

Hagen Gnote
LIVRET DE
RECETTES
N° 23

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



*Merveilleux
gâteaux*

GÂTEAU AUX CAROTTES DE TOVE*

Ingrédients pour un moule à charnière de Ø 20 cm

Pâte

4 œufs
200 g de sucre
390 g de carottes râpées
130 g de noix hachées
1 c. à café de cannelle
1 c. à café de noix de muscade fraîchement râpée
1 c. à soupe de gingembre (pâte)
1 c. à café de sel
1 c. à café de levure
1 c. à café de bicarbonate de soude
1 c. à soupe de sucre vanillé
2 tasses de farine tamisée
250 ml d'huile végétale

Crème

60 g de beurre ramolli
125 g de fromage frais (Philadelphia)
1 c. à café d'extrait de vanille
250 g de sucre glace
1 c. à soupe de cognac
1 c. à soupe de sirop de gingembre

De plus

Pistaches hachées pour la décoration

Préparation

Pâte

1 Bien mélanger les œufs et le sucre au robot de cuisine. Ajouter ensuite, tout en continuant à remuer, tous les autres ingrédients peu à peu, sauf l'huile végétale. Ajouter celle-ci seulement à la fin.
2 Verser la pâte dans le moule graissé (moule à charnière) et cuire au four à environ 160 °C pendant environ une heure. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Crème

1 Mélanger le beurre avec le fromage frais jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter l'extrait de vanille, le sucre glace tamisé, le cognac et le sirop de gingembre et mélanger en une masse crémeuse.

Finition et dressage

Badigeonner le gâteau refroidi avec la crème et saupoudrer les pistaches hachées pour la décoration.

*Recette de Tove Gullvik-Grote

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

Moule à charnière
Ø 18 cm
Réf. 017K04
39,95 €



Balance de cuisine repliable
Réf. 056D04
29,95 €



Coupe légumes électrique
Réf. 348X01
69,95 €



GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS DE TOVE*

Ingrédients pour 1 moule à charnière de Ø 20 cm

Pâte

225 g de biscuits digestif ou au blé complet
125 g de beurre

Crème

225 g de fromage frais (Philadelphia)
125 g de sucre glace
1 c. à café de sucre vanillé
300 ml de crème sure
300 ml de crème liquide fouettée
1 sachet de gélatine citronnée (ou feuille de gélatine)

Miroir orange

Jus de 2 oranges
3 c. à soupe de sucre en poudre
2 feuilles de gélatine

De plus

Fleurs comestibles et baies pour la décoration

Préparation

Pâte

1 Écraser les biscuits dans un sac de plastique avec le rouleau à pâte, mélanger au beurre ramolli et les presser à plat dans le moule.

Crème

1 Mélanger le fromage frais avec le sucre glace, le sucre vanillé et la crème sure jusqu'à obtenir une crème homogène et incorporer la crème fouettée. Contrairement aux indications sur l'emballage, préparer la gélatine au citron (feuille de gélatine) avec seulement la moitié d'eau, laisser refroidir au réfrigérateur et avant qu'elle ne soit dure, l'incorporer dans la crème.
2 Répartir la crème sur le fond de biscuit, lisser et laisser reposer la nuit au réfrigérateur.

Miroir orange

1 Pour le glaçage, mettre la gélatine dans un bol d'eau froide 5 à 10 minutes pour la ramollir. Faire chauffer le jus d'orange et le sucre à feu doux dans une casserole. Égoutter les feuilles de gélatine et les mélanger soigneusement avec le jus chaud. Éteindre le feu et laisser refroidir. Étaler alors la gelée sur le gâteau et le remettre au réfrigérateur jusqu'à ce que tout soit solide.

Finition et dressage

Conserver le gâteau au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit prêt à être consommé et le décorer de fleurs comestibles et de baies juste avant le service.

*Recette de Tove Gullvik-Grote

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

Moule à charnière
Ø 18 cm
Réf. 017K04
39,95 €



Cornes à pâtisserie
set de 3
Réf. 337S05
11,95 €



Pelle à gâteau
Réf. 904Y10
32,95 €



PARIS-BREST AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 8 morceaux

Pâte à chou

200 ml d'eau
50 g de beurre
1 pincée de sel
110 g de farine
2 œufs
1 œuf
1 c. à soupe d'amandes effilées

Crème au chocolat

400 ml de crème liquide
150 g de couverture au chocolat noir
1 c. à soupe de rhum
2 c. à soupe d'amandes finement effilées
Sucre glace

De plus

Moule à petits beignets

Préparation

Pâte à chou

1 Porter brièvement à ébullition l'eau, le beurre et le sel puis réduire le feu. Avec une cuillère en bois, incorporer la farine. Des grumeaux se forment et la pâte colle légèrement au fond. Remuer jusqu'à obtenir une boule de pâte lisse qui se décolle du fond.
2 Mettre la pâte dans un plat et laisser légèrement refroidir jusqu'à ce qu'elle soit tiède. Incorporer un à un les 2 œufs en mélangeant avec les crochets de pétrissage du mixeur.
3 Remplir une poche avec une grosse douille lisse ou étoilée. Ne pas trop la remplir, la poche est sinon difficile à manier. Appuyer vers le bas sur la masse en tenant bien le fond de la poche. Remplir uniformément les moules graissés. Badigeonner d'œuf battu et saupoudrer d'amandes effilées.
4 Mettre au four préchauffé à 180 °C sur la grille du milieu et cuire env. 25-30 minutes. Laisser ensuite refroidir 15 minutes dans le four éteint, entrouvert. Sortir et laisser refroidir sur une grille.

Crème au chocolat

1 Chauffer la crème, retirer du feu, y mettre la couverture coupée en petits morceaux et tout en remuant faire fondre. Après un court temps de refroidissement, ajouter le rhum. Mélanger avec un mixeur plongeant pour obtenir une pâte homogène. Verser la garniture dans un récipient, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur pendant 6 heures.

Finition et dressage

Battre en neige la crème au chocolat. La verser dans une poche à douille lisse et étaler sur le fond des cercles de pâte à chou coupés en deux. Reposer le couvercle par-dessus et servir saupoudré de sucre glace.



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

Moule à beignets
Réf. 745B01
24,95 €



Lot de trois bols rouge
Réf. 568U05 41,95 €



Batteur à main KitchenAid
Crème
Réf. 724W02
129,95 €



GÂTEAU AU CHOCOLAT ET AU RHUM AVEC CRÈME VANILLE ET FRAISES

Ingédients pour 1 moule à charnière de Ø 20 cm

Fonds chocolat-rhum

2 œufs
150 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
125 g de beurre (légèrement ramolli)
280 g de farine tamisée
1 c. à café de levure
250 ml de lait
1 pincée de sel
1 c. à soupe de rhum
100 g de cacao en poudre
1 c. à café de café en poudre

Crème à la vanille

1 gousse de vanille
500 ml de lait
4 jaunes d'œufs
100 g de sucre
1 pincée de sel
60 g de farine

De plus

500-800 g de fraises ou de mélanges de baies au choix

Préparation

Fonds chocolat-rhum

1 Battre en neige les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le beurre légèrement ramolli jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter peu à peu la farine, la levure chimique, le lait, le sel, le rhum, le cacao et le café et mélanger pour obtenir une pâte lisse. Verser la pâte dans le moule et cuire au four à 150 °C pendant environ 60 minutes à chaleur tournante.

Crème à la vanille

1 Gratter 2 gousses de vanille, chauffer la pulpe et la gousse dans le lait. Retirer la gousse de vanille. Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs, le sucre et une pincée de sel jusqu'à consistance lisse. Incorporer la farine et ajouter un peu de lait vanillé, le mélange doit être alors homogène.
2 Ajouter le mélange œuf-sucre-farine au lait vanillé et porter à ébullition jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse et ferme. Laisser refroidir la crème chaude dans un bain d'eau froide tout en remuant.

Finition et dressage

Réserver une partie des 500-800 g de fraises pour décorer, couper le reste en tranches.
Couper le gâteau cuit en trois parties. Étaler la crème sur les trois fonds et recouvrir deux d'entre eux de fraises coupées. Recouvrir le fond supérieur de fraises entières et avec une poche à douille appliquer la crème sur le bord en décoration.



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

Moule à charnière
Ø 18 cm
Réf. 017K04
39,95 €



Scie à gâteaux
Réf. 337S03
19,95 €



Ensemble de couteaux à pâtisserie
3 pièces
Réf. 904Y09
19,95 €



GÂTEAU À LA LIQUEUR AUX ŒUFS

Ingrédients pour un moule Fleur de chrysanthème

Gâteau à la liqueur aux œufs

200 g de beurre
420 g de farine
200 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
4 œufs
250 ml de liqueur aux œufs
1 sachet de levure
Sucre glace

Préparation

Gâteau à la liqueur aux œufs

1 Préchauffer le four à 175 °C. Graisser le moule et le saupoudrer de farine.
2 Battre le sucre, le sucre vanillé et les œufs. Ajouter la liqueur aux œufs et le beurre et bien les incorporer.
3 Mélanger la farine avec la levure et les ajouter à la pâte en remuant bien.
4 Verser la pâte dans le moule graissé et cuire 60 minutes. Vérifier le degré de cuisson avec un cure-dent ou un thermomètre de cuisson.

Finition et dressage

Laisser refroidir le gâteau 15 minutes dans le moule et le démouler ensuite sur une grille. Saupoudrer de sucre glace.

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

Fleur de chrysanthème Ø 26 cm,
10 cm de hauteur
Réf. 058X0
59,95 €



Thermomètre de cuisson
Réf. 027R02
13,95 €



Mixeur turbo
Réf. 077K01
59,95 €



TARTE TATIN CLASSIQUE

Ingrédients pour 6-8 parts

Tarte tatin

200 g de sucre
80 g de beurre
6-8 pommes (selon la taille, environ 1,1 kg)
Pâte brisée ou 1 pâte feuilletée surgelée

Voici une recette de pâte brisée selon une recette classique :

Pâte brisée

250 g de farine
125 g de beurre
½ c. à café de sel
4-6 c. à soupe d'eau
1 œuf

1 Sortir le beurre et l'œuf du réfrigérateur et les laisser prendre la température ambiante. Former un puits dans la farine qu'on aura tamisée sur le plan de travail. Disposer les morceaux de beurre ramolli dans ce puits et saupoudrer de sel.

2 Ajouter l'œuf et quelques cuillerées à soupe d'eau. Incorporer la farine progressivement au mélange œuf-beurre et ajouter l'eau restante. Afin d'obtenir une pâte lisse, procéder rapidement. Si la pâte semble trop ferme ou fendillée, ajouter encore un peu d'eau.

3 La laisser ensuite reposer recouverte au moins 1 heure au réfrigérateur.

Préparation

Tarte tatin

1 Placer le moule à tatin sur la plaque chauffante et préchauffer rapidement à feu moyen. Répartir 170 g de sucre dans le moule, le chauffer lentement jusqu'à ce qu'une coloration doré-brun apparaisse et que des bulles se forment.

2 Répartir sur le sucre 50 g de beurre en flocons. Laisser grésiller brièvement, puis retirer du feu, en se protégeant avec des gants ou maniques.

3 Éplucher les pommes, les épépiner et les couper chacune en 6 tranches. En commençant par le bord extérieur, disposer les morceaux de pomme en cercle avec le côté bombé situé vers le fond du moule. Pour la rangée suivante, combler les espaces vides en plaçant les morceaux de pomme cette fois-ci avec le côté bombé dans l'autre direction, et ainsi de suite. Dès que le moule est entièrement recouvert avec les tranches de pomme, saupoudrer 30 g de sucre et répartir 30 g de petits morceaux de beurre.

4 Recouvrir d'une pâte brisée (ou feuilletée) fine, enfoncer le bord de pâte qui dépasse à l'intérieur du moule. Faire cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Sortir avec des maniques ou des gants puis laisser reposer pendant 15 minutes. Placer un plat à tarte de taille correspondante sur le moule à tarte Tatin.

Finition et dressage

En utilisant des maniques, retourner la tarte encore chaude avec précaution sur le plat. La servir encore chaude avec du sucre glace, de la crème, de la cannelle ou de la glace à la vanille.



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

Moule à tarte Tatin Hagen Grote
Réf. 025B01
69,95 €



Siphon à chantilly professionnel 0,25 l
Réf. 262M02
139,95 €



Plat blanc en porcelaine Ø 33 cm
Réf. 195B01
14,95 €



ESSAYEZ ÉGALEMENT



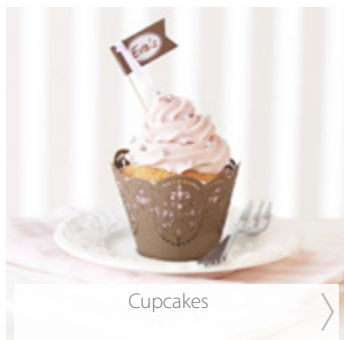
Beignets de pommes
au four



Tarte tatin à l'ananas
avec un caramel à la vanille



Castagnaccio
(Gâteau à la farine de châtaigne)



Cupcakes



Tartelettes
passion-mangue



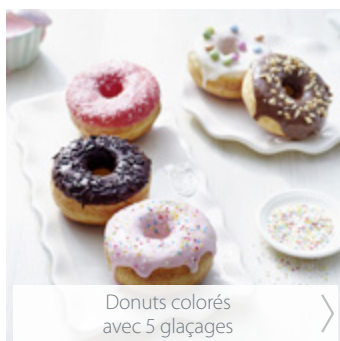
Mille-feuilles
mangue noisette houblon



Petite couronne à la mousse
de fromage blanc



Tarte aux abricots
avec miel et lavande



Donuts colorés
avec 5 glaçages

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