

Hagen Gnote

LIVRET DE  
RECETTES  
N° 28

# Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet

## Biscuits de Noël

Classiques revisités

# BISCUITS FOURRÉS AU MARC DE CHAMPAGNE GLACÉS AU CHOCOLAT

## Ingrédients pour env. 20 biscuits

### Pâte

200 g de farine  
150 g de beurre froid  
50 grammes de sucre  
1 c. à café de sucre vanillé  
1 œuf  
1 pincée de sel

### Garniture

120 ml de crème  
30 ml de marc de champagne  
200 g de chocolat de couverture blanc

### Pour la décoration

50 g de chocolat de couverture noir

## Préparation

- 1 Mélanger la farine, le beurre, le sucre, le sucre vanillé, l'œuf et 1 pincée de sel pour obtenir une pâte brisée.
- 2 Envelopper la pâte dans un film alimentaire et la mettre au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.
- 3 Préchauffer le four à 160 °C (four à convection).
- 4 Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à une épaisseur d'environ 0,5 cm et la découper avec les emporte-pièces. Cuire au four sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir.
- 5 Pour la garniture, porter la crème et le marc de champagne à ébullition dans une casserole et réserver. Incorporer le chocolat blanc. Laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange soit ferme. En remplir ensuite une poche à douille avec un embout en forme d'étoile et garnir la moitié des biscuits. Refermer avec l'autre moitié.
- 6 Faire fondre le chocolat noir au bain-marie et en décorer les biscuits.



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

### Champagne brut

Élégamment sec, bulles fines  
750 ml  
Réf. 689L01  
**39,95 €**  
(53,27 €/kg)



### Véritable sucre vanillé de Tahiti

Plus aromatique que la vanille Bourbon  
150 g  
Réf. 266M05  
**14,95 €**  
(99,67 €/kg)



### Tapis travail et cuisson pour pâtisserie

Pour des températures de  
-40 à +230 °C  
Réf. 763F03  
**29,95 €**



## YEUX D'ANGE À LA CONFITURE D'AMALFI

### Ingrédients pour env. 48 pièces

125 g de beurre tiède  
180 g de sucre  
2 œufs  
375 g de farine  
1 c. à café de poudre à lever  
Beurre ou huile neutre pour graisser  
1 pot de confiture aux citrons Amalfi  
Sucre glace

### Préparation

- 1 Battre le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Incorporer les œufs.
- 2 Mélanger la farine avec la poudre à lever, tamiser et incorporer à l'appareil beurre-sucre-œufs jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 3 Envelopper la pâte dans un film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 4 Préchauffer le four à 180 °C (four à convection).
- 5 Graisser les creux de la plaque de cuisson avec du beurre ou un peu d'huile neutre. Presser la pâte dans les creux par portions, en la lissant avec la corne à pâtisserie (En l'absence de moule spécial : former un long rouleau de pâte, le trancher en 48 portions égales. De chaque portion, faire une boule légèrement aplatie, y former un creux à l'aide du manche d'une cuillère en bois).
- 6 Cuire au four pendant 6 à 8 minutes. Laisser refroidir et démouler.
- 7 Remuer la confiture de citron Amalfi jusqu'à ce qu'elle soit lisse et la mettre dans une poche à douille. En remplir les creux des biscuits. Saupoudrer de sucre glace.



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

**Lot cuillère de cuisson et spatule**  
Cuillère et spatule en silicone : flexibles, durables, résistants à la chaleur  
Réf. 028U12  
**24,95 €**



**Feuille de cuisson réutilisable**  
Tout reste propre, pas de résidus brûlés  
Réf. 901U03  
**29,95 €**



**Spray de cuisson**  
Graisse de cuisson en spray à vaporiser  
Réf. 489Z01  
**14,95 €**  
(29,90 €/kg)



# BISCUITS MATCHA-CITRON VERT

## Ingrédients pour env. 40 pièces

### Pâte

300 g de farine  
175 g de beurre  
85 g de sucre  
1 œuf  
Zeste d'un citron vert  
1 c. à soupe de poudre de matcha (alternative : 1 c. à café de curcuma)

### Glaçage

2 c. à soupe de jus de citron vert  
Sucre en poudre

### Pour la décoration

Matcha en poudre  
Pistaches  
Zeste de citron vert



## Préparation

- 1 Travailler la farine, le beurre, le sucre, l'œuf, le zeste de citron vert et la poudre de matcha en pâte brisée.
- 2 Former un rouleau avec la pâte, l'envelopper dans du film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- 3 Préchauffer le four à 160 °C (convection). Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte sur 0,5 cm d'épaisseur environ et découper à l'emporte-pièce. Cuire au four sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir.
- 4 Créer un glaçage épais à partir de jus de citron vert et de sucre en poudre et l'utiliser pour glacer les biscuits. Garnir de poudre de matcha, de pistaches et de zeste de citron vert.



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

### Emporte-pièces

Avec bord pratique en silicone  
Réf. 001U05  
8,95 €



### Rouleau à pâtisserie réglable

Travail aisé, sans adhérence  
Réf. 763F05  
34,95 €



### Batteur à main KitchenAid

mélange puissamment, n'éclabousse pas, économise de l'énergie  
Réf. 724W02  
149,95 €



# VANILLEKIRPFERL (PETITS CROISSANTS) À LA VANILLE DE TAHITI ET AU CAMEL

## Ingrédients pour env. 3 plaques de Vanillekipferl

1 gousse de vanille de Tahiti  
125 g d'amandes en poudre  
300 g de farine  
100 g de sucre  
225 g de beurre  
3 jaunes d'œufs  
1 pincée de sel  
175 g de bonbons caramel à la crème

## Pour le sucre vanillé maison

200 g de sucre

## Préparation

- 1 Couper en deux la gousse de vanille de Tahiti dans le sens de la longueur, extraire la pulpe et la travailler avec les amandes, la farine, le sucre, le beurre, les jaunes d'œufs et une pincée de sel pour former une pâte lisse. Hacher finement les bonbons au caramel et les travailler également.
- 2 Former une boule avec la pâte, la laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 3 Pendant ce temps, pour le sucre vanillé maison, sécher la gousse de vanille grattée au four à 140 °C pendant 10-15 minutes. Puis passer au mixeur avec le sucre.
- 4 Préchauffer le four à 160 °C. Presser la pâte dans les creux de la plaque à Vanillekipferl, retirer l'excédent à l'aide d'une corne à pâtisserie. Cuire les biscuits au four pendant 7-9 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés, les retourner sur une plaque à pâtisserie et saupoudrer immédiatement de sucre vanillé maison. Le reste du sucre vanillé peut être conservé dans un bocal.



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

### Plaque à moules pour Vanillekipferl

Faire facilement 42 Vanillekipferl parfaitement réguliers  
Réf. 410E04  
16,95 €



### Vanilla tahitensis

la vanille la plus riche en arômes au monde, de Papouasie-Nouvelle-Guinée  
Réf. 290P03  
29,95 €  
(1996,67 €/kg)



### Mini robot ménager KitchenAid

la vanille la plus riche en arômes au monde, de Papouasie-Nouvelle-Guinée  
Réf. 249H02CR  
109,95 €



# ÉTOILES À LA CANNELLE ET AUX NOIX DE PÉCAN AVEC GLAÇAGE À L'ORANGE

## Ingrédients pour environ 72 biscuits

3 blancs d'œufs  
1 pincée de sel  
Zeste d'une orange  
250 g de sucre glace  
1 c. à soupe de cannelle  
1 c. à soupe de sucre vanillé  
200 g d'amandes en poudre  
175 g de noix de pécan moulues

## Préparation

- 1 Battre les blancs d'œufs avec une pincée de sel en neige ferme, ajouter le zeste d'orange. Incorporer progressivement le sucre glace tamisé au mélange. Réserver 6 c. à soupe des blancs en neige.
- 2 Incorporer la cannelle, le sucre vanillé, puis progressivement les amandes moulues et les noix de pécan moulues au mélange jusqu'à ce qu'il ne colle plus.
- 3 Presser la pâte dans les empreintes du moule en silicone et lisser avec la corne à pâtisserie. Placer la partie supérieure du moule en silicone et étaler dessus la masse de blancs en neige restante. Affiner avec des zestes d'orange râpés selon préférence.
- 4 Retirer délicatement la partie supérieure du moule et laisser sécher le glaçage environ 20 minutes.
- 5 Préchauffer le four à 120 °C (chaleur tournante) et cuire les étoiles pendant 20-25 minutes. Sortir du four dès que le glaçage se colore. Laisser refroidir.



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

### Moule en silicone pour étoiles à la cannelle

36 biscuits-étoiles à la cannelle, sans effort et rapidement en 2 étapes  
Réf. 233T01  
29,95 €



### Véritable sucre vanillé de Tahiti

Plus aromatique que la vanille Bourbon, 150 g  
Réf. 266M05  
14,95 €  
(99,67 €/kg)



### Lot cuillère et spatule en silicone

Cuillère et spatule en silicone : flexibles, durables, résistants à la chaleur  
Réf. 028U12  
24,95 €



*Biscuits de Noël*

## BISCUITS ANANAS-COCO

### Ingrédients pour env. 40 biscuits

#### Biscuits

350 g de farine  
175 g de beurre froid  
90 g de sucre  
1 œuf  
150 g d'ananas séché  
75 g de noix de coco râpée

#### Glaçage

Confiture d'ananas ou jus d'ananas  
Sucre glace  
Noix de coco séchée

### Préparation

- 1 Travailler la farine, le beurre, le sucre et l'œuf en une pâte homogène.
- 2 Hacher très finement l'ananas séché et l'incorporer à la pâte ainsi que la noix de coco râpée.
- 3 Envelopper la pâte dans du film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 4 Préchauffer le four à 160 °C (chaleur tournante).
- 5 Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné en une couche fine et découper à l'aide des emporte-pièces. Cuire les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 6 Laisser refroidir et badigeonner de confiture d'ananas à votre gré. Ou bien : réaliser un glaçage à partir de jus d'ananas et de sucre glace et décorer avec de la noix de coco desséchée.



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

#### Emporte-pièces

Avec bord pratique en silicone  
Réf. 001U07  
8,95 €



#### Feuille de cuisson réutilisable

Tout reste propre, pas de résidus brûlés  
Réf. 901U03  
29,95 €



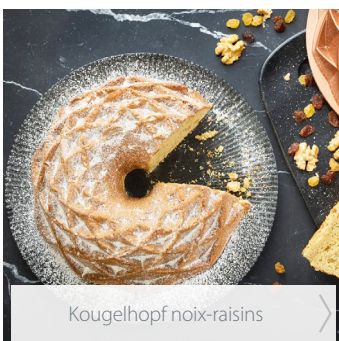
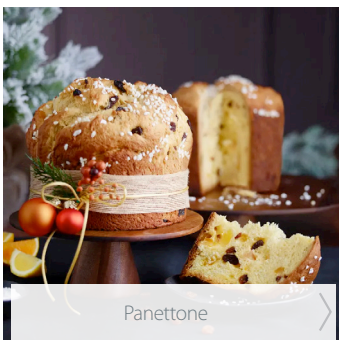
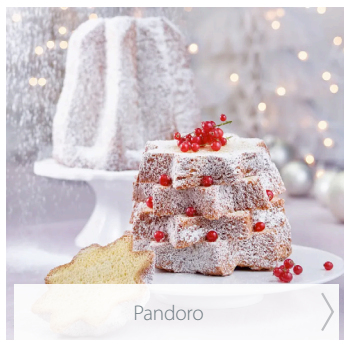
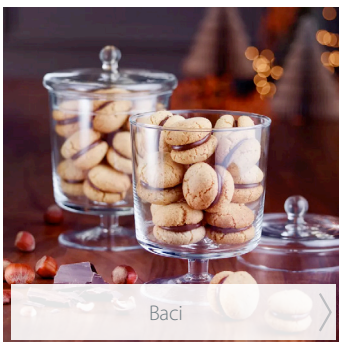
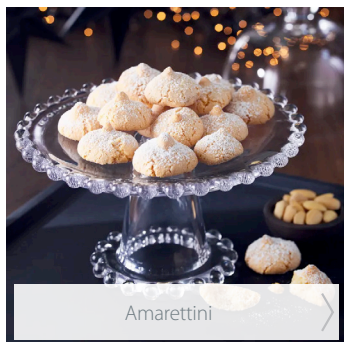
#### Batteur à main KitchenAid

mélange puissamment, n'éclabousse pas, économise de l'énergie  
Réf. 724W02  
149,95 €



*Biscuits de Noël*

# ESSAYEZ ÉGALEMENT



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