

spécialiste du prêt-à-garnir



## Chers Chefs et Pâtissiers,

Chez Bouvard Pro, nos priorités ont toujours été la qualité et l'innovation.

Nous sommes fiers de vous offrir une nouvelle édition de votre catalogue. Vous y trouverez comme toujours des conseils, des astuces et des recettes, ainsi que nos toutes dernières nouveautés.

Cette année, nous mettons notre nouvelle gamme de tartelettes feuilletées au beurre à l'honneur!

Leur recette unique garantit à ces tartelettes un goût raffiné de beurre et une texture légère et croustillante inédite. Le point de départ idéal de votre créativité!

Découvrez également l'expertise de notre marque : les biscuits aux œufs. Boudoirs, biscuits à la cuillère... Une gamme fondante et qualitative spécialement pensée pour les professionnels.

Des réalisations telles que celles-ci exigent des investissements importants, à la fois dans notre outil industriel mais aussi dans les femmes et les hommes qui collaborent au quotidien au développement de Bouvard Pro.

Nos objectifs ambitieux nous promettent encore pour 2022 des développements passionnants dans tous les domaines de notre métier. Ils s'appuient sur notre volonté d'atteindre et de maintenir des standards de qualité élevés, tout en affirmant notre capacité à nous développer.

> Jérôme Haussoullier CEO Pidy Gourmet

12

cocktails

24

repas

34

dessert

52

surgelé

60

acces

soires























Media



Au beurre



Aux œufs plein air



Avec coating



Sans additifs



Sans gluten



Vegan

## **INSPIRATION** https://www.pidy.fr/recettes/



Consultez régulièrement notre site internet et suivez-nous sur les réseaux sociaux pour :

- des recettes inspirantes et créatives
- des actus et nos dernières innovations
- des infos, des conseils, des astuces,...





Depuis 1967



## Découvrez notre nouvelle gamme de tartelettes feuilletées au beurre!

> A découvrir page 33

#### La qualité d'un feuilleté au beurre :

- Une texture légère et croustillante.
- Des notes de beurre qui réhaussent le goût de la garniture pour un produit encore plus gourmand.

## La recette traditionnelle, sans additifs :

Sans conservateurs, colorant ni arôme.

## Une gamme professionnelle :

- Une excellente résistance à la reprise d'humidité, même avec les appareils très liquides.
- Une texture qui reste croustillante plusieurs jours après le garnissage.
- Une gamme gourmande idéale pour les applications façon quiches salées comme tartes sucrées.



> A découvrir page 50

Découvrez notre gamme d'aides à la pâtisserie entièrement développée à partir de la recette traditionelle du biscuit à la cuillère, aux bon œufs frais de poules élevées au sol.

- Les biscuits = boudoirs, biscuit à la cuillères
- Les aides à la pâtisserie = bandes, feuilles...
- Les Kits = spécial bûche, spécial charlotte...



## clean



La qualité a toujours été au cœur de nos préoccupations, et passe aussi par l'amélioration permanente de nos recettes. À ce titre, notre équipe Recherche & Développement va encore plus loin avec le nettoyage et la simplification de nos listes d'ingrédients.

Et parce que vos clients sont de plus en plus exigeants sur la composition et la qualité de leurs produits, nous répondons sans faire aucun compromis sur le goût, la texture ou le vieillissement.

Le programme 'Clean' consiste à développer, ou redévelopper, nos recettes à partir de matières premières de haute qualité strictement sélectionnées, tout en les nettoyant de leurs additifs et autres numéros E.

Déployé depuis presque 2 ans, il concerne toutes nos familles de produits : pâte feuilletée, mignardises, pâte sablée, etc.

A termes, l'intégralité de nos compositions produits seront nettoyées, pour se recentrer sur les fondamentaux de la pâtisserie et du savoirfaire authentique qui nous sont chers.

## green



Utilisation de panneaux solaires



Utilisation d'emballage recyclables



Suppression progressive de tous les œufs cage



Développement des gammes Bio



Développement des gammes Vegan



Favoriser l'utilisation de farine sans insecticide de stockage



Huile de palme durable 100 % Certifié RSPO segregated Parce que notre planète est précieuse et ses ressources limitées, il est de notre devoir d'exercer nos activités en tant qu'individu et en tant qu'entreprise de la manière la plus durable et respectueuse possible.

Chez Bouvard Pro, dans le cadre de notre programme 'Green', nous améliorons continuellement nos méthodes de production, nos sourcings, nos gammes, notre quotidien, dans l'objectif de réduire leurs impacts sur l'environnement et la santé humaine.





Contactez-nous

pour plus d'informations

SUIVEZ LE PICTO

## vegan

Egayez vos cartes avec la gamme de coupelles végétales aux légumes.
Carotte, betterave, épinard, oignon, les Veggie Cups sont gourmandes et développées sans palme, sans arôme ni colorant!
Elles répondent aux exigences strictes des régimes Végétaliens.

À découvrir page 21



s a n s gluten

Une gamme de tartelettes **neutres** ou **sucrées** développées pour répondre aux régimes les plus exigeants. Toutes nos références sont fabriquées dans un **atelier dédié** et répondent à un cahier des charges très strict. Délicieuses avec leur **texture croustillante**, elles sont aussi modernes avec leurs bords droits et lisses.

## Mini boxes La gamme apéro



Fine coquille sépia ref. 795.59.024

Southern pepper ref. 717.64.024

Betterave rouge ref. 716.84.024



Mini cône - épinard ref. 508.63.024



Fine coquille ref. 795.50.024

African falafel

ref. 717.61.024

Carotte

ref. 716.82.024



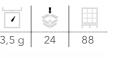
Mini cône - neutre ref. 508.90.144

1	I	
3,8 g	24	88



Corolle ref. 715.70.144







Mexican chili ref. 717.63.024

1		
4 a	24	88



1		
3,5 g	24	88

Mini cône - sépia ref. 508.65.024

1	1	
4.6 a	24	88

ref. 717.70.144

7		
4 g	24	88



1	1	
4 g	24	88



**Épinard** ref. 716.81.024

7	1	
3,5 g	24	88





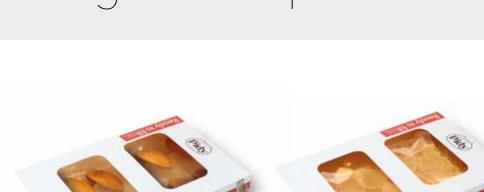
Asian curry ref. 717.62.024

1		
4 g	24	88



Oignon grillé ref. 716.85.024

1		H
3,5 g	24	88





**Taille:** 200 x 40 x 300 mm 24 produits par boîte (2 x 12).

Idéal pour répondre aux problématiques de stockage, elle permet également une utilisation contrôlée et une meilleur conservation des produits non utilisés : réduction des pertes et du gaspillage alimentaire.

Vous souhaitez plus d'informations ? Veuillez-nous contacter à l'adresse suivante : france@pidy.com



20 cm



LES MINI FEUILLETÉS P14

LES MINI TARTELETTES P16

LES MINI CREATIFS P18

LES VEGGIE CUPS P21

LES SPICY CUPS P21

LES MACARONS P21

LES MINI CONES P22



cocktails



Zakouski p. 14



Fines Coquilles p. 20



Mini Trendy neutre p. 16



Veggie Cups p. 21



Amusette p. 18



## les mini feuil letés



## le petit plus

- Fabriqués selon la méthode française du feuilletage: un feuilleté léger et aéré.
- Texture croustillante.
- Se déclinent au beurre ou à la margarine avec une dorure standard ou à l'oeuf plein air.

#### Conseils de mise en œuvre

- Cuire les mini feuilletés vides 4 min. dans le four à 170° C, ou garnis 7 min. à 170° C.
- Peuvent être congelés après remplissage.



Mini bouchée ø 3,5 x h 2,5cm ref. 658.00



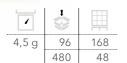


Mini carré 3,2 x 3,2 x h 2,3cm ref. 010.00





Zakouski ø 3,3 x h 2,2cm ref. 020.00





Mini longo 5,6 x 3,3 x h 2,2cm ref. 015.00

1	1	
7,5 g	56	168



Mini poisson 6 x 3 x h 1,7cm ref. 090.49





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











1		
8 g	56	168
	112	112



Mini roulé ø 2,7 x 5,1 x h 2,4cm ref. 627.20

1		
6 g	56	168



Apériquiche ø 4,5 x h 1,1cm ref. 160.29

1	1	
6 g	90	168



feuilleté 12 Mini carré /

12 Zakouski / 12 Gourmande / 12 Apéricœur ref. 047.00



les mini tarte lettes



## LA GAMME TRENDY

le petit plus

- Une pâte sablée fortement pressée : une excellente résistance à la reprise d'humidité.
- Texture croquante.
- Recette aux oeufs plein air, existe en neutre, sucré et choco.

#### Conseils de mise en œuvre

- Pour une recette chaude, nous vous conseillons de passer les Trendy garnis 10 min. dans le four à 170° C.
- Peuvent être congelés après remplissage.

## MINI RUSTIQUES



Mini telline neutre lisse ø 4 x h 1,5cm ref. 713.20

1		
6 g	96	200
	480	80



Mini telline neutre cannelée Ø 4,5 x h 1,7cm ref. 882.20

7		
6 g	120	176
	480	72

## MINI TRENDY



Mini Trendy rond neutre ø 4 x h 1,6cm ref. 647.20

1	1	
6,5 g	96	168
	240	120



Mini Trendy carré neutre 3,5 x 3,5 x h 1,6cm ref. 646.20

1		
7 g	96	168
	240	120

## MINI SANS GLUTEN

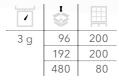


Mini tartelette ø 5 x h 2cm ref. 730.01

1		
7,5 g	70	320



Ø 4 x h 2cm ref. 710.20





MINI FEUILLETÉES

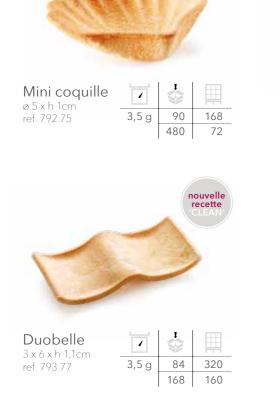
ø 6 x h 2cm ref. 720.20

1		
8 g	80	168

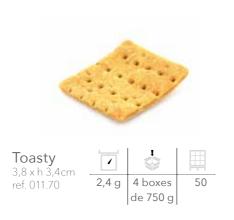


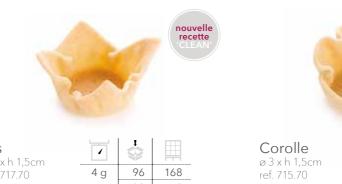
## les mini créatifs



























Assortiment 226 Créatifs II 48 Iris / 48 Gourmandes / 60 Mini coquilles /

70 Flower cuppies ref. 076.00 . .

226	104

## les mini créatifs







1	1	
4 g	84	320



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

1	1	
4 g	84	320



## VEGGIE CUPS



Betterave rouge

ø 3,2 x h 1,5cm

ref. 716.84

1	1	
3,5 g	96	168



**Carotte**ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.82

1		
3,5 g	96	168



**Épinard**ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.81

7		
3,5 g	96	168



Oignon grillé

Ø 3,2 x h 1,5cm

ref. 716.85

1		
3,5 g	96	168

Assortiment
96 Veggie cups
24 Betterave rouge
24 Çarotte

24 Betterave rouge 24 Carotte 24 Épinard 24 Oignon grillé ref. 716.79

96	168

## SPICY CUPS



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

1	1	
4 g	96	168



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

1	1	
4 g	96	168



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

7	1	
4 g	96	168



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

7		
4 g	96	168

Assortiment
96 Spicy cups
24 Southern peppe
24 African falafel
24 Mexican chil
24 Asian curry
ref. 717.65

0/	1/0
96	168





#### Assortiment 192 Macarons salés

96 Curry 96 Épicé Ø 3,5cm ref. 460.99

1		
2,1 g	192	200

## e s mini cônes





## Duobelle au saumon fumé et à la mangue

La forme moderne et originale de la Duobelle est en elle-même un régal pour les yeux, ajoutez-y du saumon fumé et de la manque et que la fête commence!

Pour plus de recettes visitez notre site web pidy.fr

23



#### Mini cône neutre ø 2,5 x 7,5 cm ref. 508.90





#### Mini cône neutre + palette ø 2,5 x 7,5 cm

ref. 508.90 

1		
3,8 g	112	200
	286	176

#### Plateau



Assortiment 180 Mini cônes + coating + plateau

45 Neutre / 45 Sépia / 45 Tomate / 45 Épinard ref. 508.99





#### Assortiment 96 Mini cônes

+ palette

24 Neutre / 24 Sépia / 24 Tomate / 24 Épinard ref. 508.98





**Palette** 

## Ingrédients

## 24 Duobelles Pidy

- 250 g de saumon fumé
  - 1 mangue
- 1 oignon blanc
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à soupe d'huile de pépins de raisin
  - sel
  - poivre blanc
  - coriandre

## **Progression**

- 1. Coupez la mangue en petits cubes et émincez l'oignon.
- 2. Mélangez le jus de lime citron vert, l'huile, le sel et le poivre blanc.
- 3. Placez les cubes de mangue et une tranche de saumon fumé sur la Duobelle.
- 4. Saupoudrez d'oignon.
- 5. Arrosez de marinade au citron et décorez de feuilles de coriandre ciselées.



24 portions



LES BOUCHÉES P26 LES CRÉATIVES P18 LES ROULÉS P29 LES TARTELETTES REPAS P30 LES QUICHES P31 LES TARTELETTES FEUILLETÉES P33



Vol au vent p. 26



Quiche sans gluten neutre p. 30



Quiche p. 31

## $\ominus$ S chées



# le petit plus

- Il est recommandé de réchauffer les feuilletés dans un four préchauffé pendant 7 minutes à 170°C avant de les garnir.
- Convient aussi bien pour les applications salées que sucrées.
- Peuvent être congelés après le remplissage.



Bouchée standard ø 5,7 x h 4cm ref. 190.02

1		
17 g	40	88
	60	88



Bouchée **standard** ø 7 x h 4,5cm ref. 220.02

1		
25 g	24	120
	60	56
	96	40



Vol au vent

	standard
	ø 8 x h 4,5cm ref. 240.02
<b>(</b>	ref. 240.05

1	1	
33 g	72	48



Vide sans chapeau ref. 240.00





Fleuron 6,2 x 2,1 x h 1,6cm ref. 100.00

7	1	
5,5 q	84	168



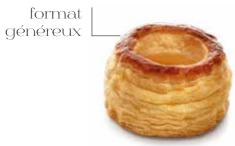
Vide chapeau séparé ref. 240.01





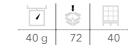
Vol au vent lisse ø 8 x h 4,5cm ref. 681.02

1	1	
35 g	72	48



Vol au vent Artisanal

8 8,5 x h 5,5cm
ref. 241.27





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

1	1	
44 g	48	48



Bouchée carrée 6 x 6 x h 4,5cm ref. 200.02

1	1	
25 g	48	72

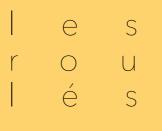


Bouchée carrée 8 x 8 x h 4,8cm ref. 242.05

1		
44 g	18	64

l e s c r é a t i v e s

















 Roulé feuilleté
 Image: Control of the control of t



Roulé feuilleté Ø 5,5 x 11,5 x h 5cm Ø de remplissage 3cm ref. 610.30

1		
35 g	30	120
	80	32



Bouchée sapin 10 × 6,5 × h 4,5cm ref. 249.02

30 g 54 48

## LES CRÉATIVES



Fond feuilleté ø 12,5 x h 1,3cm ref. 255.00

40 g 75 35

les tarte lettes repas



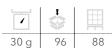
## les qui ches



#### TRENDY



Trendy carré
neutre
7 x 7 x h 1,8cm
ref. 642.20





Trendy rond neutre Ø 7 x h 1,8cm ref. 643.20

1		
22 g	96	88



Petite quiche ø 7 x h 2cm ref. 740.20





Petite quiche Ø 8,5 x h 2,1cm ref. 750.20



• Fabriquées selon la méthode hollandaise du feuilletage : un feuilleté serré et régulier pour une forte résistance à la détrempe.

#### Conseils de mise en œuvre

- Cuisson produit garni 25 minutes à 170° C puis 15 minutes à 150° C
- Peuvent être congelées après remplissage.

## SANS GLUTEN



Tartelette sans gluten neutre

Ø 8,5 x h 2cm
ref. 749.01









**Quiche** ø 11 x h 3,7cm ref. 760.00

7		
46 g	42	48



Quiche au blé complet ø 11 x h 3,7cm ref. 760.73

1		
46 g	42	48

## les quiches

## les tartelettes feuilletées







LES MINITARTELETTES P36 LES MINI TRENDY P37 LES TRENDY P38 LES SANS GLUTEN P39 LES TARTES SABLÉES P40 LA PÂTE À CHOUX P42 LES FEUILLETEES SUCRÉES P43 LA PÂTE À GAUFRE P44 LES CHOCOLATÉS P45 P46 LES GENOISES P46 LES MACARONS P47 LES MERINGUES P48 LES DÉCORS P49 LES BISCUITS AUX ŒUFS P50



dessert



Mini telline p. 36



Profiterole p. 42



Micro trendy p. 37



Macaron p. 47



Tarte sablée p. 40



Kit charlotte individuel p. 50

# $\Theta$ lettes

## MINI SABLÉES



Mini tartelette sablée sucrée cannelée ø 4,5 x h 1,2cm

ref. 885.47

7		
6 g	90	176
	180	112
	480	48

#### MINI SANS GLUTEN



Mini tartelette

sucrée ø 4 x h 2cm ø 4 x h 2cm ref. 725.02

1	-	
4 g	96	200



Mini tartelette

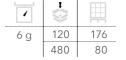
sucrée ø 5 x h 2cm ref. 730.02

1		
7,5 q	70	320

#### MINI RUSTIQUES



Mini telline sucrée cannelée ø 4,5 x h 1,5cm ref. 882.12





Mini telline
sucrée lisse
4 x h 1,5cm ref. 713.13



## MINI TRENDY



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

1		
5,2 g	63	320
	189	160



Mini Trendy rond sucré ø 4 x h 1,5cm ref. 647.50

> 7,5 g 168 96 240 120 480



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

1		
12,5 g	96	160



Mini Trendy carré sucré 3,5 x 3,5 x h 1,5cm ref. 646.50

7		
7 g	96	168
	240	120
	480	64





Mini Trendy
carré chocolat
3,5 x 3,5 x h 1,5cm ref. 646.54

1	i	
7 g	96	168
	240	120



Assortiment

96 Mini Trendy sucrés 48 Mini Trendy carré / 48 Mini Trendy rond

ref. 648.50

168



Assortiment

96 Mini Trendy chocolat 48 Mini Trendy carré / 48 Mini Trendy rond ref. 648.54

 $\Theta$ S ettes



#### TRENDY SUCRÉS





101. 0 12.	50	
7		
33 g	36	168
	96	88



Trendy rond sucré ref. 643.50

1		
22 g	96	88



Trendy rond sucré ref. 641.50

1		
31 g	96	88



Trendy triangle sucré 8 x 8 x 8 x h 1,8cm ref. 301.74

7	1	
19 g	96	88





Trendy rond bord bas ø8xh1,1cm ref. 306.74



## TRENDY CHOCOLAT



- Trendy
  carré chocolat
  7 x 7 x h 1,8cm ref. 642.54
  - 33 g 96 88



Trendy rond chocolat Ø 7 x h 1,8cm

ref. 643.54





Trendyrond chocolatø 8 x h 2cm ref. 641.54





Trendy triangle chocolat 8 x 8 x 8 x h 1,8cm ref. 301.64

1		
19 g	96	88



12 Trendy rond ref. 644.54



Telline sucrée lisse





## le petit plus

- Une pâte sablée fortement pressée : une excellente résistance à la reprise d'humidité.
- Une gamme de tartelettes au look
- Texture croquante.

SANS GLUTEN

• Recette au beurre.







## RUSTIQUES



ø 8,5 x h 2,1cm ref. 751.13 ref. 751.12

1	i		7	i	
29 g	72	96	29 g	36	200

## е tartes sablées

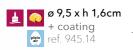


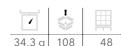
#### **BORDS DROITS**



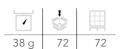
## ø **8,5 x h 1,6cm** ref. 894.14

7		
23 g	135	56





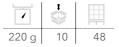














Tarte cœur
ø 14,9 x h 2,2cm
ref. 378.74

7		
110 g	12	88

## le petit plus

- Fabriquée à partir de la recette originale du sablé.
- Texture croustillante et fondante.
- Se décline au beurre ou margarine avec la possibilité d'ajouter un coating végétal.

#### Conseils de mise en œuvre

• Cuire les produits garnis 10 à 12 mn. dans un four à 170° C.

## BORDS CANNELÉS



1		
24 g	54	88
	135	56



1		
25 g	135	48



1		
24 g	135	56



ø <b>9,5 x h 1,6cm</b> ref. 892.47	1		
plein	31 g	108	48







1		
31 g	108	48

	ø 11 x h 1,80 ref 895 47
plein	

Bcm	1		
	38 g	72	72



7	1	
41 g	72	72



1		
38 g	72	72

	ø 18 x h 2cn
40	ref. 898.47
plein	

1	1	
128 g	12	90







1		
203 g	10	48



1	1		
	250 g	10	48



<b>ø 28 x h 2,3cm</b> ref. 910.47	1		
lein ale	350 g	10	4
- coating		1	







## la pâte à choux





Profiterole ø 4 x h 3,6cm ref. 820.50

7		
2,4 g	75	192



Chou lunch ø 5,5 x h 4cm ref. 825.50

7		
5 g	250	48



**Chou** ø 7 x h 5,1cm ref. 830.50

1		
8,5 g	40	88
	120	48



Chou géant Ø 8 x h 5,8cm ref. 835.50

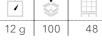
lei. 055.50		
7	1	
13 g	80	48



Éclair géant 16 x 4,5 x h 4cm ref. 865.50

1		
12 g	100	48
( 0 / 5		

ref. 865.52





Éclair 13 x 4 x h 3,4cm ref. 860.50

7		
8,5 g	30	192
	140	48



Mini éclair 6 x 3 x h 2,5cm





Paris Brest ø 10 x h 2,5cm

1	1	
14,5 g	100	48

## les feuilletés sucrés



ref. 360.10

Mini cornet sucré

ø 2,8 x 7cm ref. 360.11

1			7	
0 g	112	112	10 g	5
				11



ref. 630.34



ref. 630.38

1		
38 g	24	120
	80	36

Tarte Jockey 6 parts Ø 22 x h 2,3cm ref. 272.03

1	1	
170 g	12	44



Tarte Jockey 8 parts ∅ 25,5 x h 2,3cm ref. 274.03

7		
220 a	12	40



Tartelette feuilletée sucrée

ø 8,5 x h 2,5cm ref. 534.10

1		
24 g	27	160



Tulipe feuilletée sucrée

ø 8,5 x h 2,5cm ref. 524.10

1		
18 g	36	112



Tartelette feuilletée sucrée ø 23 x h 3,8cm

ref. 536.10 

1		
144 g	14	28

## la pâte à gaufre





Tulipe ø 10,5 x h 3,5cm ref. 510.93 11 g 24 180 96 54







Mini cône sucré ø 2,5 x 6cm ref. 508.93.228

1		
4 g	228	200





Mini coupe choco ø 4,8 x h 2,6cm ref. 522.94

1	i	
6 g	70	168



Coupe café ø 5,4 x h 4cm ref. 516.94

1		
13 g	140	88



Coupe liqueur (15ml) Ø 3,8 x h 2,3cm ref. 517.93

1	ī	
1,1 g		168



Coupe choco Ø 7,5 x h 5cm ref. 512.94

1	1	
19 g	48	120

les babas etgé noises



## les maca rons

## le petit plus

- La qualité pâtissière : une fois garnis, conserver les macarons au frais. Ils deviendront alors moelleux et fondants.
- Sortez-les du réfrigérateur 15-20 minutes avant de servir afin qu'ils reviennent à température ambiante ; ils seront encore plus goûteux.
- Nos coques de macarons se congèlent après garnissage. Peuvent être congelés après remplissage.

## **BABAS ET SAVARINS**



Mini savarin + cuvette Ø 3,5 x h 2cm ref. 505.91

1		
3,5 g	120	160
	300	90



Savarin + cuvette Ø 6,5 x h 3cm ref. 501.91





Savarin ø 6,5 x h 3cm ref. 500.91

1		
15,5 g	120	72



Mini macaron couleur fraise Ø 3,5cm ref. 460.64

7	1	
2,5 g	120	168



Mini macaron couleur vanille ø 3,5cm ref. 460.65

1	1	
2.5 a	120	168



Mini macaron couleur chocolat ø 3,5cm ref. 460.66

1	•	
2,5 g	120	168



Assortiment 220 Mini macarons 4 couleurs

40 Vanille / 40 Chocolat / 40 Fraise / 40 Pistache Ø 3,5cm ref. 460.97

1		
2,5 g	160	168

## GÉNOISES



#### Feuilles de génoise Nature

58 x 38 x h 0,7cm ref. 571.53

1	1	
360 g	12	60
	6	112

## **Choco** 58 x 38 x h 0,7cm ref. 571.54

360 g 12 60 6 112



Macaron saveur framboise Ø 6.9cm

ref. 464.49.064



Macaron nature Ø 6,9cm ref. 464.65



Macaron saveur chocolat Ø 6,9cm ref. 464.66



## l e s merin a u e s





Meringuette ø 4,5 x h 2cm ref. 491.65





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

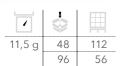


**Meringue** ø 7 x h 2,8cm ref. 496.65

1		
11 g	50	88



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





Coque de meringue ø 6,5cm ref. 484.65



## les décors



Disque de meringue ø 22 x h 2,2cm ref. 498.65

7		
115 g	18	40

Disque de meringue ø 26 x h 2,2cm ref. 487.65





Perles de meringue ref. 488.65





Crumble de meringue fraise ref. 489.64

1	1	
190 g	6	160



Crumble de meringue ref. 489.65

1	1	Щ
180 a	6	160



Crumble de meringue 3 chocolats ref. 489.66

7	1	
575 g	6	160



Crumble de cookies américain ref. 489.67

1		
550 g	6	160



Crumble de Spéculoos ref. 430.26

1	1	
400 g	6	160







Boudoirs L 10 x 2,2 cm ref. DEL03212



5,83 g 190X2



7

5,83 g 280

Boudoirs L 10 x 2,2 cm ref. DEL03605



Savourine ø 6,8 cm







Kit Charlotte





Kit Charlotte individuel Ø 7,5 x h 4 cm ref. DEL03751



25 g 30 64



Cuiller couronne ø9cm ref. DEL03624





Kit Charlotte Rond ø 22 x h 4,5 cm ref. DEL03472





Kit Charlotte Rectangulaire L 30,5 x H 4,5 cm 190 g 9 ref. DEL03004



Feuille cuiller Tradition 58 x 38 x 1,2 cm ref. DEL03805





Biscuit à la Cuillère Spécial Dégustation L 9,5 x 3,5 cm ref. DEL03806





8,33 g 192

Biscuit à la Cuillère Spécial Restauration L 9,7 x B 3,5 cm ref. DEL03607



Biscuit à la Cuillère Spécial Patisserie L 10 x 4 cm ref. DEL03606





Langue de Chat ref. DEL03113





22 g 24



Bande Charlotte L 37 x 6 cm ref. DEL03005





Bande Charlotte L 37 x 6 cm ref. DEL03744



Cantoline ø 8 cm ref. DEL03608



Feuille cuiller au café 38 x 29 x 1,2 cm ref. DEL03214





LES GÉNOISES P54 LES JOCONDES P55 LES PÂTES À CHOUX P56 LES BABAS P56 LES PÂTES SABLÉES P57 LES FEUILLETÉS CRUS P58



surgelé





Génoise p. 54



Chou p. 56



Tartelette sablée p. 57

# $\Theta$



## les jocondes



Feuille de joconde saveur framboise 380 x 580 x 5 mm ref. 574.49.910

1	1	
342 g	10	72



aller jusqu'aux bords. Puis rouler en s'aidant du papier sulfurisé pour former un dessert régulier.

aspect régulier les rendent idéales pour sublimer vos desserts,

chemisées en tour d'entremet ou

Elles s'utiliseront parfaitement à plat, en étage ou en dessus d'entremet. La texture des feuilles est déjà moelleuse, il n'est pas

Pour une mise en œuvre optimale, utiliser les feuilles dans les

48 heures après décongélation.

besoin de les imbiber.

Leur belle couleur et leur

le petit plus

Feuille de joconde saveur pistache 380 x 580 x **5 mm** ref. 574.57.910

1	1	
342 g	10	72



Feuille de joconde nature 380 x 580 x 5 mm

1	i i	
342 g	10	72



ref. 574.60.910

1	I.	
405 g	10	72











7		
297 g	12	72

380 x 580 x **7 mm** ref. 571.55.909

7		
360 g	9	72





Feuille de génoise choco 380 x 580 x **5 mm** ref. 572.54.912



380 x 580 x **7 mm** ref. 571.56.909

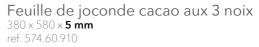
1	1	
360 g	9	72













de bûche.



## les feuilletés crus

## Plaque feuilletée 29 x 37cm x h 3mm

MG 23% ref. 282.91



MG 24%



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



ref. 287.80

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





# recette

## Feuille de joconde à la crème au beurre et au chocolat

Un dessert gourmand et onctueux aux notes intenses de chocolat.

Pour plus de recettes visitez notre site web pidy.fr

## Ingrédients

#### 6 mini savarins Pidy

- 200 cl de coulis de framboises
- 200 g de yaourt grec
- 170 g de fromage à la crème
- 20 g de sucre glace

## Progression

- 1. Mélanger le yaourt grec avec le fromage à la crème et le sucre glace.
- 2. Verser le coulis de framboises sur le yaourt et poser les Babas dessus.
- 3. Terminer avec des fruits frais.
- 4. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 3 heures.







## Mini Savarin à la crème de yaourt et coulis de framboises

Pour plus de recettes visitez notre site web pidy.fr

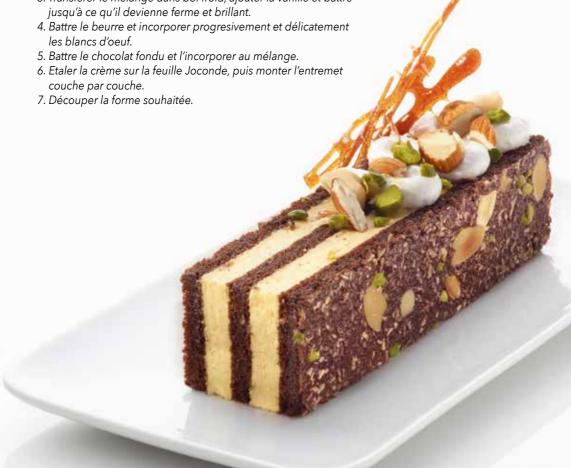
## Ingrédients

## 1 Feuille Joconde Pidy cacao et noix

- 125 g de sucre
- 3 blancs d'oeuf
- 1/4 c. à café de sel
- 1/2 c. à café d'extrait de vanille
  - 250 g de beurre
- 100 g de chocolat noir

## Progression

- 1. Verser le sucre dans un bol moyen résistant à la chaleur et incorporer les blancs d'œufs et le sel en fouettant.
- 2. Placer le bol sur une casserole d'eau frémissante et fouetter doucement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
- 3. Transférer le mélange dans bol froid, ajouter la vanille et battre jusqu'à ce qu'il devienne ferme et brillant.



# notes






Pidy Northampton (UK)

Pidy Halluin (FR)

Bouvard Ceyzeriat (FR)

Délos Bessay sur Allier (FR)

Pidy Inc. NY (USA)

#### **BISCUITS BOUVARD SIÈGE (FR)**

ZAC de la Teppe 73 Rue Albert Métras 01250 Ceyzeriat - France Phone: 04 74 30 00 09

#### PIDY YPRES (B)

#### Pâte feuilletée

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

#### PIDY HALLUIN (FR)

#### Pâte sablée - Pâte à choux - Sans gluten -Pâte feuilletée - 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)

#### Génoises - Jocondes - Succès

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

#### PIDY NORTHAMPTON (UK)

Pidy Ypres (B)

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 INC. NY (USA)

#### Pâte sablée - Tartes Graham - Mini cornets

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

biscuits-bouvard.com