cm
ref. 301.64

19 g	96	88

Assortiment 36 Trendy chocolade 7 cm
24 Trendy vierkant / 12 Trendy rond
ref. 644.27

36	168



RUSTIEK

Zanddeegtardelet zoet effen rand
∅ 8,5 x h 2,1cm
ref. 751.23

29 g	72	96



ref. 751.12

29 g	36	200

Tardelet zoet
∅ 8,5 x h 2cm
ref. 749.02

19 g	27	200



GLUTENVRIJ

advies van onze chef

- Bakmethode: hard geperst zanddeeg.
- Smaak: neutraal, zoet en choco.
- Past perfect bij koude en warme toepassingen.
- Voor warme toepassingen: max 20 min. op 170° C.
- Textuur: krokant.

Selection by Pidy

Een reeks **eersteklas** vulklare zanddeegbodems die voldoen aan de verwachtingen van professionals om uitzonderlijke desserts te creëren.

Praktisch:

- ✓ Uitstekende vochtbestendigheid na het vullen door onze plantaardige coating.
- ✓ Verpakt in stevige dozen, in transparante trays en een sterke flowpack voor een lange houdbaarheid.

Recepten:

- ✓ 3 recepten: neutraal, zoet met een vleugje vanille en chocolade.
- ✓ Op ambachtelijke wijze gemaakt met geselecteerde ingrediënten: scharreleieren & pure boter.
- ✓ Superieure textuur en knapperig.

Formaat:

- ✓ Verschillende formaten: mini & individuele maat.
- ✓ Een modern en eigentijds design met loodrechte randen.

Een eigentijds assortiment gemaakt van **de hoogste kwaliteit.**



NEUTRAAL



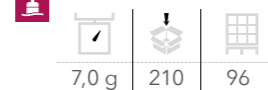
∅ 4 × h 1,5cm
ref. 647.81



∅ 8 × h 1,7cm
ref. 641.81



□ 3,5 × h 1,5cm
ref. 646.81



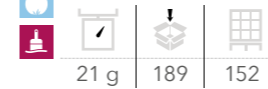
□ 7 × h 1,7cm
ref. 642.81



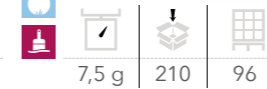
ZOET



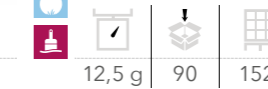
∅ 3 × h 1,7cm
ref. 316.25



∅ 4 × h 1,5cm
ref. 647.82



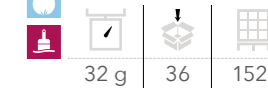
∅ 5 × h 1,7cm
ref. 305.27



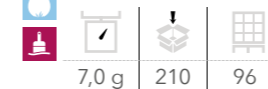
∅ 8 × h 1,1cm
ref. 306.25



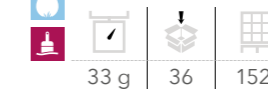
∅ 8 × h 1,7cm
ref. 641.82



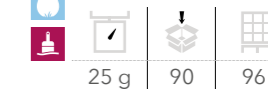
□ 3,5 × h 1,5cm
ref. 646.82



□ 7 × h 1,7cm
ref. 642.82



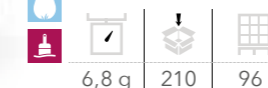
9,8 × 3,5 × h 1,8cm
ref. 640.82



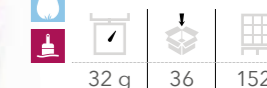
CHOCOLADE



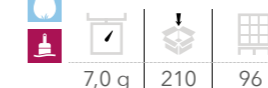
∅ 3,8 × h 1,5cm
ref. 647.83



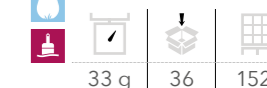
∅ 8 × h 1,7cm
ref. 641.83



□ 3,5 × h 1,5cm
ref. 646.83



□ 7 × h 1,7cm
ref. 642.83



zanddeeg taarten



MET EFFEN RAND



ø 8,5 x h 1,6cm
 ref. 894.14
 23 g | 135 | 56

ø 9,5 x h 1,6cm
 + coating
 ref. 945.14
 34,3 g | 108 | 48

ø 11 x h 1,6cm
 ref. 946.47
 38 g | 72 | 72

+ coating
 ref. 947.47
 38 g | 72 | 56

ø 18 x h 2cm
 ref. 928.14
 130 g | 12 | 90

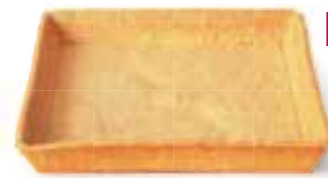
ø 22 x h 2,3cm
 ref. 904.14
 220 g | 10 | 48



op aanvraag

Hartvormige taart
 ø 14,9 x h 2,2cm
 ref. 378.74

110 g | 12 | 88



Vierkante taart
 □ 17,5 x h 2,2cm
 ref. 389.74

175 g | 12 | 80

advies van onze chef

- Traditioneel recept met echte boter of margarine.
- Krokante textuur.
- Geschikt voor warme en koude vullingen.

Advies voor de uitvoering

- Gevuld bakken voor 10 min. op maximaal 170° C.
- Kan na het vullen worden ingevroren.

MET GEKARTELDE RAND

ø 8,5 x h 1,6cm
 ref. 890.47
 24 g | 54 | 88
 135 | 56

+ coating
 ref. 889.47
 25 g | 135 | 48

ref. 890.46
 24 g | 135 | 56

ø 22 x h 2,3cm
 ref. 900.47
 200 g | 10 | 48

+ coating
 ref. 901.47
 203 g | 10 | 48

ref. 900.46
 200 g | 10 | 48

VEGAN

ø 9,5 X 1,6cm
 ref. 892.35

31 g | 108 | 48

ø 9,5 x h 1,6cm
 ref. 892.47
 31 g | 108 | 48

+ coating
 ref. 893.47
 33,5 g | 108 | 48

ref. 892.46
 31 g | 108 | 48

ø 24 x h 2,3cm
 ref. 906.47
 250 g | 10 | 48

ref. 906.46
 250 g | 10 | 48

ø 11 x h 1,8cm
 ref. 895.47
 38 g | 72 | 72

+ coating
 ref. 897.47
 41 g | 72 | 72

ref. 895.46
 38 g | 72 | 72

ø 28 x h 2,3cm
 ref. 910.47
 350 g | 10 | 48

+ coating
 ref. 909.47
 360 g | 10 | 48

ref. 910.46
 350 g | 10 | 48

ø 18 x h 2cm
 ref. 898.47
 128 g | 12 | 90

ref. 898.46
 128 g | 12 | 90



Op aanvraag voor diepvriesproducten

soezen deeg



Profiterole
ø 4 x h 3,6cm
ref. 820.50

2,4 g	75	192	
	250	88	



Chou lunch
ø 5,5 x h 4cm
ref. 825.50

5 g	250	48	



Chou / Soes
ø 7 x h 5,1cm
ref. 830.50

8,5 g	40	88	
	120	48	

ref. 830.52

8,5 g	120	48	



Grote chou / Soes
ø 8 x h 5,8cm
ref. 835.50

13 g	80	48	

ref. 835.52

13 g	80	48	



Grote éclair
16 x 4,5 x h 4cm
ref. 865.50

12 g	100	48	

ref. 865.52

12 g	100	48	



Éclair
13 x 4 x h 3,4cm
ref. 860.50

8,5 g	30	192	
	140	48	

ref. 860.52

8,5 g	140	48	



Mini éclair
6 x 3 x h 2,5cm
ref. 849.50

2,2 g	80	192	
	250	112	



Paris Brest
ø 10 x h 2,5cm
ref. 841.50

14,5 g	100	48	

bladerdeeg

Jockeytaart 6 stukken
ø 22 x h 2,3cm
ref. 272.03

170 g	12	44



Jockeytaart 8 stukken
ø 25,5 x h 2,3cm
ref. 274.03

220 g	12	40

MET SUIKER



Mini hoorn met suiker
ø 2,8 x 7cm
ref. 360.11

10 g	112	112	

ref. 360.10

10 g	56	168	
	112	112	



Hoorn met suiker
ø 3,5 x 12 x h 5,2cm
ref. 630.34

38 g	80	36	

ref. 630.38

38 g	24	120	
	80	36	



Tartelet bladerdeeg met suiker
ø 8,5 x h 2,5cm
ref. 534.10

24 g	27	160	
	81	80	



Tulp bladerdeeg met suiker
ø 8,5 x h 2,5cm
ref. 524.10

18 g	36	112	



Taart bladerdeeg met suiker
ø 23 x h 3,8cm
ref. 536.10

144 g	14	28	

wafelcups



WAFELTULP



Mini wafelcup
ø 5,5 x h 3,8cm
ref. 515.93

3,4 g	120	168



Wafelcup
ø 10,5 x h 3,5cm
ref. 510.93

11 g	24 96	180 54



Mini wafelcup
choco
ø 5,5 x h 3,8cm
ref. 515.94

7,4 g	100	168



Wafelcup
choco
ø 10,5 x h 3,5cm
ref. 510.94

21 g	12 96	168 42

ARTISANALE TULP



Artisanale tulp
ø 5,5 x h 6,5cm
ref. LC400.400A.20061

30 g	60	44



Artisanale mini tulp
ø 3,7 x h 3,4cm
ref. LC401.400A.20091

7 g	90	66

LOTUS



Lotus wafelcup
ø 9,2 x h 3,8cm
ref. 511.93

13 g	96	72



Lotus wafelcup choco
ø 9,2 x h 3,8cm
ref. 511.94

18 g	96	72

wafelcups



MINI CONES



Mini cone zoet
 ø 2,5 x 6cm
 ref. 508.93.228

4 g	228	200

+ 10 clips
 ref. 508.93.112

4 g	112	168



Mini cone zoet
 + coating choco
 + stand up tray
 ø 2,5 x 7,5ctm
 ref. 508.50

5,8 g	90	152

CUPS



Likeurkuipje (15ml)
 ø 3,8 x h 2,3cm
 ref. 517.93

1,1 g	96	168
	288	88



Koffie cup
 ø 5,4 x h 4cm
 ref. 516.94

13 g	140	88

CANNELONI



Mini cannelloni
 choco & coco
 ø 2 x 5cm
 ref. 465.13

110	168

chocolade cups



Mini koffiekopje
 melkchocolade
 ø 2,2 x h 2,5cm
 ref. 485.78

4,2 g	120	240



Mini koffiekopje
 fondant chocolade
 ø 2,2 x h 2,5cm
 ref. 485.79

4,2 g	120	240



Mini cup
 melkchocolade
 ø 2,5 x h 2,5cm
 ref. 486.78

4,2 g	72	240



Mini cup
 fondant chocolade
 ø 2,5 x h 2,5cm
 ref. 486.79

4,2 g	72	240

savarins



Mini savarin
+ schaalpje
ø 3,5 x h 2,2cm
ref. LC010.002A.10301

5 g	300	90



Savarin
+ schaalpje
ø 6,5 x h 3,3cm
ref. LC000.000A.10121

17 g	120	72



Savarin
ø 6,5 x h 3,3cm
ref. LC000.000A.00121

17 g	120	72



NIEUW

Mini savarin vierkant
+ schaalpje
□ 4 x h 2,5cm
ref. LC012.002A.30193

5,5 g	192	66



Savarin vierkant
+ schaalpje
□ 5,7 x h 3,3cm
ref. LC006.001A.39113

17 g	112	44

biscuit en biscuitvellen



Ronde biscuit
Natuur
ø 22cm
ref. LC122.100A.50013

250 g	12	40



Ronde biscuit
Choco
ø 22cm
ref. LC122.130A.50013

270 g	12	40



Ronde biscuit
Natuur
ø 28cm
ref. LC128.100A.59007

450 g	6	60



Ronde biscuit
Choco
ø 28cm
ref. LC128.130A.59007

490 g	6	60



1/2 biscuitblok
Natuur
25 x 35cm
ref. LC135.100A.50007

700 g	6	44



1/2 biscuitblok
Choco
25 x 35cm
ref. LC135.130A.50007

700 g	6	44



Biscuitvellen
Natuur
580 x 380 x 7mm
ref. 571.53.017
571.53.006

360 g	12	60
	6	112

Choco
580 x 380 x 7mm
ref. 571.54.016
571.54.006

360 g	12	60
	6	112

macarons

advies
van
onze
chef

- Eens de macarons zijn gevuld, plaats ze in de diepvriezer op max -18°C voor minimum 24 uur.
- Haal de macarons uit de diepvriezer en laat ze ontdooien op kamertemperatuur voor het serveren.
- Kan na het vullen worden ingevroren.

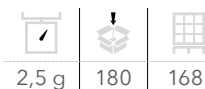


Mini babas Malibu

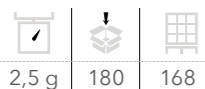
Voor meer recepten bezoek onze website pidy.be



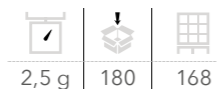
Mini macaron frambozensmaak
ø 3,5cm
ref. LC235.230A.30181



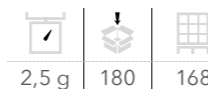
Mini macaron neutrale smaak
ø 3,5cm
ref. LC235.200A.30181



Mini macaron chocoladesmaak
ø 3,5cm
ref. LC235.210A.30181

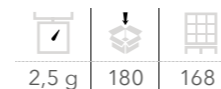


Mini macaron pistachesmaak
ø 3,5cm
ref. LC235.260A.30181

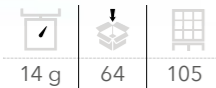


Assortiment
180 Mini macarons
4 smaken

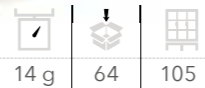
45 Neutraal / 45 Chocolade /
45 Framboos / 45 Pistache
ø 3,5cm
ref. LC235.299A.30181



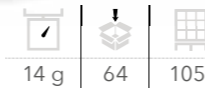
Macaron frambozen-smaak
ø 6,9cm
ref. LC269.230A.30065



Macaron neutrale smaak
ø 6,9cm
ref. LC269.200A.30065



Macaron chocoladesmaak
ø 6,9cm
ref. LC269.210A.30065



Ingrediënten

24 mini savarins Pidy

- 2 blaadjes gelatine
- 5 cl Malibu likeur
- 20 cl kokoscreme
- 50 g fijne suiker
- 10 g vanillesuiker
- 20 cl slagroom
- 2 kiwis
- 1 mango

Bereiding

1. Week de gelatineblaadjes in koud water.
2. Snijd de kiwis en mango in kleine blokjes.
3. Voeg het likeur en de kristal suiker bij de kokoscreme en warm op.
4. Voeg de gelatine al roerend toe en laat het mengsel afkoelen.
5. Breng de vanillesuiker samen met de slagroom en klop op.
6. Drenk de mini savarins in suikersiroop.
7. Voeg de opgeklopte slagroom toe bij het kokosmengsel.
8. Vul de mini savarins met behulp van een spuitzak en decoreer met stukjes fruit.

24 pers.



meringues



Meringue schijf
 ø 21 x h 2,2cm
 ref. 497.65

70 g	10	60



Meringue schijf
 ø 22 x h 2,2cm
 ref. 498.65.020

115 g	20	40

Meringue schijf
 ø 26 x h 2,2cm
 ref. 487.65

170 g	12	40

decoratie



Meringuette
 ø 4,5 x h 2cm
 ref. 491.65

3,5 g	144	104
	320	88



Meringue
 ø 6,5 x h 2,2cm
 ref. 495.65

8 g	60	104
	132	88
	330	40



Meringue
 ø 7 x h 2,8cm
 ref. 496.65

11 g	50	88



Macaronparels framboos
 ref. 462.49

200 g	6	160



Macaronparels choco
 ref. 462.66

200 g	6	160



Meringueparels
 ref. 488.65

200 g	6	160



Crumble van American cookies
 ref. 489.67

550 g	6	160



Meringue Pavlova
 ø 7,5cm
 ref. 493.65

15 g	48	88



Meringue torsadée
 9 x 6,5 x h 2,5cm
 ref. 492.65

11,5 g	48	112
	96	56



Meringue schelp
 ø 6,5cm
 ref. 484.65

15 g	150	60



Crumble van meringue neutraal
 ref. 489.65

180 g	6	160



Crumble van aardbeienmeringue
 ref. 489.64

190 g	6	160



Crumble van meringue 3 soorten chocolade
 ref. 489.66

575 g	6	160



Crumble van speculoos
 ref. 430.26

400 g	6	160



Lepelbiscuit
Degustatie
L 9,5 x 3,5cm
ref. 570.01.183

10 g	180	24



Lepelbiscuit
Resto
L 9,7 x B 3,5cm
ref. 568.07.195

8,33 g	192	35



Lepelbiscuit
Patisserie
L 10 x 4cm
ref. 469.07.131

12,5 g	128	35



Savourine
ø 6,8cm
ref. 596.10.123

10 g	120	54



Traditioneel
Charlotte vel
58 x 38 x 1,2cm
ref. 598.04.009

560 g	6	72



Kit Charlotte
Individueel
ø 7,5 x h 4cm
ref. 597.11.033

25 g	30	64



Charlotte
band
L 37 x 6cm
ref. 595.08.037

59 g	34	60



Lange Vingers
L 10 x 2,2cm
ref. 563.02.193

5,83 g	190X2	32



Lange Vingers
L 10 x 2,2cm
ref. 563.02.283

5,83 g	280	54



Kit Charlotte
Rond
ø 22 x h 4,5cm
ref. 599.11.009

200 g	6	36



Kit Charlotte
Rechthoekig
L 30,5 x H 4,5cm
ref. 567.11.012

190 g	9	30



Kattentongen
ref. 573.02.027

100 g	24x100g	48



Cantoline
ø 8cm
ref. 576.03.027

22 g	24	48



diepvries



diepvries

BISCUIT	P64
JOCONDE	P66
SOEZENDEEG	P68
BABAS	P69
DE KØN	P70
RAUW BLADERDEEG	P71



Biscuit
p. 64



Profiterole
p. 68



Mini baba
p. 69



KØN
p. 70

biscuit



Madeleine
580 x 380 x 7mm
ref. 576.58.908

650 g	8	72



Biscuitblok
natuur
600 x 400 x 45mm
ref. LC140.100C.00003

1670 g	2	40



Biscuit
natuur
580 x 380 x 5mm
ref. 572.53.912

297 g	12	72

580 x 380 x 7mm
ref. 571.55.909

360 g	9	72



Biscuitblok
choco
600 x 400 x 45mm
ref. LC140.130C.00003

1985 g	2	40



Biscuit
choco
580 x 380 x 5mm
ref. 572.54.912

297 g	12	72

580 x 380 x 7mm
ref. 571.56.909

360 g	9	72

advies
van onze
chef



De garnituur over het blad smeren, de randen vermijden. Daarna oprollen met bakpapier om een regelmatig dessert te verkrijgen.



Kunnen perfect als bodem, tussenlaag of bovenop een dessert gebruikt worden. De textuur van de vellen is smeug, geen extra bevochtiging nodig.






Het mooie kleur en het regelmatige uitzicht maken ze ideaal voor sublieme desserts, als taart of tartelet of voor stronken / bûche.

Optimaal gebruik:
binnen de 48 uur na het ontdoien.






Joconde frambozensmaak
580 x 380 x 5mm
ref. 574.50.910

		
410 g	10	72






Joconde pistachesmaak
580 x 380 x 5mm
ref. 574.57.910

		
342 g	10	72






Joconde natuur
580 x 380 x 5mm
ref. 574.53.910

		
342 g	10	72



Joconde cacao met 3 noten
580 x 380 x 5mm
ref. 574.60.910

		
405 g	10	72

advies van onze chef



De garnituur over het blad smeren, de randen vermijden. Daarna oprollen met bakpapier om een regelmatig dessert te verkrijgen.



Kunnen perfect als bodem, tussenlaag of bovenop een dessert gebruikt worden. De textuur van de vellen is smeug, geen extra bevochtiging nodig.



Het mooie kleur en het regelmatige uitzicht maken ze ideaal voor sublieme desserts, als taart of tartelet of voor stronken / bûche.

Optimaal gebruik:
binnen de 48 uur na het ontdoien.

Joconde framboos met vanille ijs

Voor meer recepten bezoek onze website pidy.be

Materiaal

- Cilindervorm van 10 cm diameter en 4 cm breedte
- Rechthoekige vorm van 3 mm hoogte

Ingrediënten

- 1/2 vel Pidy Joconde framboos
- 4 bollen vanille ijs
- 150 g frambozenpuree
- 2 gelatine bladen (geweekt)
- Rood fruit

Bereiding

1. Haal de Pidy joconde framboos uit de vriezer en laat 15 min uitliggen.
2. Snij de Pidy joconde framboos zodat hij past in de cilindervorm.
3. Plaats het vanille ijs in de vorm zodat de helft ervan gevuld is.
4. Plaats dit 1/2 uur in vriezer.
5. Meng de frambozenpuree en de geweekte gelatine en giet dit in de rechthoekige vorm.
6. Plaats de rechthoekige vorm in de koelkast voor 20 min zodat er een gelei ontstaat.
7. Verwijder de cilindervorm.
8. Giet de gelei op het vanille ijs.
9. Garneer naar keuze.



4 pers. 

soezen
deeg



Profiterole
ø 4 x h 3,6cm
ref. 820.95

4,5 g	250	88



Chou / Soes lunch
ø 5,5 x h 4cm
ref. 825.95

5,5 g	250	48



Chou / Soes
ø 7 x h 5,1cm
ref. 830.95

8,5 g	120	48



Grote chou / Soes
ø 8 x h 5,5cm
ref. 835.85

13 g	80	48

Mini éclair
3 x 5 x h 2,5cm
ref. 849.95

2 g	250	112

Grote éclair
16 x 4,5 x h 4cm
ref. 865.95

10,5 g	100	48	10,5 g	100	48

ref. 865.85

Selection
by **Pidy**

Trendy éclair
13 x 3,2 x 2,7cm
ref. 866.78

18 g	80	72

de babas



Mini baba met rum
+ schaalkje
ø 4,3 x h 2,5cm
ref. LC310.300S.39071

23 g	70	105



Baba met rum
+ schaalkje
ø 8 x h 4cm
ref. LC300.300S.39049

80 g	48	56



Baba met vanille-aroma en andere natuurlijke aroma's
+ schaalkje
ø 8 x h 4cm
ref. LC300.340S.39049

85 g	48	56



Baba (Irish Coffee) met whisky en koffie
+ schaalkje
ø 8 x h 4cm
ref. LC300.330S.39049

85 g	48	56



Baba vierkant met rum
+ schaalkje
□ 7 x h 4cm
ref. LC306.300S.39049

80 g	48	56

de KØN



KØN
15cm
ref. LC410.410S.00031

80 g	30	120

receptideeën



KØN met kip, paprika en BBQ-saus



KØN met kebab, rauwe groentjes en pitasaus



KØN met een soep van mediterrane groenten

rauwe bladerdeeg



Vel bladerdeeg
29 x 37cm x h 3mm
MG 23%
ref. 282.91

325 g	15	108

MG 24%
ref. 282.80

325 g	15	108

57 x 37cm x h 2,5mm
ref. 287.90

660 g	20	60

ref. 287.80

660 g	20	60

57 x 37cm x h 3,5mm
ref. 288.91

870 g	15	60



Schijf bladerdeeg
ø 11cm
ref. 254.96.082

31 g	80	126

ø 25cm
ref. 257.91

119 g	20	152

ø 28cm
ref. 267.91.034

208 g	30	60



Bouchée
ø 7 x 0,7cm
ref. 190.88

21,5 g	170	56



toebehoren



WITTE CLIPS P74
 PIPETJE P74
 DISPLAYS P74



Witte clip
p. 74



Pipetje
p. 74



Display
p. 74



Pidy Inc. NY (USA)

PIDY IEPER (B)

Bladerdeeg
Jaagpad 2,
B-8900 Ieper - Belgium
Phone: +32 57 49 01 01
Fax: +32 57 49 01 00
benelux@pidy.com
export@pidy.com

PIDY HALLUIN (FR)
**Zanddeeg - Soezendeeg - Glutenvrij -
Bladerdeeg - Quiches**

Z.I. de la Rouge Porte,
Avenue de Menin 32,
CS 60153 - 59250 Halluin - France
Phone: +33 3 20 23 70 05
Fax: +33 3 20 23 80 39
france@pidy.com

TECHNIPAT RETHEL (FR)

Biscuit - Joconde - Succès
Rue Bitburg,
08300 Rethel
France
Phone: +33 4 24 39 35 00

Pidy Halluin (FR)

La Cigale Dorée Gémenos (FR)

LA CIGALE DORÉE (FR)

**Babas - Savarins -
Macarons - Biscuit**
475 Avenue du Garlaban
13420 Gémenos
France
Phone: +33 4 42 32 00 90
contact@lacigaledoree.com

PIDY NORTHAMPTON (UK)

4 Sterling Business Park,
Salthouse Road, Brackmills,
Northampton NN4 7EX
United Kingdom
Phone: +44 1604 705666
Fax: +44 1604 702666
uk@pidy.com

DÉLOS BESSAY SUR ALLIER (FR)

**Charlottes - Boudoirs -
Biscuits à la cuillère**
46, rue de Moulins
03340 Bessay sur Allier - France
Phone: +33 4 70 46 84 40

Pidy Ieper (B)

Technipat Rethel (FR)

Délos Bessay sur Allier (FR)

PIDY INC. NY (USA)

**Zanddeeg - Grahamdeeg -
Mini-hoorn met suiker**
90 Inip Drive - Inwood,
New York 11096 - USA
Phone: +1 516/239-6057
Fax: +1 516/239-9306
salesusa@pidy.com

