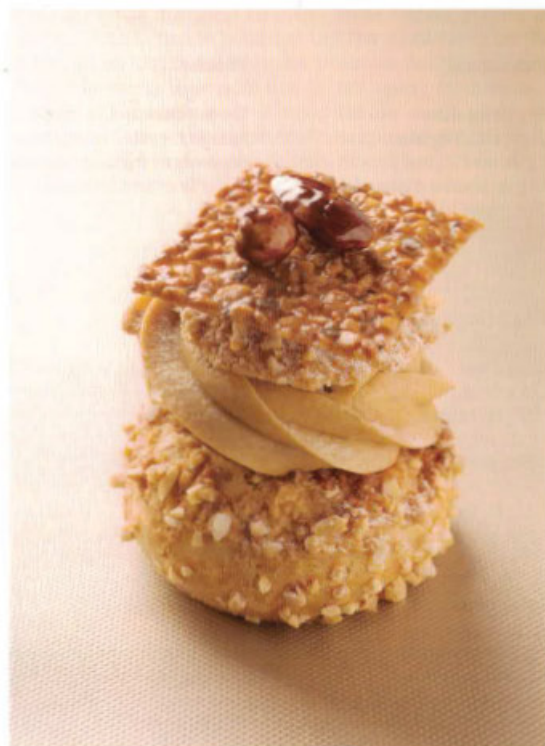


SÉBASTIEN DÉGARDIN, LA PÂTISSERIE DU PANTHÉON, PARIS

Après une formation auprès de Patrice Laage, Sébastien Dégardin travaille pour les prestigieux chefs Michel Troisgros et Pierre Gagnaire comme pâtissier. Avec son épouse, il ouvre une première boutique dans le XII^e arrondissement de Paris en 2006. Ils se sont installés depuis 2013 tout près du Panthéon dans une boutique plus à leur image. Grand perfectionniste, Sébastien Dégardin propose une offre en pâtisserie, viennoiserie et chocolaterie fabriquée tout au long de la journée. La gamme salée est aussi diversifiée, entre pâté en croûte et petits fours.



LE PARIS-BREST PAR SÉBASTIEN DÉGARDIN



POUR 20 PIÈCES

MÉLANGE SUCRE CASSON-AMANDE

100 g d'amande hachée
100 g de sucre casson

PROCÉDÉ

Mélanger le sucre et les amandes. Réserver dans 1 boîte au sec.

CRAQUELIN POUR PÂTE À CHOUX

110 g de farine pâtissière
120 g de cassonade
90 g de beurre sec

PROCÉDÉ

Mélanger la farine avec la cassonade, ajouter le beurre froid en morceaux, mélanger à la feuille au batteur afin de réaliser une pâte homogène. Abaisser sans attendre à 6.2 au laminoir entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Laisser prendre au froid et détailler des disques de 4 cm de diamètre.
Réserver au réfrigérateur jusqu'au montage.

PÂTE À CHOUX

250 g de lait frais entier
250 g d'eau
10 g de fleur de sel
10 g de sucre en poudre
230 g de beurre
260 g de farine pâtissière
450 g d'œufs entiers

PROCÉDÉ

Chauffer le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Tamiser la farine. Lorsque le mélange liquide beurre est à ébullition, ajouter la farine en une fois et réaliser la détrempe. Dessécher la détrempe. Une fois desséchée, la débarrasser dans une cuve de batteur munie d'une feuille et ajouter les œufs en plusieurs fois.
Lorsque la pâte est terminée, pocher des choux à l'aide d'une douille unie n°12 des boules de 6 cm de diamètre. Poser sur les choux les disques de craquelin, dorer et saupoudrer avec le mélange amande-sucre casson. Cuire dans un four à sole à 180°C four fermé et ouvrir le four lorsque la pâte à choux est développée. Après cuisson, débarrasser et réserver jusqu'au montage.

CRÈME AU BEURRE CLASSIQUE

340 g d'eau
1340 g de sucre en poudre
160 g de jaunes d'œuf
450 g d'œufs entiers
2000 g de beurre extra fin

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau. Cuire le sirop à 121°C. Pendant ce temps monter au batteur avec le fouet, monter les œufs et les jaunes. Lorsque le sirop est cuit, le verser sur les œufs, monter au ruban. Lorsque le mélange est tiède, ajouter le beurre froid et laisser monter la crème jusqu'à ce qu'elle soit légère, blanche.
Réserver.

CRÈME PÂTISSIÈRE

500 g de lait frais entier
1/2 gousse de vanille Bourbon
100 g de jaunes d'œuf
120 g de sucre en poudre
60 g de farine pâtissière
50 g de beurre frais

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec la vanille.
Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre et ajouter la farine pâtissière.
Ajouter le lait bouillant sur les jaunes et porter le tout à ébullition dans une casserole à fond épais. Débarrasser la crème après cuisson dans un cul de poule et ajouter le beurre lorsque la crème est à 45°C, bien mélanger et débarrasser sur plaque. Réserver au réfrigérateur.

CRÈME NOUSSELIN AU PRALINÉ

1000 g de crème au beurre classique
400 g de praliné lisse amande-noisette
600 g de crème pâtissière

PROCÉDÉ

Monter la crème au beurre en la chauffant légèrement, ajouter le praliné. Ajouter la crème pâtissière et laisser monter le tout au batteur. Réserver jusqu'au montage.

PRALINÉ CROQUANT COULANT

500 g de praliné croquant amande
50 g d'eau minérale

PROCÉDÉ

Mélanger le praliné et l'eau. Couler le praliné dans un moule Flexipan® de 3 cm de diamètre. Mettre au congélateur. Après prise, démouler et réserver jusqu'au montage.

NOUGATINE AMANDES NOISETTES

130 g lait frais
315 g de beurre
120 g de glucose
380 g de sucre en poudre
6 g de pectine NH
375 g d'amandes hachées

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait et le glucose. Ajouter le beurre au fouet, et en pluie le sucre mélangé à la pectine NH.
Cuire la masse à 106°C, ajouter les amandes hachées. Abaisser l'appareil entre 2 feuilles de papier sulfurisé.
Faire prendre au congélateur.
Cuire un morceau de nougatine dans un four à 170°C pendant 15 min.
Détailler après cuisson des carrés de 55 mm de côté et mixer les parures. Réserver jusqu'au montage.

MONTAGE ET DÉCOR

Q.S. amandes et noisettes caramélisées
Q.S. nougatine amande mixée

Couper les Paris-Brest en 2 (2/3-1/3).
Pocher dans la base du chou la crème pralinée avec une douille cannelée en insérant le palet praliné croquant coulant au milieu et la nougatine mixée, finir avec une belle rosace de crème. Laisser quelques instants au réfrigérateur et poser le dessus du chou.
Saupoudrer le Paris-Brest de sucre glace et poser en décoration un carré de nougatine de 55 mm de côté avec une noisette, une amande caramélisée.