



Mini Tuzlu Tartalet (4 cm)
Başlangıçlarınız, ana yemekleriniz ve tatlılarınız için doldurulmaya hazır milföy ürünü. Yumurta kaplaması ile gevrek yapıya sahiptir. Kullanmadan önce 5-8 dakika fırında ısıtınız.



Kış (8.5 cm)
Başlangıçlarınız ve ana yemekleriniz için doldurulmaya hazır milföy ürünü. Yumurta kaplaması ile gevrek yapıya sahiptir. Kullanmadan önce 5-8 dakika fırında ısıtınız.



Mini Volovan(3,5 cm)
Mini tatlı sunumlarınız için, çiçek şeklinde leziz bir alternatif. Petit Four'lar hazırlayabilir, büfelerde ve tatlı tabaklarında farklı sunumlar için kullanabilirsiniz.



Volovan (8 cm)
Hem tatlı hem de tuzlu operatif sunumlarında kullanabileceğiniz nötür lezzenli bir alternatif. Kanepelerde, büfelerde ve farklı tabak sunumlarında kullanılabilir.



Mini Tartalet (4.5 cm)
İçerdiği tereyağı ve gevrek yapısı ile tatlılarınız için tartalet. Yuvarlak şekli, altın sarısı rengi, gevrek yapısı vardır. Kullanmadan önce 5-8 dakika fırında ısıtınız.



Tartalet (8.5 cm)
İçerdiği tereyağı ve gevrek yapısı ile tatlılarınız için tartalet. Yuvarlak şekli, altın sarısı rengi, gevrek yapısı vardır. Kullanmadan önce 5-8 dakika fırında ısıtınız.



Tartalet (11 cm)
İçerdeği tereyağı ve gevrek yapısı ile tatlılarınız için tartalet. Yuvarlak şekli, altın sarısı rengi, gevrek yapısı vardır. Kullanmadan önce 5-8 dakika fırında ısıtınız.



Anabel (3 cm)
Hem tatlı hem de tuzlu operatif sunumlarında kullanabileceğiniz nötür lezzenli bir alternatif. Kokteyllerde, büfelerde ve farklı tabak sunumlarında kullanılabilir.



Mini İstiridye Kabuğu (4,8 x 10,5 cm)
Başlangıçlarınız için mini tuzlu tartalet. Yuvarlak şekli, altın rengi ve gevrek yapısı vardır. Kullanmadan önce 5-8 dakika fırında ısıtınız.



Amuset (3,6x7,5 cm)
Farklı operatif sunumları için, kaşık şeklinde ve çitir dokulu bir alternatif. Kanepelerde, büfelerde ve farklı tabak sunumlarında kullanılabilir.



Duo (3,5x5.9 cm)
Çitir dokusu ve dalga şeklindeki yapısı ile operatif sunumları için yeni bir alternatif. Kokteyl kanepelerinde, büfelerde ve farklı tabak sunumlarında kullanılabilir.



Güveç (5-1 cm)



Tarçınlı Tartalet (8.5 cm)



Pidy ile Davet ve Catering Uygulamaları

AMUSET-ÖRDEK FOIE GRAS

Malzemeler

15 adet	Pidy Amuset
100 gr	Rougie Ördek Foie Gras
40 gr	Porto şarabı
60 gr	Tavuk suyu
3 ad	Yaprak jelatin
	Tuz ve biber
	Patak's Mango Chutney

Hazırlanışı:

Ördek foie grasi püre haline getirin. Porto şarabı ve tavuk suyunu ısıtıp jelatini ilave edin ve foie gras ile karıştırın. Tuz ve biberle lezzetlendirin ve en az bir saat buzdolabında dinlendirin. Amusetleri hazırladığınız malzeme ile doldurun ve bir damla mango chutney ekleyerek servise hazır hale getirin.

ANABEL-FÜME SOMON

Malzemeler

15 adet	Pidy Anabel
100 gr	Somon Füme
40 gr	Simplot Guacamole
6 ad	Shandong Yeşil Kuşkonmaz
1 yakaşığı	Daregal Dondurulmuş
	Fransız Soğanı
10 gr	Daregal Frenk Soğanı
	Biber

Hazırlanışı:

Somonu eşit ve küçük parçalar halinde kesin. Frenk soğanı ve Fransız soğanını ilave edin. Biber ile lezzetlendirin. Somon tartarı anabelin içine yerleştirip bir damla guacamole ve 20 saniye haşlanmış kuşkonmazın uç kısımlarını üzerine yerleştirin. Dilerseniz balık yumurtası da ilavé edebilirsiniz.

MİNİ İSTİRİDYE KABUĞU-DOMATES SOSLU PİLİC

Malzemeler

15 ad	Pidy Mini İstiridye Kabuğu
100 gr	Piliç Eti
80 gr	Saclı Fesleğenli Domates Sos
1 diş	Sarımsak
40 gr	Moova Parmesan Peyniri

Hazırlanışı:

Piliç etini küçük ve eşit parçalar halinde kesin. Sarımsak ve biraz sıvı yağ ile soteleyin. Domates sosu ile karıştırıp mini istiridye kabuğunun içine yerleştirin. Üzerine parmesan peyniri rendesi serpiştirip 165°C fırında 12 dakika pişirin.
Not: Eğer hemen fırınlamayacaksanız içine koyacağınız malzemeyi soğuk olmasına dikkat edin.

KİŞ-KIYMA VE MİMOLET PEYNİRİ

Malzemeler

4 ad	Pidy Kiş 8,5 cm
140 gr	Dana kıyma
1 ad	Kabak
30 gr	Siyah zeytin
30 gr	Moova Mimolette Peyniri
20 gr	Shandong Panko
15 gr	Japon Ekmek Kırtıtı
1 ad	Fallot Djon Hardalı Yumurta

Hazırlanışı:

Kabaklıları eşit parçalar halinde kesin. Zeytinyağında biraz sarımsak ile soteleyin. Kıymayı, hardal, biber ve tuzla lezzetlendirip, yumurta, panko ve küçük parçalar halinde kesilmiş mimolet peynirini ilave edin. Bu karışımı kişlerin içine yerleştirin. 180°C fırında 20 dakika fırınlayın.

VOLOVAN-DENİZ ÜRÜNLERİ

Malzemeler

4 ad	Pidy Volovan 8 cm
150 gr	Balık suyu
30 gr	Mantar
100 gr	Karışık Deniz Ürünleri
1 ad	Limon Suyu
50 gr	Ispanak
100 gr	Tereyağı
2 ad	Yumurta Sarısı
1 yakaşığı	Fallot Djon Hardalı Fiero Krema
70 gr	Beyaz Şarap

Hazırlanışı:

Deniz ürünleri ve mantarı zeytinyağı ile kısa bir süre soteleyin. Balık suyu ve kremayı kaynatın. Tuz, biber ve limon suyu ile lezzetlendirin. Deniz ürünlerinin içine ilave edin. Ispanakları zeytinyağında kısaca soteleyin. Sos için yumurta sarısı, beyaz şarap ve hardalı çırpin.

Tereyağı, tuz ve biber ilave edin. Malzemeyi volovanlara doldurmadan önce, volovanları fırında birkaç dakika ısıtın.

60 gr
125 gr
120 gr
50 gr

Un
Tereyağı
Kuru Meyve
Jöle

TARTALET-ÇIKOLATALI GANAJ

Malzemeler

15 ad	Pidy Tartalet 8,5 cm
70 gr	Yumurta Sarısı
45 gr	Toz Şeker
45 gr	Su
170 gr	Altınmarka Bitter Çikolata
2 ad	Yaprak Jelatin
280 gr	Fiero Krema

Hazırlanışı:

Badem, pudra şekeri, toz şeker ve unu karıştırın. Yumurta beyazı ve tereyağını ilave edin. Tartaletin tabanına bir miktar kuru méye yerleştirin. Kek karışımını üzerine dökün. 145°C de 20 dakika pişirin. Üzerine jöle sürerek tamamlayın.



MINİ VOLOVAN-PASTA KREMASI

Malzemeler

20 ad	Pidy Mini Volovan 3,5 cm
1 ad	Eurovanille Çubuk Vanilya
5 ad	Yumurta Sarısı
600 gr	Süt
100 gr	Toz Şeker
50 gr	Mısır Nişastası

Hazırlanışı:

Volovanı doldurmadan önce birkaç dakika fırında ısıtın. Süt vanilya ve şekeri kaynatın. Yumurta sarısı ve mısır nişastasını ilave edin. Kıvam alana kadar düşük ısıda pişirin. Buzdolabına koyn. Soğduğunda volovanların içine doldurun, taze meyve ve Dobla Çikolata Dekorları ve pudra şekeri ile süsleyin.



TARÇINLI TARTALET-KURU MEYVELER

Malzemeler

15 ad	Pidy Tarçınlı Tartalet
150 gr	Yumurta Beyazı
20 gr	Toz Badem
100 gr	Pudra Şeker
50 gr	Toz Şeker

