

Hagen Gnote

LIVRET DE
RECETTES
N° 11

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



Gâteaux de Noël

TARTELETTES AUX GROSEILLES ET NOISETTES AVEC MASSEPAIN ET MERINGUE

Ingrédients

Pour 4 tartelettes

(4 moules à tartelettes avec fond amovible, chacun de Ø 11,5 cm max.)
140 g de farine
60 g de noisettes moulues
50 g de sucre de canne
1 pincée de cannelle
1 pincée de sel
130 g de beurre froid
2 jaunes d'œufs

Ganache praliné-noisettes

100 g de chocolat pâtisseries
praliné noisette
50 ml de crème liquide

Meringue

2 blancs d'œufs
1 pincée de sel
50 g de sucre cristallisé

De plus

Confiture de groseilles pour badigeonner
100 g de massepain
Légumineuses ou billes doubles pour la cuisson à blanc

Préparation

Tartelettes

1 Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre et les jaunes d'œufs. Couper le beurre en petits morceaux, l'ajouter et l'intégrer avec les mains. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs et pétrir rapidement et énergétiquement le mélange jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
2 Envelopper la pâte d'un film étirable et laisser reposer au moins une demi-heure au réfrigérateur.
3 Préchauffer le four à 200 °C avec chaleur de voûte et chaleur de sole. Sur un plan de travail fariné, dérouler la pâte sur une épaisseur de 5 mm. Découper 4 cercles de pâte (de chacun Ø 15 cm), les mettre dans les moules à tartelettes légèrement graissés et appuyer légèrement. Couper avec un couteau les bords dépassant éventuellement. Poser sur les tartelettes du papier de cuisson coupé à la taille correspondante et y mettre les haricots ou les billes doubles pour cuire à blanc.
4 Cuire les tartelettes tout d'abord 10 minutes. Retirer le papier de cuisson et les haricots/billes et laisser cuire encore 8 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés. Sortir du four et laisser refroidir un peu dans le moule. Puis démouler avec précaution et laisser refroidir entièrement.

Ganache praliné-noisettes

1 Couper en morceau le chocolat praliné noisettes. Dans une casserole, chauffer la crème avec le praliné sur la plus petite flamme jusqu'à obtenir une ganache brillante.
2 Laisser refroidir et reposer jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse et tartinable.

Meringue

1 Batta légèrement les blancs d'œuf avec une pincée de sel. Faire ruisseler doucement le sucre et battre en un blanc en neige.
2 Remplir une poche munie d'une douille ou une buse.

Finition et dressage

1 Dérouler le massepain finement, découper 4 cercles (de Ø 10 cm chacun) et les poser sur les fonds de tartelettes.
2 Recouvrir de la ganache au praliné puis de la confiture aux groseilles. Répartir des petits chapeaux de meringue et caraméliser avec un chalumeau de cuisine.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

4 moules à fond amovible
Réf. 664U01
13,95 €



Doubles billes pour cuisson à blanc
Réf. 140B01
14,95 €



Grand chalumeau
Réf. 251K02
49,95 €



KOUGELHOPF – SAPIN DE NOËL

Ingrédients pour 12 portions

Kougelhopf sapin de Noël

4 œufs
Sel
190 g de sucre
½ c. à café de sucre vanillé
1 pincée de poudre de vanille
1/8 l d'eau
1/8 l d'huile neutre
200 g de farine d'épeautre fine
1 c. à café de levure
2-3 c. à soupe de cacao en poudre
Sucre glace pour décorer

De plus

Moule en forme de sapin de Noël

Préparation

Kougelhopf sapin de Noël

- 1 Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes et monter en neige les blancs avec une pincée de sel.
- 2 Battre en mousse épaisse les jaunes d'œufs avec le sucre, le sucre vanillé, la poudre de vanille et l'eau. Ajouter l'huile peu à peu jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée.
- 3 Mélanger la farine avec la levure et tamiser dans une jatte. L'incorporer ensuite au mélange œuf-sucre. Ajouter enfin délicatement le blanc en neige.
- 4 Régler le four sur 170 °C chaleur tournante.
- 5 Bien graisser le moule en forme de sapin et le fariner.
- 6 Verser un tiers de la pâte dans le moule. Mélanger un autre tiers avec le cacao et répartir sur la pâte claire. Verser ensuite le tiers de pâte claire restant.
- 7 Cuire le gâteau pendant env. 45-50 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
- 8 Sortir le gâteau du four et le laisser reposer un peu dans le moule. Puis le démouler avec précaution sur une grille et le laisser refroidir.
- 9 Saupoudrer de sucre glace.

Gâteaux de Noël



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Moules en fonte
Réf. 275C04 **54,95 €**



Batteur à main KitchenAid
Réf. 724W01
129,95 €



Sucre vanillé 1 bocal à 150 g
Réf. 266M05
15,95 €



GÂTEAU AU PRALINÉ AVEC UNE GANACHE DE CHOCOLAT NOIR ET DES BISCUITS AUX NOIX

Ingrédients pour 8-10 portions

Biscuits aux noix

120 g de farine
100 g de noix moulues
50 g de sucre glace
100 g de beurre
Pâte à tartiner praliné-noisettes

Fonds de gâteaux

(Deux moules de Ø 15 cm chacun)
100 g de chocolat noir
6 œufs
1 pincée de sel
225 g de sucre
225 g de beurre mou
90 g de farine d'épeautre
¾ c. à café de levure
¼ c. à café d'épices pour pain d'épice
90 g d'amandes moulues

Crème pralinée

150 g de pâte noisette-praliné ou chocolat
100 g de mascarpone
50 ml de crème liquide

Ganache au chocolat amer

100 g de chocolat noir
100 ml de crème liquide

De plus

Moule à biscuits en forme de noix ou emporte-pièces ovale de 4 cm

Préparation

Biscuits aux noix

1 Mélanger la farine, les noix et le sucre. Couper le beurre en morceaux et ajouter. Pétrir le tout avec les mains pour en faire rapidement une pâte. Laisser reposer au moins une demi-heure au réfrigérateur.
2 Préchauffer le four à 190 °C avec chaleur de voûte et de sole. Beurrer un moule à biscuits aux noix. Remplir les creux de pâte et cuire environ 8 minutes. Sortir du four et laisser un peu refroidir dans le moule. Puis retirer les biscuits avec précaution et les laisser refroidir entièrement.
3 Coller à chaque fois deux moitiés de noix avec un peu de pâte à tartiner praliné-noisettes.

Fonds de gâteaux

1 Préchauffer le four à 180 °C avec chaleur de voûte et de sole. Fondre le chocolat au bain-marie et laisser refroidir. Séparer les œufs et battre légèrement le blanc avec le sel. Battre en mousse le beurre avec le sucre. Ajouter délicatement les jaunes d'œuf un à un. Ajouter le chocolat et continuer à mixer rapidement. Incorporer la moitié du blanc d'œuf.
2 Tamiser la farine avec la levure et les épices pour pain d'épice dans un bol et mélanger avec les amandes. Incorporer avec précaution le mélange farine-amandes à la pâte. Puis ajouter le reste de blanc d'œuf.
3 Répartir la pâte de façon bien régulière dans deux moules à gâteaux beurrés et cuire environ 40-45 minutes. Vérifier avec un bâtonnet ou la pointe d'un couteau si la pâte est bien cuite. Sortir les moules du four et laisser reposer cinq à dix minutes. Puis retirer avec précaution les fonds des moules et les laisser entièrement refroidir sur une grille.

Crème pralinée

1 Faire fondre la masse noisettes-praliné au bain-marie et laisser refroidir.
2 Ajouter le mascarpone et mélanger jusqu'à consistance lisse. Battre légèrement la crème liquide et l'incorporer avec précaution à la masse pralinée. Mettre au frais pendant 30 minutes si la crème est trop liquide. Sinon, l'utiliser directement.

Ganache au chocolat noir

Hacher le chocolat et le mettre dans un bol. Chauffer légèrement la crème – elle ne doit pas bouillir – et la verser sur le chocolat. Laisser reposer environ une minute puis lisser. Laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Finition et dressage

1 Couper en deux chaque fond à l'horizontale. Badigeonner le fond de gâteau le plus bas avec deux ou trois cuillères à soupe de crème pralinée et recouvrir du deuxième fond.
2 Recommencer le montage avec les deux autres moitiés de fonds de gâteaux. Finir avec le dernier fond, la face inférieure tournée vers le haut.
3 Badigeonner le gâteau tout autour avec la ganache au chocolat noir. Lisser avec une spatule plate. Pour ce faire, poser la spatule à la verticale sur le bord et faire tourner le gâteau. Laisser reposer le gâteau afin que la ganache sèche un peu.
4 Décorer avec les biscuits aux noix.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Pâte à tartiner gourmet praliné-noisettes
Réf. 216H08
9,95 €



Tempéreuse à chocolat
Réf. 432P01 89,95 €



Moule à biscuits en forme de noix
Réf. 015IN57 16,95 €



CUPCAKES DE BROWNIES AVEC CAMEL ET SPÉCULOOS

Ingrédients pour env. 10 cupcakes

Crème caramel

(donne env. 1 pot à confiture)
150 g de sucre cristallisé
200 ml de crème liquide
25 g de beurre mou
1 pincée de sel

Glaçage

90 g de beurre mou
90 g de sucre glace
175 g de fromage frais
Env. 10 c. à café de crème caramel

Pâte à brownie

140 g de chocolat noir
120 g de beurre
2 œufs
120 g de sucre de canne
70 g de farine d'épeautre
Un peu d'épices à spéculoos

Préparation

Crème caramel

1 Mettre une partie du sucre dans une casserole et le faire fondre à une température basse à moyenne. Dès que le sucre commence à fondre, saupoudrer peu à peu le reste de sucre par-dessus. Ne pas remuer avant que le sucre ne soit fondu.

2 Quand le sucre fondu a pris une couleur marron clair, retirer la casserole du feu et ajouter doucement la crème liquide.

3 Remettre la casserole sur le feu, ajouter le sel et remuer jusqu'à ce que tous les morceaux soient fondus. Ajouter ensuite le beurre et remuer. Veiller à ce que le caramel ne soit pas trop foncé, sinon il est amer ! La crème est prête quand on peut recouvrir le dos d'une cuillère entièrement de caramel. Le verser dans un pot à confiture et mettre au frais.

Glaçage

1 Faire mousser le beurre. Faire ruisseler le sucre glace au-dessus et continuer à mélanger. Ajouter le fromage frais et continuer à mixer jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

2 Incorporer cuillère par cuillère le caramel. Mettre la crème au frais pendant environ une heure.

Pâte à brownie

1 Faire fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole à la plus basse température puis laisser légèrement refroidir. Batre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser peu à peu le chocolat sur le mélange œufs-sucre et continuer à remuer jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

2 Tamiser la farine, mélanger avec les épices à spéculoos et incorporer au mélange œufs-sucre. Répartir la pâte régulièrement dans les petits moules à cupcakes.

3 Cuire les cupcakes environ 20 minutes à chaleur tournante à 160 °C. La pâte doit être encore un peu molle à l'intérieur. Sortir du four et laisser refroidir entièrement.

Finition et dressage

1 Remplir une poche avec une douille en étoile du glaçage au caramel.

2 Découper à l'aide d'un couteau un petit morceau au milieu du cupcake au brownie. Remplir le trou avec un peu de caramel et refermer doucement avec le morceau de gâteau.

3 Napper les cupcakes avec le caramel. Décorer avec des morceaux de gâteaux au spéculoos ou du caramel.

Astuce

Préparer la crème au caramel la veille.

Pâtisseries de Noël

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

Valrhona Noir, 66% de cacao
Réf. 969X08
12,95 €



Moule en silicone pour cupcakes
Réf. 101K01
21,95 €



Appareil à muffins
Réf. 015IN50
49,95 €



GÂTEAUX DE PANCAKES À LA CANNELLE AVEC POIRES AU VIN ROUGE ET GLACE À LA VANILLE

Ingrédients pour 4 portions

Poires au vin rouge

4 petites poires (pas trop molles)
400 ml de vin rouge
6 c. à soupe de sucre de canne
½ c. à café de cannelle ou 1 bâton
de cannelle
2 c. à soupe de sucre de canne
gélifiant bio

Pancakes

3 œufs
2 pincées de sel
250 g de crème aigre
2 c. à soupe de miel
150 g de farine fine d'épeautre
¼ c. à café de levure chimique

De plus

Un peu de beurre
Sucre glace
Glace à la vanille

Préparation

Poires au vin rouge

1 Éplucher les poires et les couper en deux. Retirer le trognon avec précaution. Veiller à ce que la tige reste accrochée à la poire. Chauffer le vin avec le sucre et la cannelle dans une grande casserole. Ajouter les moitiés de poire et laisser mijoter jusqu'à ce que les poires soient molles (environ 10 à 15 minutes selon la fermeté des poires).
2 Retirer les fruits et laisser un peu refroidir. Réserver deux moitiés de poire. Couper les autres en petits morceaux. Verser un peu du mélange vin rouge-sucre-cannelle dans une casserole et faire épaissir avec le sucre gélifiant jusqu'à obtenir un sirop épais. Laisser le sirop refroidir un peu.

Pancakes

1 Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige aérée avec un peu de sel. Mélanger dans une jatte les jaunes d'œufs, la crème, le miel et une pincée de sel. Tamiser la farine avec la levure, ajouter et bien mélanger. Incorporer ensuite délicatement le blanc en neige.
2 Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle, mettre deux bonnes cuillerées de pâte dans la poêle et répartir. Les pancakes doivent avoir un diamètre d'environ 12 cm. Quand le côté inférieur est légèrement doré, retourner le pancake et faire dorer aussi le deuxième côté. Sortir de la poêle et poser sur une assiette. Travailler le reste de pâte de la même façon.

Finition et dressage

1 Saupoudrer de façon décorative les assiettes à dessert d'un peu de sucre glace.
2 Empiler les pancakes en mettant sur chaque un peu de sirop et de morceaux de poires.
3 Décorer le gâteau de pancakes avec la glace à la vanille et les deux moitiés de poire au vin rouge. Recouvrir d'un peu de sirop. Savourer tiède.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Vin rouge de Majorque

6 x 0,75 l
Réf. 503X14
44,95 €



Fouet-tamis

Réf. 056G05
16,95 €



Poêle réversible

Réf. 024U01
99,95 €



GÂTEAU AUX CANNEBERGES DU PAYS DES MERVEILLES EN HIVER

Ingrédients pour 14 portions

Confiture aux canneberges

100 ml d'eau
90 g de sucre de canne
2 c. à soupe de sucre gélifiant bio
150 g de canneberges fraîches

Grands fonds de gâteaux

(deux moules de Ø 15 cm chacun)
6 œufs
1 pincée de sel
140 g de sucre de canne
70 g de farine de sarrasin
50 g de chocolat râpé

Petits fonds de gâteaux

(deux moules de Ø 10 cm chacun)
2 œufs
1 pincée de sel
45 g de sucre de canne
20 g de farine de sarrasin
15 g de chocolat râpé

Crème

450 g de mascarpone
90 g de sucre glace
225 ml de crème liquide

Décoration

1 blanc d'œuf
Sucre cristallisé
Env. 100 g de canneberges fraîches

Préparation

Confiture aux canneberges

1 Faire bouillir dans une casserole l'eau, le sucre et le sucre gélifiant. Ajouter les canneberges et laisser mijoter quelques minutes jusqu'à ce que les canneberges soient molles et s'ouvrent.
2 Réduire en purée avec un mixeur plongeant et laisser mijoter éventuellement encore brièvement.
3 Verser dans un pot à confiture propre et laisser refroidir.

Grands fonds de gâteaux inférieurs

1 Préchauffer le four à 180 °C, chaleur de voûte et de sole. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes et monter légèrement les blancs en neige avec un peu de sel. Battre en mousse les jaunes et le sucre. Incorporer délicatement la moitié des blancs en neige. Tamiser la farine dans une jatte et la mélanger avec le chocolat râpé. Ajouter avec précaution le mélange de farine au mélange d'œufs puis incorporer le reste de blanc d'œuf.
2 Répartir la pâte à parts égales dans deux moules graissés et farinés et cuire environ 30 minutes. Avec un bâtonnet, vérifier si la pâte est bien cuite.
3 Retirer les moules du four et laisser refroidir cinq à dix minutes. Puis démouler avec précaution et laisser refroidir complètement sur une grille.

Petits fonds de gâteaux supérieurs

1 Préchauffer le four à 180 °C, chaleur de voûte et de sole. Préparer la pâte comme décrit ci-dessus. La répartir ensuite en parts égales dans deux moules graissés et farinés et cuire environ 25 minutes.
2 Sortir les moules du four et laisser refroidir cinq à dix minutes. Puis démouler avec précaution et laisser refroidir complètement sur une grille.

Crème

1 Mettre le mascarpone dans une jatte. Tamiser au-dessus le sucre glace et incorporer avec une cuillère. Battre la crème en chantilly et l'incorporer délicatement.
2 Mettre la crème au frais pour 20 à 30 minutes.

Décoration

1 Mettre le blanc d'œuf dans un plat et bien remuer avec une fourchette. Dans un autre plat verser quelques cuillères à soupe de sucre cristallisé.
2 Tremper les canneberges dans le blanc d'œuf, laisser égoutter rapidement sur un papier absorbant puis les passer dans le sucre.

Finition et dressage

1 Couper en deux à l'horizontale les fonds de gâteau. Badigeonner le fond inférieur avec de la confiture aux canneberges. Ajouter au-dessus deux à trois cuillères à soupe de la crème au mascarpone et étaler également. Veiller à ne pas étaler jusqu'aux bords.
2 Poser le deuxième fond sur le premier et faire de même avec les deux autres moitiés de fonds. Poser le dernier fond de gâteau avec le côté gâteau tourné vers le bas.
3 Badigeonner le gâteau tout autour avec une fine couche de crème. Mettre au réfrigérateur pour environ 30 minutes.
4 Pendant ce temps, badigeonner un fond de gâteau pour le petit gâteau de confiture aux canneberges et un peu de crème au mascarpone. Poser le deuxième fond par-dessus et badigeonner tout autour de crème.
5 Badigeonner le grand gâteau d'une autre bonne couche de crème. Étaler grossièrement afin d'imprimer un motif. Poser le petit gâteau sur le grand. Décorer ensuite avec les canneberges sucrées.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS.

UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Mixeur plongeant à usage multiple
Réf. 386G01
69,95 €



Bols en acier inoxydable ø 26 cm,
13 cm haut,
contenance 5,66 l
Réf. 056G08
24,95 €



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Bûche de Noël « Yule Log »



« Fleur de glace »



Dôme au caramel



Couronne au rhum



Charlotte au chocolat



Cupcakes



Tartelettes au Mascarpone
et fruits à l'orange



Tarte passion-mangue



Mille-feuille mangue noisette
houblon

Plus d'idées de recettes sur [hagengrote.fr](https://www.hagengrote.fr)