





SÉBASTIEN DÉGARDIN
Pâtisserie du Panthéon, Paris

FRAISIER

POUR
4 à 6 personnes

PRÉPARATION
2 heures

CUISSON
5 minutes

REPOS
1 heure

POUR LE BISCUIT LÉGER (RECETTE POUR 1 PLAQUE À PÂTISSÈRE)

100 g de farine
pâtissière
180 g de blancs d'œufs
180 g de sucre
en poudre
100 g de jaunes d'œufs

POUR LE SIROP D'IMBRAGAGE FRAISE

80 g d'eau
40 g de sucre
en poudre
70 g de purée
de fraises

POUR LA CRÈME AU BEURRE

300 g de sucre
en poudre
80 g d'eau
90 g d'œufs entiers
40 g de jaunes d'œufs
500 g de beurre fon

POUR LA CRÈME PÂTISSÈRE À LA VANILLE

250 g de lait frais
½ gousse de vanille
Bourbon
80 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre
en poudre
55 g de farine
60 g de beurre frais

**POUR LA CRÈME
MOUSSELINE
AU KIRSCH**
800 g de crème
au beurre
400 g de crème
pâtissière
50 g de kirsch

POUR LE MONTAGE

500 g de fraises

**POUR LA PÂTE
D'AMANDES-
PISTACHES**
350 g de pâte
d'amandes
40 g de pâte de
pistaches

POUR LA FINITION

05 de fraises fraîches
05 de pâte de fruits
à la fraise
05 de marguerites
en sucre
05 de poudre
de pistaches

LE BISCUIT LÉGER

• Tamiser la farine. Mélanger les blancs et verser-les avec le sucre. Verser les jaunes d'œufs en fillet. Ajouter la farine en pluie et mélanger avec une Maryse. Coucher le biscuit sur la plaque munie d'une feuille de papier sulfurisé. Pâtes cuire au four à sole 6 minutes à 250 °C. Après cuisson, débarrasser sur grille et réserver. Une fois froid, couper le biscuit en 2 dans l'épaisseur.

LE SIROP D'IMBRAGAGE FRAISE

• Porter l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter la purée de fraises. Réserver jusqu'à la réalisation des fraises.

LA CRÈME AU BEURRE

• Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau. Faire-le cuire à 121 °C.
• Pendant ce temps, monter les œufs et les jaunes au batteur avec le fruit.
• Lorsque le sirop est cuit, verser-le sur les œufs, monter en troisième vitesse.
• Quand le mélange est tiède, enlever le fruit et mettre l'œuf foufflé. Ajouter le beurre froid et monter la crème en deuxième vitesse. Réserver.

LA CRÈME PÂTISSÈRE À LA VANILLE

• Porter le lait à ébullition avec la vanille. Blanchifier les jaunes d'œufs avec le sucre, puis incorporer la farine. Ajouter le lait bouillant sur les jaunes et porter le tout à ébullition dans une casserole à fond épais.
• Après cuisson, verser la crème dans un cul-de-poule. Lorsqu'elle est à 65 °C, ajouter le beurre. Mélanger bien et débarrasser sur plaque. Réserver au réfrigérateur.

LA CRÈME MOUSSELINE AU KIRSCH

• Monter la crème au beurre avec le kirsch au batteur avec la palette. Lorsque la crème est bien montée, incorporer la crème pâtissière. Laisser monter. Réserver et réaliser le montage sans attendre.

LE MONTAGE

• Chemiser un cercle de 30 cm de diamètre (à personnaliser avec un rhodod). Couper les fraises en 2 et chemiser le cercle. Placer au fond un disque de biscuit et imbriser-le. Masquer avec la crème mousseline et disposer des fraises émincées au centre. Lier les fraises avec la crème mousseline.
• Mettre un deuxième disque de biscuit imbrisé et recouvrir de crème mousseline.
• Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

LA PÂTE D'AMANDES-PISTACHES

• Mélanger la pâte d'amandes avec la pâte de pistaches à la main, afin d'obtenir une préparation homogène. Au besoin, abaisser la pâte ferment avec un rouleau et du sucre glace. Détailler un cercle de pâte d'amandes du même diamètre que celui du montage. Réserver jusqu'à la finition.

LA FINITION

• Disposer la pâte d'amandes sur le fruitier.
• Saupoudrer le tour de l'entremets avec de la poudre de pistaches.
• Décorer avec des fraises fraîches, des cubes de pâte de fruits à la fraise et des marguerites en sucre.





SÉBASTIEN DÉGARDIN
Pâtisserie du Panthéon, Paris

PARIS-BREST

POUR
craquelin
22 et 15 pièces

PRÉPARATION
3 heures

CUISSON
45-55 minutes

REPOS
3 heures

**POUR LE MÉLANGE
CASSONADE
ET AMANDES**
500 g d'aman­des
hachées
500 g de cassonade

**POUR LE
CRAQUELIN**
220 g de farine
200 g de cassonade
50 g de beurre

**POUR LA PÂTE
À CHOUX**
250 g de lait frais entier
250 g d'eau
50 g de sucre
en poudre
50 g de fécule de sel
250 g de beurre
200 g de farine
400 g d'œufs entiers

**POUR LA CRÈME
AU BEURRE**
300 g de sucre
en poudre
80 g d'eau
50 g d'œufs entiers
40 g de jaunes d'œufs
500 g de beurre fon

**POUR LA CRÈME
PÂTISSIÈRE
À LA VANILLE**
275 g de lait frais
la gousses de vanille
 Bourbon
80 g de jaunes d'œufs
220 g de sucre
en poudre
80 g de farine
45 g de beurre frais

**POUR LA CRÈME
MOUSSELINE
AU PRALINÉ**
500 g de crème
au beurre
400 g de praline liège
amandes-noisettes
500 g de crème
pâtis­sière

**POUR LE PRALINÉ
CROQUANT
COULANT**
500 g de praline
croquant amandes-
noisettes
50 g d'eau minérale

**POUR LA
NOUGATINE
AMANDES**
250 g lait frais
200 g de glucose
350 g de beurre
en poudre
8 g de pectine NH
370 g d'aman­des
hachées

POUR LA FINITION
05 de sucre glace
05 d'aman­des
et de noisettes
caramélisées

LE MÉLANGE CASSONADE ET AMANDES
• Mélanger la cassonade et les amandes. Réserver dans une boîte au sec.

LE CRAQUELIN
• Mélanger la farine avec la cassonade. Ajouter le beurre froid coupé en morceaux, mélanger au batteur muni de l'outil feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Abaisser sans abaisse entre 2 feuilles de papier sulfurées. Laisser prendre au froid et détailler des disques de 4 cm de diamètre. Réserver au réfrigérateur jusqu'au montage.

LA PÂTE À CHOUX
• Faire chauffer le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Tamiser la farine. Lorsque le mélange est à ébullition, ajouter la farine en une fois. Démoliner cette pâte en remuant vivement avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que l'appareil se détache des bords. Une fois décollée, détamiser-la dans une cuve de batteur muni de l'outil feuille et ajouter les œufs en plusieurs fois.

• Lorsque la pâte est terminée, pocher des choux à l'aide d'une douille n° 12 et faire des boules de 6 cm de diamètre. Placer les disques de craquelin sur les choux, être sûr saupoudrer avec le mélange cassonade-aman­des. Enfourner pour 30 à 40 minutes dans un four à sole à 200 °C. Après cuisson, détamiser et réserver jusqu'au montage.

LA CRÈME AU BEURRE
• Réaliser un smp avec le sucre et l'eau. Faire-le cuire à 121 °C. Pendant ce temps, monter les œufs et les jaunes au batteur équipé du fouet. Lorsque le smp est cuit, verser-le sur les œufs, monter en troisième vitesse. Quand le mélange est féide, enlever le fouet et mixer l'outil feuille. Ajouter le beurre froid et monter la crème en deuxième vitesse. Réserver.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE
• Porter le lait à ébullition avec la vanille.
• Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Incorporer la farine.

• Verser le lait bouillant sur les jaunes et porter le tout à ébullition dans une casserole à fond épais.
• Après cuisson, détamiser la crème dans un cul-de-poule. Ajouter le beurre lorsque la crème est à 45 °C, mélanger bien et détamiser sur plaque. Réserver au réfrigérateur.

LA CRÈME MOUSSELINE AU PRALINÉ
• Monter la crème au beurre en la chauffant légèrement. Ajouter le praliné, puis la crème pâtissière. Monter le tout au batteur. Réserver jusqu'au montage.

LE PRALINÉ CROQUANT COULANT
• Mélanger le praliné et l'eau. Couler le praliné dans des moules Pâte® de 3 cm de diamètre. Mettre au congélateur. Après prise l'environ 3 heures, détamiser et réserver jusqu'au montage.

LA NOUGATINE AMANDES
• Porter le lait à ébullition avec le glucose. Ajouter le beurre en fouettant, puis le sucre mélangé à la pectine NH en pluie. Faire cuire la masse à 105 °C.
• Ajouter les amandes hachées. Abaisser l'appareil entre 2 feuilles de papier sulfuré.
• Faire prendre au congélateur.
• Faire chauffer une plaque de nougatine dans un four à 170 °C pendant 15 minutes.
• Après cuisson, détailler des carrés de 5,5 cm de côté et mixer les panes. Réserver jusqu'au montage.

LE MONTAGE ET LA FINITION
• Couper les paris-brest en 2 disques l'un dans l'autre dans la hauteur.
• Dans la base du chou, pocher la crème pralinée avec une douille cannelée. Insérer le palet praliné au milieu et la nougatine maigre. Finir avec une belle mince de crème. Laisser quelques instants au réfrigérateur, puis poser le dessus du chou.
• Saupoudrer le pain-brest de sucre glace et poser, en décoration, un carré de nougatine de 5,5 cm de côté avec 1 noisette et 1 amande caramélisées.