



01.01.2023

spécialiste du prêt-à-garnir



Chers Chefs, Chers Ambassadeurs,

Nous avons traversé ensemble une nouvelle année agitée. Tout le monde a continué de cuisiner, nous avons continué à devenir des Chefs d'un jour, chaque jour - pour toujours - ensemble.

Nous continuons de vous accompagner avec bonheur sur le chemin du « fait en cuisine, labo ou à la maison », car dans le contexte ambiant, faire et confectionner des plats et des repas de cette manière permet - plus que jamais - de faire des économies et de se régaler à prix raisonnable

Nous ne cessons jamais de préparer, d'innover et de confectionner de nouveaux produits pour ravir les papilles de vos clients.

Aujourd'hui, nous sommes fiers de vous présenter notre nouveau catalogue qui vous permettra, à nouveau nous l'espérons, de libérer votre créativité culinaire, mais surtout et aussi de gagner du temps pour réaliser, partout, à tous moments des entrées, plats et desserts toujours plus savoureux, étonnants et bons.

Chaque année, nous nous efforçons d'innover de manière responsable et durable en maintenant des standards de qualité élevés pour vous permettre de proposer à tous vos convives des nouvelles expériences gustatives.

A vos fouets, poches à douille et fourneaux, régalez-vous !

Jérôme Haussoullier
CEO Pidy Gourmet

4 n o u v e a u t é s	
14 cocktails	
26 repas	
36 dessert	
60 surgelé	

pictos

-  Au beurre
-  Aux œufs plein air
-  Avec coating
-  Recette Clean
-  Sans gluten
-  Vegan

média



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,...



LES TACO CUPS!

Nouveau dans notre gamme apéro :

Gourmet
Pidy

Depuis 1967

**Les Taco cups :
notre nouvelle offre dans
la gamme apéro,
à base de maïs,
gourmande
et croustillante.**

Délicieuse avec
une garniture à
base de guacamole,
typée Tex-Mex
et parfaite pour
servir des tapas !

Plus d'informations page 23

NOUVEAU

Feuille de Madeleine ❄️

Notre famille de bases pâtisseries s'agrandit !

Elargissez votre offre dessert avec la feuille de madeleine, un incontournable de la pâtisserie. Une recette clean sans aucun additif et une texture moelleuse et dense avec un léger goût d'amande. Délicieuse avec une crème au citron ou une confiture d'abricots !

Gourmet
Pidy

Depuis 1967

Plus d'informations page 63

LE KØN ❄️

LA SOLUTION SANDWICH IDEALE

Le KØN® c'est le 1^{er} pain à garnir en forme de cône pour concevoir des sandwichs chauds ou froids, salés ou sucrés.

- Un sandwich gourmand, original et à la texture légèrement croustillante !
- Se sert, s'emporte et se déguste partout
- Rapide et facile à mettre en oeuvre
- Se réchauffe au four
- Adapté à tous types de garnitures chaudes ou froides comme des salades, des plats en sauces...
- Un sandwich étanche grâce à sa texture
- Déclinable en une multitude de recettes
- Sans huile de palme et sans additifs
- Convient aux végétariens
- Congelé ❄️



Plus d'informations page 68

les babas ❄️

PRÊTS À GARNIR

Réalisez de délicieuses pâtisseries avec nos babas pur beurre déjà imbibés et prêts à l'emploi. Connu pour être l'un des desserts préférés des Français, le baba au rhum se réinvente au travers de multiples formes. Ce renouveau repose à la fois sur le développement de recettes avec des alcools aux goûts variés ou avec des sirops non alcoolisés et des formes différentes. Toujours avec une recette de pâte saine et gourmande.

Les avantages :

- Gamme surgelée
- Préparé selon une recette traditionnelle pur beurre
- Trempé dans un sirop de rhum de haute qualité
- Sans additif
- Disponible aussi sans alcool
- Disponible en différents formats pour diverses utilisations : café, dessert, buffet,...
- Gain de temps dans la remise en œuvre et maîtrise des coûts

Découvrez notre gamme de babas surgelés prêts à l'emploi ainsi que nos savarins à imbiber !

Plus d'informations page 66

NOUVEAU



clean



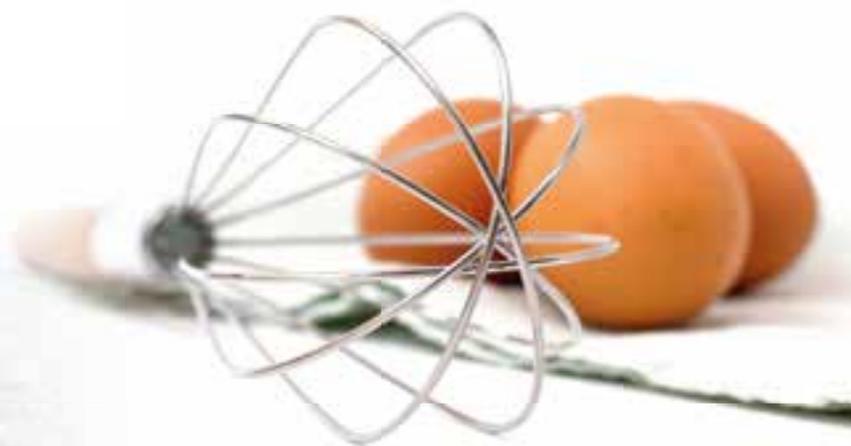
La qualité a toujours été au cœur de nos préoccupations, et passe aussi par **l'amélioration permanente** de nos recettes. À ce titre, notre équipe Recherche & Développement va encore plus loin avec le nettoyage et **la simplification** de nos listes d'ingrédients.

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 savoir-faire authentique** qui nous sont chers.



green



Utilisation de panneaux solaires



Utilisation d'emballages 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.

FAVORISONS LES BONNES PRATIQUES ET TRAVAILLONS ENSEMBLE AUJOURD'HUI À UN MEILLEUR MONDE POUR DEMAIN.





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 13 | 23 | 43



SUIVEZ LE PICTO

sans 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.

À découvrir pages 18 | 32 | 38 | 41

Mini boxes

La gamme apéro

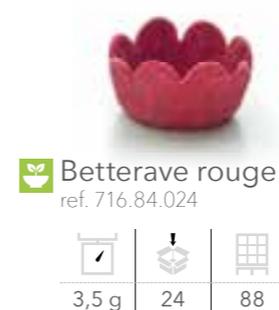
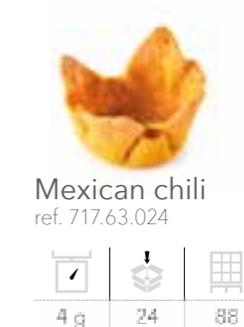
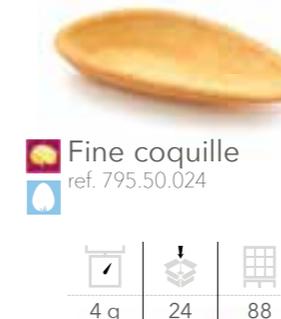
Ready to fill
anytime
anywhere



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 meilleure conservation des produits non utilisés : réduction des pertes et du gaspillage alimentaire.

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





cocktails

LES MINI FEUILLETÉS	P16
LES MINI TARTELETTES	P18
LES MINI CRÉATIFS	P20
LES MACARONS SALÉS	P22
LES TACO CUPS	P23
LES VEGGIE CUPS	P23
LES SPICY CUPS	P23
LES MINI CONES	P24

cocktails



Zakouski
p. 16



Amusette
p. 20



Fines Coquilles
p. 22



Taco Cups
p. 23



Veggie Cups
p. 23



Mini Cônes
p. 24

les mini feuilletés



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. 658.50

5,5 g	96	168
	480	48



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

5 g	96	168



Disponible
Sept./Déc.

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

6 g	96	192



Disponible
Sept./Déc.

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

8 g	320	48



Zakouski
ø 3,3 x h 2,2cm
ref. 020.50

4,5 g	96	168
	480	48



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

5 g	84	168
	336	48



Mini cornet
ø 2,7 x 6,2cm
ref. 360.02

8 g	56	168
	112	112



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

6 g	90	168



Assortiment feuilleté

12 Mini carré /
12 Zakouski /
12 Gourmande /
12 Apéricœur
ref. 047.00

48	360



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

6 g	96	200
	480	80



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

6 g	120	176
	480	72



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

6,5 g	96	168
	240	120



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

7 g	96	168
	240	120

MINI SANS GLUTEN



Mini tartelette
ø 5 x h 2cm
ref. 730.01

7,5 g	70	320

MINI FEUILLETÉES



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



Assortiment
96 Mini Trendy neutres
48 Mini Trendys ronds /
48 carrés
ref. 648.20

96	168



Iris
ø 3 x h 1,5cm
ref. 717.70

4 g	96	168
	480	48

Corolle
ø 3 x h 1,5cm
ref. 715.70

3,5 g	96	168
	480	48



Mini coquille
ø 5 x h 1cm
ref. 792.75

3,5 g	90	168
	480	72



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

3,5 g	84	168
	252	184



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

3,5 g	90	168
	192	184



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

3,4 g	140	320
	280	184



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

3,5 g	84	320
	168	160



**Assortiment
356 Créatifs I**
96 Iris / 120 Mini tellines
neutres cannelées /
140 Flower cuppies
ref. 074.00

356	80



**Assortiment
226 Créatifs II**
48 Iris / 48 Gourmandes /
60 Mini coquilles /
70 Flower cuppies
ref. 076.00

226	104



 **Fine coquille charbon végétal**
6,7 x 3,2 x h 1cm
ref. 795.59

		
4 g	84	320
	435	100



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

		
4 g	84	320
	435	100



 **Fine coquille persillé**
6,7 x 3,2 x h 1cm
ref. 795.51

		
4 g	84	320
	435	100

MACARONS SALÉS



**Assortiment
192 Macarons
salés**
96 Curry
96 Épicé
ø 3,5cm
ref. 460.99

		
2,1 g	192	200

NOUVEAU

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 2,2cm
ref. 717.89

		
4,5 g	96	168



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

		
4,5 g	96	200

VEGGIE CUPS



 **Betterave rouge**
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.84

		
3,5 g	96	168



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

		
3,5 g	96	168



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

		
3,5 g	96	168



 **Oignon grillé**
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.85

		
3,5 g	96	168

 **Assortiment
96 Veggie cups**
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

		
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



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 mangue et que la fête commence !

Pour plus de recettes visitez notre site web pidy.fr



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

3,8 g	144	88



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

3,8 g	112 286	200 176

Plateau



Assortiment
180 Mini cônes
+ coating + plateau
45 Neutre / 45 charbon
végétal / 45 Tomate /
45 Épinard
ref. 508.99.280

180	72



Assortiment
96 Mini cônes
+ palette
24 Neutre / 24 charbon végétal /
24 Tomate / 24 Épinard
ref. 508.98

96	200



Palette
38 x 29cm
36 ▼

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 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



repas



repas

LES BOUCHÉES	P28
LES CRÉATIVES	P30
LES TARTELETTES REPAS	P32
LES QUICHES	P33
LES TARTELETTES FEUILLETÉES	P35



Vol au vent
p. 28



Quiche sans gluten neutre
p. 32



Quiche
p. 33

les bouchées



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.



nouvelle
recette
'CLEAN'

**Bouchée
standard**
ø 5,7 x h 4cm
ref. 190.49

17 g	40	88
	60	88



nouvelle
recette
'CLEAN'

**Bouchée
standard**
ø 7 x h 4,5cm
ref. 230.50

25 g	24	120
	96	40



nouvelle
recette
'CLEAN'

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

32 g	24	120
	72	48

ref. 240.05

33 g	72	48



nouvelle
recette
'CLEAN'

Vol au vent lisse
ø 8 x h 4,5cm
ref. 681.50

35 g	72	48

format
généreux



Vol au vent Artisanal
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



nouvelle
recette
'CLEAN'

**Vide sans
chapeau**
ref. 240.53

33 g	72	48



nouvelle
recette
'CLEAN'

**Vide chapeau
séparé**
ref. 240.53.972

33 g	72	48



Bouchée carrée
6 x 6 x h 4,5cm
ref. 200.49

25 g	48	72



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

44 g	18	64



Bouchée feuilletée aux Coquilles Saint-Jacques

Qu'y a-t-il de plus festif qu'une bouchée garnie avec des coquilles Saint-Jacques poêlées et une sauce aux chicons ? Servies dans l'une de nos bouchées feuilletées, elles composeront un plat de qualité sans avoir à passer des heures en cuisine.

Pour plus de recettes visitez notre site web pidy.fr

nouvelle
recette
'CLEAN'



Bouchée poisson
9 x 6,5 x h 4,5cm
ref. 244.49

30 g	54	48

nouvelle
recette
'CLEAN'



Disponible
Sept./Déc.

Bouchée sapin
10 x 6,5 x h 4,5cm
ref. 249.49

30 g	54	48

nouvelle
recette
'CLEAN'



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

40 g	75	48



Roulé feuilleté
ø 5 x 11,5 x h 4,5cm
ø de remplissage 2,5cm
ref. 620.30

35 g	30 90	120 48

Ingrédients

2 bouchées feuilletées Pidy

- 6 noix de Saint-Jacques
 - 2 chicons
 - 1 échalote
- 400 g panais
 - 300 ml de crème fraîche
 - 300 ml du lait
- 300 ml bouillon de poulet
 - Beurre
 - Poivre
 - Sel
- 100 ml de vin blanc

Préparation

1. Coupez les chicons en fines lamelles et hachez finement l'échalote.
2. Faites suer l'échalote dans une poêle avec du beurre et faites la même chose avec les chicons.
3. Ajoutez le vin blanc et laissez réduire de moitié.
4. Ajoutez la crème fraîche et chauffez à nouveau pour épaissir la sauce.
5. Assaisonnez avec du poivre et du sel.
6. Chauffez les bouchées feuilletées durant 8 minutes dans un four préchauffé à 170 degrés.
7. Dans l'intervalle, cuisez très brièvement les noix de Saint-Jacques dans une poêle bien chaude sans matière grasse.

8. Poivrez et salez.
9. Sortez les bouchées du four, garnissez-les avec les chicons et terminez en mettant les coquilles.

Mousseline de panais

1. Épluchez le panais et découpez-le en morceaux.
2. Placez les morceaux dans un bol et ajoutez-y 1/3 l de lait, 1/3 l de crème et 1/3 l de bouillon de poulet jusqu'à ce que le panais soit immergé.
3. Laissez cuire pendant 20 minutes.
4. Utilisez 1/3 du jus et mixez-le avec les morceaux de panais.
5. Ajoutez un peu de beurre, du sel et du poivre.
6. Remplissez les bouchées avec la mousseline de panais.

2 pers.

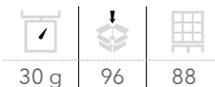




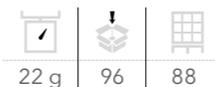
TRENDY



 **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



SANS GLUTEN



 **Tartelette sans gluten neutre**
ø 8,5 x h 2cm
ref. 749.01



les quiches



le petit
plus

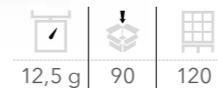
- Fabriquées selon la méthode hollandaise du feuilletage : un feuilleté serré et régulier pour une forte résistance à la détrempe.

Conseils de mise en œuvre

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



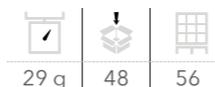
Petite quiche
ø 7 x h 2cm
ref. 740.20



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



Quiche bord bas
ø 11 x h 2,5cm
ref. 758.00



Quiche
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.00



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



les quiches



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

85 g	10	100
	36	36



Quiche au blé complet
+ 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



Petite quiche artisanale
ø 8,5 x h 2,1cm
ref. 750.20.560

130 g	60	88



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

46 g	42	48



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

85 g	8	100

les tartelettes feuilletées



Tartelettes feuilletées
+ alu
ø 18 x h 3,2cm
ref. 770.03

112 g	10	100



Tartelettes feuilletées
ø 11 x h 2,5cm
ref. 758.03

36 g	48	56






 Depuis 1967




dessert

▼ ◻ ○

LES MINI TARTELETTES	P38
LES MINI TRENDY	P39
LES TRENDY	P40
LES TARTES SABLÉES	P42
LA PÂTE À CHOUX	P44
LES FEUILLETEES SUCRÉES	P45
LA PÂTE À GAUFRE	P46
LES FEUILLES GÉNOISES	P48
LES MERINGUES	P50
LES DÉCORS	P51
LES BABAS	P52
LES GÉNOISES	P53
LES MACARONS	P55
LES BISCUITS AUX ŒUFS	P58

Dessert



Mini telline
p. 38



Micro trendy
p. 39



Tarte sablée
p. 42



Profiterole
p. 44



Savarin carré
p. 52



Kit charlotte individuel
p. 58

les mini tartelettes



MINI SABLÉES



Mini tartelette sablée
 sucrée cannelée
ø 4,5 x h 1,2cm
ref. 885.47

6 g	90	176
	180	112
	480	48



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

4 g	96	200



Mini tartelette
 sucrée
ø 5 x h 2cm
ref. 730.02

7,5 g	70	320

MINI RUSTIQUES



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

6 g	120	176
	480	72



Mini telline
 sucrée lisse
 ø 4 x h 1,5cm
ref. 713.23

6,5 g	96	200

MINI TRENDY



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

5,2 g	63	320
	189	160



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

7,5 g	96	168
	240	120
	480	64



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

12,5 g	96	160



Mini Trendy
 carré sucré
 □ 3,5 x h 1,5cm
ref. 646.23

7 g	96	168
	240	120
	480	64



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

6,5 g	96	168
	240	120



Mini Trendy
 carré chocolat
 □ 3,5 x h 1,5cm
ref. 646.27

7 g	96	168
	240	120



Assortiment
 96 Mini Trendy sucrés
 48 Mini Trendy carré /
48 Mini Trendy rond
ref. 648.23

96	168



Assortiment
 96 Mini Trendy chocolat
 48 Mini Trendy carré /
48 Mini Trendy rond
ref. 648.27

96	168



TRENDY SUCRÉS



Trendy carré sucré
7 x 7 x h 1,8cm
ref. 642.23

33 g	36 / 96	168 / 88



Trendy rond sucré
ø 7 x h 1,8cm
ref. 643.23

22 g	96	88



Trendy rond sucré
ø 8 x h 2cm
ref. 641.23

31 g	96	88



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

19 g	96	88



Assortiment 36 Trendy sucré 7 cm
12 Trendy carré / 24 Trendy rond
ref. 644.23

36	168



Trendy rectangle
9,8 x 3,5 x h 1,8cm
ref. 640.23

24 g	54 / 108	168 / 104



Trendy rond bord bas
ø 8 x h 1,1cm
ref. 306.74

20,1 g	96	72

TRENDY CHOCOLAT



Trendy carré chocolat
7 x h 1,8cm
ref. 642.27

33 g	96	88



Trendy rond chocolat
ø 7 x h 1,8cm
ref. 643.27

23,5 g	36 / 96	168 / 88



Trendy rond chocolat
ø 8 x h 2cm
ref. 641.27

31 g	96	88



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

19 g	96	88

Assortiment 36 Trendy chocolat 7 cm
24 Trendy carré / 12 Trendy rond
ref. 644.27

36	168



RUSTIQUES

Telline sucrée lisse
ø 8,5 x h 2,1cm
ref. 751.23

29 g	72	96



ref. 751.12

29 g	36	200

Tartelette sucrée
ø 8,5 x h 2cm
ref. 749.02

19 g	27	200



le petit plus

- Une pâte sablée fortement pressée : une excellente résistance à la reprise d'humidité.
- Une gamme de tartelettes au look résolument contemporain.
- Texture croquante.
- Recette au beurre, sans colorant

SANS GLUTEN



BORDS DROITS



ø 8,5 x h 1,6cm
ref. 894.14

✓	↓	☐
23 g	135	56

+ coating
ø 9,5 x h 1,6cm
ref. 945.14

✓	↓	☐
34,3 g	108	48

ø 11 x h 1,6cm
ref. 946.47

✓	↓	☐
38 g	72	72

ø 18 x h 2cm
ref. 928.14

✓	↓	☐
130 g	12	90

ø 22 x h 2,3cm
ref. 904.14

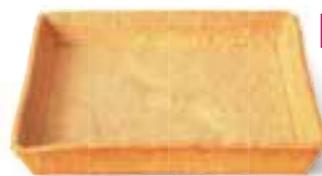
✓	↓	☐
220 g	10	48



Commande
spéciale

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

✓	↓	☐
110 g	12	88



Tarte carrée
17,5 x 17,5 x h 2,2cm
ref. 389.74

✓	↓	☐
175 g	12	80

le petit
plus

- Fabriquées à partir de la recette originale du sablé.
- Texture croustillante et fondante.
- Se déclinent 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.
- Peuvent être congelées après remplissage.

BORDS CANNELÉS

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 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 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 18 x h 2cm
ref. 898.47

✓	↓	☐
128 g	12	90

ø 22 x h 2,3cm
ref. 900.47

✓	↓	☐
200 g	10	48

+ coating
ref. 901.47

✓	↓	☐
203 g	10	48

ø 24 x h 2,3cm
ref. 906.47

✓	↓	☐
250 g	10	48

ø 28 x h 2,3cm
ref. 910.47

✓	↓	☐
350 g	10	48

+ coating
ref. 909.47

✓	↓	☐
360 g	10	48

RECETTE VEGAN

ø 9,5 X 1,6cm
ref. 892.35

✓	↓	☐
31 g	108	48





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
ø 7 x h 5,1cm
ref. 830.50

8,5 g	40	88	
	120	48	



Chou géant
ø 8 x h 5,8cm
ref. 835.50

13 g	80	48	

ref. 830.52

8,5 g	120	48



Éclair géant
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	



Mini cornet sucré
ø 2,8 x 7cm
ref. 360.11

10 g	112	112

ref. 360.10

10 g	56	168
	112	112



Cornet sucré
ø 3,5 x 12 x h 5,2cm
ref. 630.34

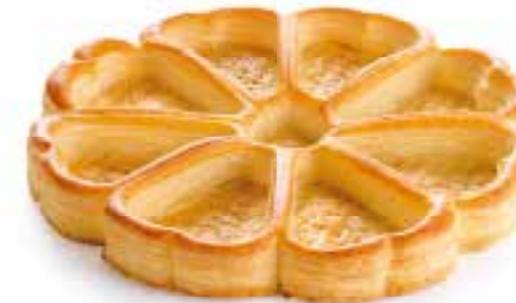
38 g	80	36

ref. 630.38

38 g	24	120
	80	36

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

170 g	12	44



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

220 g	12	40



Tartelette feuilletée sucrée
ø 8,5 x h 2,5cm
ref. 534.10

24 g	27	160



Tulipe feuilletée sucrée
ø 8,5 x h 2,5cm
ref. 524.10

18 g	36	112



Tarte feuilletée sucrée
ø 23 x h 3,8cm
ref. 536.10

144 g	14	28



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

4 g	228	200



Mini cône sucré
+ coating choco
+ plateau
ø 2,5 x 7,5cm
ref. 508.50

5,8 g	90	152



Tulipe
ø 10,5 x h 3,5cm
ref. 510.93

11 g	24	180
	96	54



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

6 g	70	168



Coupe café
ø 5,4 x h 4cm
ref. 516.94

13 g	140	88



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

21 g	72	42



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

18 g	96	72



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

1,1 g	96	168



Coupe choco
ø 7,5 x h 5cm
ref. 512.94

19 g	48	120



Feuille de génénoise
nature
380 x 580 x 7mm
ref. 571.53.017

360 g	12	60

ref. 571.53.006

360 g	6	112



Feuille de génénoise
choco
380 x 580 x 7mm
ref. 571.54.016

360 g	12	60

ref. 571.54.006

360 g	6	112

Ingrédients

4 tartelettes Trendy Pidy (7 ou 8 cm)

- 50 cl de coulis de framboises
- 200 g de mascarpone
- 50 g de sucre
- 20 cl de crème épaisse entière
- 250 g de fraises
- 125 g de mûres
- 125 g de myrtilles

Décor :

- Fleurs comestibles
- Petites feuilles de basilic

Préparation

1. Ajoutez le sucre à la crème et fouettez.
2. Incorporez le coulis de framboises au mascarpone.
3. Mélangez la crème fouettée avec le mascarpone.
4. Mettez ce mélange dans une poche à douille et garnissez les tartelettes.
5. Décorez avec différents fruits et terminez avec une petite feuille de basilic.



4 pers.

les meringues



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

115 g	18	40

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

170 g	18	40

les décors



Meringuette
ø 4,5 x h 2cm
ref. 491.65

3,5 g	320	88



Meringue
ø 6,5 x h 2,2cm
ref. 495.65

8 g	132	88



Meringue
ø 7 x h 2,8cm
ref. 496.65

11 g	50	88



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

11,5 g	48	112
	96	56



Coque de
meringue
ø 6,5cm
ref. 484.65

15 g	150	60



Perles de meringue
ref. 488.65

200 g	6	160



Crumble de
meringue
ref. 489.65

180 g	6	160



Crumble de
cookies américain
ref. 489.67

550 g	6	160



Crumble de
meringue fraise
ref. 489.64

190 g	6	160



Crumble de
meringue 3 chocolats
ref. 489.66

575 g	6	160



Crumble
de Spéculoos
ref. 430.26

400 g	6	160



les savarins



Mini savarin
+ cuvette
ø 3,5 x h 2cm
ref. LC010.002A.10300

5 g	300	90



Savarin
+ cuvette
ø 6,5 x h 3cm
ref. LC000.000A.10120

17 g	120	72



Savarin
ø 6,5 x h 3cm
ref. LC000.000A.00120

17 g	120	72



NOUVEAU

Savarin carré
+ cuvette
□ 5,8cm
ref. LC006.001A.30112

17 g	112	44



NOUVEAU

Savarin lunch
ø 4 x h 2,2cm
ref. LC011.002A.00300

5,5 g	300	90



NOUVEAU

Savarin lunch
+ cuvette
ø 4 x h 2,2cm
ref. LC011.002A.10300

5,5 g	300	90



NOUVEAU

Mini bouchon savarin
ø 2 x 3 x h 4cm
ref. LC020.005A.00250

5 g	250	90

les génoises



NOUVEAU

Génoise ronde
Nature
ø 18cm
ref. LC118.100A.50016

175 g	16	40



NOUVEAU

Génoise ronde
Choco
ø 18cm
ref. LC118.130A.50016

185 g	16	40



NOUVEAU

Génoise ronde
Nature
ø 22cm
ref. LC122.100A.50012

250 g	12	40



NOUVEAU

Génoise ronde
Choco
ø 22cm
ref. LC122.130A.50012

270 g	12	40



NOUVEAU

Génoise ronde
Nature
ø 28cm
ref. LC128.100A.50006

450 g	6	60



NOUVEAU

Génoise ronde
Choco
ø 28cm
ref. LC128.130A.50006

490 g	6	60



NOUVEAU

1/2 plaque de génoise
Nature
25 x 35cm
ref. LC135.100A.50006

700 g	6	44



NOUVEAU

1/2 plaque de génoise
Choco
25 x 35cm
ref. LC135.130A.50006

700 g	6	44



NOUVEAU

Macaron
saveur
framboise
ø 3,5cm
ref. LC235.230A.30224

2,5 g	224	105



NOUVEAU

Macaron
nature
ø 3,5cm
ref. LC235.200A.30224

2,5 g	224	105



NOUVEAU

Macaron
saveur
chocolat
ø 3,5cm
ref. LC235.210A.30224

2,5 g	224	105



Macaron
saveur
framboise
ø 6,9cm
ref. LC269.230A.30064

14 g	64	105



Macaron
nature
ø 6,9cm
ref. LC269.200A.30064

14 g	64	105



Macaron
saveur
chocolat
ø 6,9cm
ref. LC269.210A.30064

14 g	64	105

la tulipe



NOUVEAU

Tulipe
ø 5,5 x h 6,5cm
ref. LC400.400A.20060

30 g	60	44

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

Mini Savarin à la crème de yaourt et coulis de framboises

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 mini savarins dessus.
3. Terminer avec des fruits frais.
4. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 3 heures.



6 pers.



Boudoirs
L 10 x 2,2 cm
ref. DEL03212

5,83 g	190X2	32



Boudoirs
L 10 x 2,2 cm
ref. DEL03605

5,83 g	280	54



Savourine
ø 6,8 cm
DEL03210

10 g	120	54



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

10 g	180	24



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

8,33 g	192	35



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

12,5 g	128	35



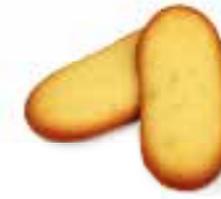
Kit Charlotte individuel
ø 7,5 x h 4 cm
ref. DEL03751

25 g	30	64



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

200 g	6	36



Langue de Chat
ref. DEL03113

100 g	24x100g	48



Cantoline
ø 8 cm
ref. DEL03608

22 g	24	48



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

190 g	9	30



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

560 g	6	72



Bande Charlotte
L 37 x 6 cm
ref. DEL03005

59 g	34	60



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

350 g	6	60



Gourmet
Pidy

Depuis 1967



Surgelé

LES JOCONDES	P62
LES FEUILLES GÉNOISES	P63
LES GÉNOISES	P64
LES BABAS	P66
LES CRUMBLES	P67
LES MACARONS	P68
LE KØN	P68
LE TRENDY ECLAIR	P69
LES FEUILLETÉS CRUS	P70

surgelé



Génoise
p. 63



Baba
p. 66



Macaron
p. 68

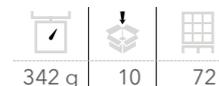


Le Køn
p. 68

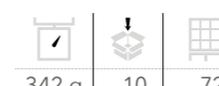
les jocondes



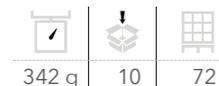
Feuille de joconde
saveur framboise
380 x 580 x **5 mm**
ref. 574.49.910



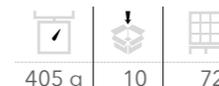
Feuille de joconde
nature
380 x 580 x **5 mm**
ref. 574.53.910



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



Feuille de joconde
cacao aux 3 noix
380 x 580 x **5 mm**
ref. 574.60.910



les feuilles génoises

NOUVEAU



Feuille de madeleine
380 x 580 x **7mm**
ref. 576.58.908



Feuille de génoise
nature
380 x 580 x **5mm**
ref. 572.53.912



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



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



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



le petit plus



Etaler la garniture sur la feuille sans aller jusqu'aux bords. Puis rouler en s'aidant du papier sulfurisé pour former un dessert régulier.



Leur belle couleur et leur aspect régulier les rendent idéales pour sublimer vos desserts, chemisées en tour d'entremet ou de bûche.



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

Pour une mise en œuvre optimale, utiliser les feuilles dans les 48 heures après décongélation.



les génoises



Plaque de génoise
Nature
600 x 400 x 45mm
ref. LC140.100C.00002

1670 g	2	40

NOUVEAU



1/2 plaque de génoise
Nature
250 x 350mm
ref. LC135.100C.00006

700 g	6	44

NOUVEAU



Plaque de génoise
Choco
600 x 400 x 45mm
ref. LC140.130C.00002

1985 g	2	40

NOUVEAU



1/2 plaque de génoise
Choco
250 x 350mm
ref. LC135.130C.00006

700 g	6	44

NOUVEAU



Génoise ronde
Nature
ø 18cm
ref. LC118.100C.00016

175 g	16	40

NOUVEAU



Génoise ronde
Choco
ø 18cm
ref. LC118.130C.00016

185 g	16	40

NOUVEAU



Génoise ronde
Nature
ø 22cm
ref. LC122.100C.00012

250 g	12	40

NOUVEAU



Génoise ronde
Choco
ø 22cm
ref. LC122.130C.00012

270 g	12	40

NOUVEAU



Génoise ronde
Nature
ø 28cm
ref. LC128.100C.00006

450 g	6	60

NOUVEAU



Génoise ronde
Choco
ø 28cm
ref. LC128.130C.00006

490 g	6	60

NOUVEAU

les babas

NOUVEAU



Mini baba au rhum
+ cuvette
ø 4,3 x h 2,5cm
ref. LC310.300S.30070

23 g	70	105

NOUVEAU



Baba (Irish Coffee) au whisky et café
+ cuvette
ø 8 x h 4cm
ref. LC300.330S.30048

85 g	48	56



Baba au rhum
+ cuvette
ø 8 x h 4cm
ref. LC300.300S.30048

85 g	48	56

NOUVEAU



Baba carré au rhum
+ cuvette
□ 7 x h 4cm
ref. LC306.300S.30048

80 g	48	56

NOUVEAU



Baba à l'arôme naturel de vanille et autres arômes naturels + cuvette
ø 8 x h 4cm
ref. LC300.340S.30048

85 g	48	56

NOUVEAU



Mini baba bouchon au rhum
+ cuvette
ø 2,4 x h 5,5 cm
ref. LC321.300S.20070

24 g	70	105

NOUVEAU



Baba bouchon au rhum
+ cuvette
ø 4,5 x h 8cm
ref. LC315.300S.30024

100 g	24	56

NOUVEAU



Baba bouchon brioché au rhum
+ cuvette
ø 6,5 x h 8,6cm
ref. LC316.300S.30014

140 g	14	105

NOUVEAU



Baba bouchon brioché au rhum + Gel de flambage NEGRITA
+ cuvette
ø 6,5 x h 8,6cm
ref. LC317.300S.30014

140 g	14	105

les crumbles

NOUVEAU



Crumble nature
ref. LC420.421C.00002 ref. LC420.421C.00010

2 kg	1	105	5 kg	2	44

NOUVEAU



Crumble nature pur beurre
ref. LC420.420C.00002 ref. LC420.420C.00010

2 kg	1	105	5 kg	2	44

NOUVEAU



Crumble cacao & pépites de chocolat
ref. LC420.430C.00002 ref. LC420.430C.00010

2 kg	1	105	5 kg	2	44

NOUVEAU



Crumble avoine noisette
ref. LC420.435C.00002 ref. LC420.435C.00010

2 kg	1	105	5 kg	2	44



NOUVEAU

Macaron saumur framboise
ø 3,5cm
ref. LC235.230C.30224

2,5 g	224	105



NOUVEAU

Macaron nature
ø 3,5cm
ref. LC235.200C.30224

2,5 g	224	105



NOUVEAU

Macaron saumur chocolat
ø 3,5cm
ref. LC235.210C.30224

2,5 g	224	105

le KØN



Macaron saumur framboise
ø 6,9cm
ref. LC269.230C.30064

14 g	64	105



Macaron nature
ø 6,9cm
ref. LC269.200C.30064

14 g	64	105



Macaron saumur chocolat
ø 6,9cm
ref. LC269.210C.30064

14 g	64	105



NOUVEAU

Køn
15cm
ref. LC410.410S.00030

80 g	30	120

Selection by Pidy

Nouveau dans notre gamme Selection ! Le **TRENDY ÉCLAIR** surgelé !



Un éclair raffiné au look moderne

- ✓ Design élégant et épuré grâce à une cuisson lente
- ✓ Recette de haute qualité : œufs de poules élevées en plein air et pur beurre (29 % de beurre)

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



- ✓ Surgelé
- ✓ Facile à remplir

18 g	80	72

Nouveau
TRENDY ÉCLAIR



Plaque feuilletée
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



Disque feuilleté
ø 11cm
ref. 254.96.082

31 g	80	126

ø 25cm
ref. 257.91

119 g	20	152

ø 28cm
ref. 267.84

208 g	30	60



Bouchée
ø 7 x 0,7cm
ref. 190.88

21,5 g	170	56

i d é e
recette

Génoise chocolat aux fruits des bois

Pour plus de recettes visitez notre site web pidy.fr

Ingrédients

1 génoise ø 28 cm

- 300 cl de crème fraîche 30%
- 250 g de mascarpone
- 70 g de sucre
- 15 g sucre vanillé
- 500 g d'un mélange de fruits (framboises, myrtilles, mûres,...)
- 1 sachet de chantifix
- 1 citron

Glaçage chocolat

- 150 g beurre doux
- 150 g chocolat noir
- 150 g sucre glace
- 5 cl lait 1/2 écrémé

8-10 pers.

Étapes

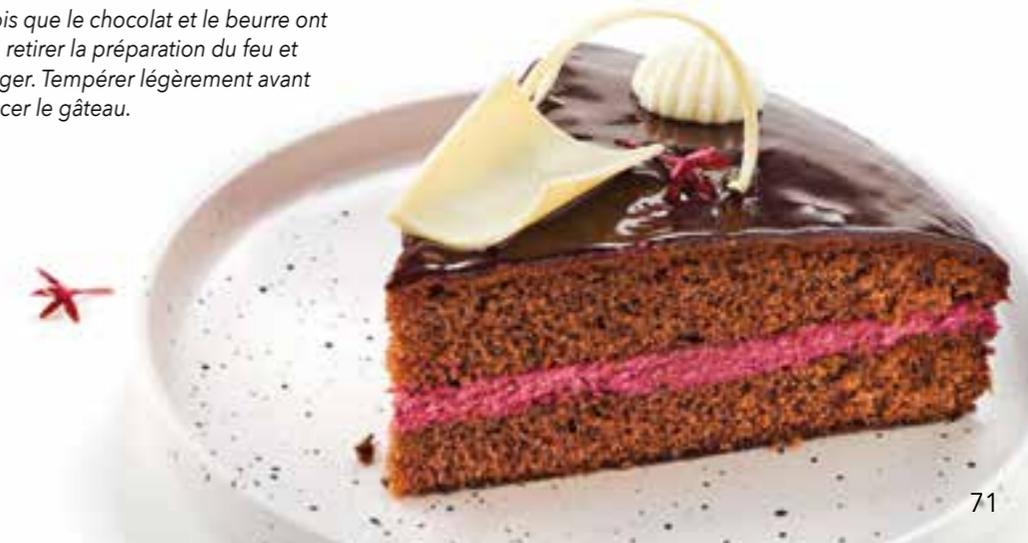
1. Préparer la crème de fruits des bois : mixez les fruits avec le mascarpone, le jus de citron et le sucre.
2. Préparer la crème chantilly : dans le saladier bien froid, mettre la crème, le sucre glace et le chantifix.
3. Batre jusqu'à ce que le mélange devienne suffisamment ferme, puis ajouter le sucre vanillé. Mélanger brièvement
4. Couper la génoise ronde en 3 tranches.
5. Tartiner la première tranche de gâteau de crème aux fruits des bois.
6. Mettre la deuxième tranche dessus, tartiner de crème chantilly.
7. Finir avec la troisième tranche.

Pour le glaçage

1. Tamiser le sucre glace pour retirer les grumeaux. Disposer tous les ingrédients dans un saladier et les faire fondre au bain-marie sans trop mélanger la préparation.
2. Une fois que le chocolat et le beurre ont fondu, retirer la préparation du feu et mélanger. Tempérer légèrement avant de glacer le gâteau.

Pour le dressage

Poser le gâteau à glacer sur une assiette, puis le glacer au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé avec le glaçage tempéré. Laisser ensuite prendre au frais pendant au moins 30 min.





Pidy Inc. NY (USA)

Pidy Northampton (UK)

Pidy Halluin (FR)

Pidy Ypres (B)

Technipat Rethel (FR)

Bouvard Ceyzeriat (FR)

Délos Bessay sur Allier (FR)

La Cigale Dorée Gémenos (FR)

BISCUITS BOUWARD SIÈGE (FR)

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

PIDY YPRES (BE)

Pâte feuilletée
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)

**Pâte sablée - Pâte à chou - 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

LA CIGALE DORÉE (FR)

**Babas - Savarins -
Macarons - Génoises**
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 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