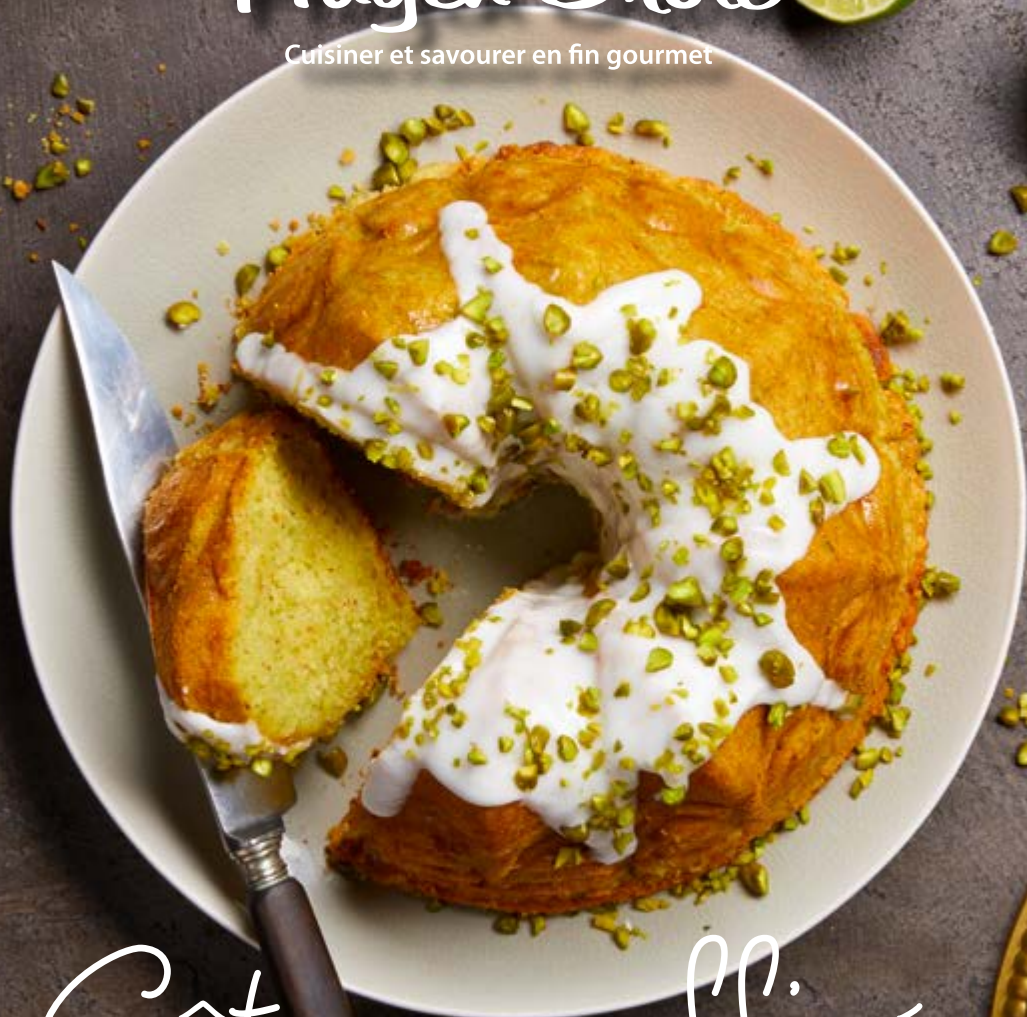


Hagen Gnote

LIVRET DE
RECETTES
N° 32

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



Gâteaux raffinés

dans moules de qualité

GÂTEAU AVOCAT-CITRON VERT MOULE FLEURS DE LYS

Ingrédients

Gâteau avocat-citron vert

60 g de pistaches hachées
75 g d'amandes en poudre
400 g de farine
22 g de levure
2 citrons bio
270 g de beurre mou
(quelques grammes en plus pour
graisser, ou alternative spray de
cuisson, Réf 489Z01)
220 g de sucre
1 pincée de sel
5 œufs de taille M
2 avocats mûrs
7 c. à soupe de lait
80 g de sucre glace

Préparation

Gâteau avocat-citron vert

- 1 Broyer finement 40 g des pistaches. Mélanger avec la farine, les amandes et la levure.
- 2 Râper le zeste des citrons verts et en presser 7 c. à soupe de jus. Mélanger, pendant au moins 8 minutes, le beurre, le sucre, le zeste de citron vert et le sel jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Incorporer un à un les œufs avec à chaque fois 1 c. à soupe de mélange sec, en remuant 30 secondes par œuf.
- 3 Couper en deux les avocats, en retirant le noyau. À l'aide d'une cuillère à soupe, sortir la chair de la coque des avocats. Dans un petit récipient, réduire la chair d'avocat avec 4 c. à soupe du jus de citron vert en une purée fine. Incorporer cette purée ainsi que le reste du mélange sec et le lait au mélange beurre-sucre-œuf et remuer brièvement.
- 4 Verser la pâte dans le moule fleurs de lys préalablement graissé et placer au four (niveau le plus bas) préchauffé à 170 °C (chaleur tournante 150 °C) pendant 50 à 60 minutes. Tester la cuisson avec un cure-dents ou un thermomètre de cuisson. Laisser le gâteau refroidir pendant 15 minutes dans le moule, démouler avec précaution sur une grille et laisser refroidir complètement.
- 5 Mélanger le sucre glace et 2-3 c. à soupe de jus de citron vert jusqu'à obtenir un mélange épais. Faire griller légèrement 20 g de pistaches dans une poêle antiadhésive. Décorer le gâteau avec ce glaçage et parsemer des pistaches grillées.



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

Moule fleurs de lys
(vol. 2,35 l)
Matériau solide
Réf. 359K08
29,95 €



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



**Râpe professionnelle
Microplane fine**
Travail rapide et sûr
Réf. 329F03
39,95 €



GÂTEAU AUX FRAMBOISES ET AU FROMAGE BLANC - MOULE FLEUR EN SPIRALE

Ingédients

Gâteau aux framboises et fromage blanc

3 œufs de taille M
1 pincée de sel
40 g de beurre mou (et quelques grammes pour graisser)
130 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
330 g de fromage blanc
330 g de semoule de blé dur
3 c. à soupe de levure
260 g de framboises fraîches ou congelées
70 g de pépites de nougatine aux noisettes
Sucre glace

Préparation

Gâteau aux framboises et fromage blanc

1 Séparer les œufs. Battre les blancs en neige ferme avec le sel. Mélanger les jaunes d'œufs, le beurre ramolli, le sucre et le sucre vanillé pendant 8 min. jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter le fromage blanc. Mélanger la semoule de blé dur et la levure chimique et incorporer à la masse œufs-beurre-sucre. Incorporer enfin délicatement les blancs en neige.
2 Verser la moitié de la pâte dans le moule fleur en spirale préalablement graissé, répartir 130 g des framboises et continuer de remplir avec le reste de pâte. Couvrir avec 130 g de framboises et parsemer de pépites de nougatine.
3 Cuire au four (grille du milieu) préalablement chauffé à 170 °C (chaleur tournante 150 °C) pendant 45 à 50 minutes. Tester la cuisson avec un cure-dents ou un thermomètre de cuisson. Laisser le gâteau refroidir pendant 15 minutes dans le moule, démouler avec précaution et laisser refroidir sur une grille. Saupoudrer le gâteau refroidi de sucre glace.



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

Moule fleur en spirale
(vol. 1,93 l)
Matériau solide
Réf. 359K07
29,95 €



Thermomètre de cuisson
Affiche la progression de la cuisson en quelques secondes
Réf. 524X07
12,95 €



Lot de trois bols mélangeurs en mélanine
Réf. 568U05
49,95 €



GÂTEAU À L'ORANGE ET AUX GRAINES DE PAVOT - MOULE FLEUR DE DAHLIA

Ingrédients

Gâteau à l'orange et aux graines de pavot

2 oranges bio
200 g de sucre
250 g de farine
2 c. à soupe de levure
1 pincée de sel
3 œufs de taille M
200 g de fromage blanc
80 ml d'huile d'olive
60 g de pavot moulu
Beurre ou huile pour graisser le moule (ou alternative spray de cuisson, Réf. 489Z01)
80 g de sucre glace

Préparation

Gâteau à l'orange et aux graines de pavot

1 Laver et essuyer soigneusement les oranges, en râper le zeste et en presser 70 ml de jus. Dans un bol, mélanger le sucre et la moitié du zeste jusqu'à ce que le sucre se colore et prenne un fort parfum d'orange.
2 Mélanger la farine, la levure chimique et le sel. Mélanger le sucre parfumé, les œufs, le fromage blanc et 50 ml du jus d'orange pour obtenir un appareil lisse, puis ajouter au mélange de farine et remuer rapidement. Incorporer enfin l'huile d'olive. Veiller à remuer la pâte aussi peu que nécessaire, afin d'obtenir un gâteau aéré.
3 Verser la moitié de la pâte dans le moule fleur de dahlia préalablement graissé. Incorporer le pavot au reste de la pâte, puis verser dans le moule. À l'aide d'une fourchette, remuer légèrement pour marbrer la pâte. Cuire au four (2ème niveau à partir du bas) préchauffé à 180 °C (chaleur tournante 160 °C) pendant 50 à 60 minutes. Tester la cuisson avec un cure-dents ou un thermomètre de cuisson. Laisser le gâteau refroidir pendant 15 minutes dans le moule, démouler avec précaution et laisser refroidir complètement sur une grille.
4 Mélanger 1 à 2 c. à soupe de jus d'orange et le sucre glace jusqu'à obtenir une consistance lisse. Décorer le gâteau refroidi avec ce glaçage et le reste du zeste d'orange.



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

Moule fleur de dahlia
(vol. 2,60 l)
Matériau solide
Réf. 359K09
29,95 €



Huile d'olive vierge extra
750 ml
Réf. 981H06
21,95 €



Presse-agumes
Réf. 927K02
89,95 €



GÂTEAU POIRE-CHOCOLAT MOULE FLEUR DE DAHLIA

Ingrédients

Gâteau poire-chocolat

4 œufs de taille M
285 g de sucre
285 g de farine
3 ½ c. à soupe de cacao en poudre
½ c. à café de cannelle
18 g de levure
60 ml de lait
140 ml d'huile neutre (par ex. huile de colza)
400 g de poires fermes (en alternative 250 g de cerises dénoyautées au sirop)
140 g d'amandes hachées
Beurre ou huile pour graisser le moule (ou alternative spray de cuisson, Réf. 489Z01)
150 g de chocolat pâtissier
15 cl de crème liquide entier
30 g de beurre

Préparation

Gâteau poire-chocolat

1 Mélanger les œufs et le sucre pendant 3 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
2 Mélanger la farine, le cacao, la cannelle et la levure chimique. Au mélange œufs-sucre, incorporer en alternance le mélange de farines, le lait et l'huile.
3 Éplucher les poires, couper en cubes de 1,5 cm. (on peut à la place utiliser 250 g de cerises au sirop dénoyautées). Incorporer les morceaux de poire et 100 g d'amandes hachées à la pâte.
4 Verser la pâte dans le moule fleur de dahlia préalablement graissé. Faire cuire dans le four (niveau le plus bas) préchauffé à 180 °C (chaleur tournante 160 °C) pendant 50 à 60 minutes. Laisser le gâteau refroidir pendant 15 minutes dans le moule, démouler avec précaution sur une grille et laisser refroidir complètement.
5 Faire griller légèrement 40 g d'amandes hachées dans une poêle antiadhésive et laisser refroidir. Faire fondre au bain-marie le chocolat pâtissier, y ajouter la crème liquide et le beurre. Répartir le glaçage sur le gâteau, saupoudrer d'amandes grillées. Laisser le glaçage raffermir.



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

Moule fleur de dahlia
(vol 2,60 l)
Matériau solide
Réf. 359K09
29,95 €



Éplucheur lame pivotante pour droitiers
Acier à lame très tranchant avec meulage spécial
Réf. 169H09
19,95 €



Spray de cuisson, anti-adhésif
Spray de cuisson totalement végétal : 70 % de graisse en moins, rien n'attache.
Réf. 489Z01
13,95 €



GÂTEAU À LA LIQUEUR AUX ŒUFS MOULE FLEUR EN SPIRALE

Ingrédients

Gâteau à la liqueur aux œufs

180 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
3 œufs
230 ml de liqueur aux œufs
180 g de beurre mou
(quelques grammes en plus pour
graisser, (ou alternative spray de
cuisson, Réf 489Z01))
380 g de farine
1 sachet de levure
Sucre glace

Préparation

Gâteau à la liqueur aux œufs

1 Fouetter le sucre, le sucre vanillé et les œufs jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Incorporer la liqueur aux œufs et le beurre à ce mélange.
2 Mélanger la farine avec la levure et incorporer à la masse sucre-œufs-beurre.
3 Verser la pâte dans la moule fleur en spirale et placer au four (niveau le plus bas) à 170 °C (chaleur tournante 150 °C) pendant 45 à 50 minutes. Tester la cuisson avec un cure-dents ou un thermomètre de cuisson. Laisser le gâteau refroidir pendant 15 minutes dans le moule, démouler avec précaution sur une grille et laisser refroidir complètement. Saupoudrer le gâteau refroidi de sucre glace.



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

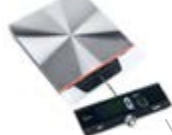
Moule fleur en spirale
(vol. 1,9 l)
Matériau solide
Réf. 359K07
29,95 €



Liqueur aux œufs
22 % Vol., 0,5 l
Réf. 067R14
21,95 €



Balance de cuisine avec écran
étirable
Écran étirable
toujours visible
Réf. 017K16
39,95 €



GÂTEAU AU VIN CHAUD MOULE FLEURS DE LYS

Ingrédients

Vin chaud

1 orange bio
1 citron bio
750 ml de vin rouge
250 ml d'eau
100 g de sucre
2 clous de girofles
1 bâton de cannelle

En alternative : du vin chaud déjà prêt
ou Blossa Glögg Réf. 029E01

Gâteau

3 c. à soupe de canneberges séchées
3 c. à soupe de raisins secs
45 ml de rhum brun
4 ½ c. à soupe de pistaches hachées
450 g de farine
1 sachet de levure
1 orange bio
1 citron bio
280 g de sucre
280 g de beurre à température
ambiante plus quelques grammes
en plus pour graisser le moule (ou
alternative spray de cuisson, Réf.
489Z01)
1 pincée de sel
6 œufs de taille M
140 ml de lait
220 g de sucre en glace

Préparation

Vin chaud

1 Pour le vin chaud aux épices, nettoyer soigneusement l'orange et le citron et essuyer, les couper en tranches en gardant la peau. Verser dans une casserole le vin rouge, l'eau, le sucre, les clous de girofle, la cannelle, les tranches de citron et d'orange. Faire cuire 20 min à feu moyen, sans bouillir. Une fois le vin chaud refroidi, retirer les tranches d'orange et de citron, la cannelle et les clous de girofle.

Gâteau

1 Faire tremper les canneberges et les raisins secs dans le rhum pendant 20 minutes. Hacher grossièrement les pistaches. Mélanger la farine et la levure. Laver soigneusement l'orange et le citron, essuyer et en prélever le zeste, le râper finement.
2 Mélanger pendant environ 10 minutes le sucre avec le beurre et le sel jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter un à un les œufs, bien remuer. Ajouter le mélange farine-levure, les pistaches et le lait. Ajouter le zeste d'orange et de citron, ainsi que les raisins secs et les canneberges avec le rhum et mélanger.
3 Verser la pâte dans le moule préalablement graissé et placer au four (2ème niveau à partir du bas) préchauffé à 170 °C (chaleur tournante 150 °C) pendant 50 à 60 minutes. Tester la cuisson avec un cure-dents ou un thermomètre de cuisson.
4 Laisser le gâteau refroidir dans le moule pendant 10 minutes, puis démouler avec précaution. Placer le gâteau dans un bol de taille appropriée et faire tremper avec 250-300 ml du vin chaud. Laisser le gâteau absorber la totalité du vin. Laisser le gâteau refroidir dans le bol.
5 Faire chauffer 6 c. à soupe du vin chaud dans une casserole, ajouter le sucre glace et remuer jusqu'à obtenir une consistance lisse. Recouvrir le gâteau de ce glaçage. Réchauffer le reste de vin chaud et servir avec le gâteau.



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

Moule fleurs de lys

(vol. 2,35 l)
Matériau solide
Réf. 359K08
29,95 €



Vin rouge de Majorque

6 x 0,75 l
Réf. 503X14
49,95 €



Cannelle du Sri Lanka (Ceylan)

4-7 bâtons
Réf. 029Z36
9,95 €



Mini-gâteaux raffinés

dans moules de qualité



GÂTEAUX MARBRÉS DANS LES MINI-MOULES FLEURS EN SPIRALE

Ingrédients pour 4 mini-moules

70 g de beurre
90 g de sucre
2 œufs
5 g de levure chimique
160 g de farine de blé
40 ml de lait
½ flacon d'arôme d'amande amère

Pour la pâte au chocolat :

10 g de cacao
15 g de sucre
2 c. à café de rhum
Un peu de lait au besoin

De plus

Sucre glace pour saupoudrer

Préparation

Gâteaux marbrés

- 1 Mélanger le beurre, le sucre et les œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, ajouter progressivement le mélange farine-levure tamisé et enfin le lait et l'arôme d'amandes amères.
- 2 Verser 2/3 de la pâte dans les moules fleurs en spirale graissés. Ajouter le cacao tamisé, le sucre et le rhum au dernier tiers. Étendre cette pâte au chocolat sur la pâte claire et l'incorporer en spirale à l'aide d'une fourchette à gâteau, vous obtenez ainsi un motif marbré.
- 3 Cuire au four à 170 °C (chaleur tournante 150 °C) sur la grille la plus basse pendant environ 25 à 30 minutes. Vérifier la cuisson avec un cure-dents ou un thermomètre de cuisson. Laisser refroidir le gâteau pendant 15 minutes dans les moules, puis les démouler sur une grille à gâteau.
- 4 Saupoudrer de sucre glace avant de servir.



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

Lot de 2 mini-moules
Moule fleur en spirale et fleur de lys
Matériau solide et épais
Réf. 150L01
17,95 €



Passoire stable et sûre avec crochet antidérapant pour une bonne stabilité
Fabrication soignée
Réf. 108Z02727
24,95 €



Batteur à main : une force puissante en cuisine avec bonne assise
Nombreux accessoires
Réf. 339K02
79,95 €



GÂTEAUX AUX CERISES ET AUX NOISETTES DANS LES MINI-MOULES FLEURS DE LYS

Ingrédients pour 4 mini-moules

140 g de sucre
70 g de beurre
3 œufs
1 pincée de sel
2 c. à soupe de rhum
70 g de farine
70 g de poudre de noisettes
1 c. à café rase de levure chimique
1 pincée de cannelle
40 g de chocolat pâtissier, à défaut
chocolat râpé
20 cerises égouttées du verre, à défaut
cerises congelées

De plus

Sucre glace pour saupoudrer

Préparation

Gâteau aux cerises et noisettes

1 Battre en mousse le beurre avec le sucre. Incorporer progressivement les œufs avec le sel. Ajouter le rhum. Mélanger la farine, les noisettes, le chocolat râpé, la levure chimique et la cannelle. Incorporer ce mélange petit à petit.

2 Verser la pâte dans les moules fleurs de lys graissés. Répartir les cerises égouttées sur le dessus et les presser légèrement dans la pâte.

3 Cuire au four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C) sur la plaque du milieu pendant environ 30 minutes. Vérifier la cuisson avec un cure-dents ou un thermomètre à cuisson. Laisser refroidir les gâteaux pendant 10 minutes dans les moules, puis les démouler sur une grille à gâteau.

4 Saupoudrer de sucre glace avant de servir.



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

Lot de 2 mini-moules

Moule fleur en spirale et fleur de lys
Matériau solide et épais
Réf. 150L01
17,95 €



Chocolat de nappage Valrhona

Chocolat de nappage 250 g
Réf. 969X08
14,50 €



Un thermomètre pour réussir parfaitement pains et gâteaux

Résistant à la
chaleur jusqu'à
220 °C
Réf. 524X07
12,95 €



GÂTEAUX AU YAOURT ET AU CITRON VERT DANS LES MINI-MOULES FLEURS EN SPIRALE

Ingrédients pour 4 mini-moules

100 g d'huile de tournesol
1 citron vert bio
65 g de sucre
5 œufs
130 g de farine
80 g de yaourt grec à 10% de MG
1 pincée de sel
10 g de levure chimique

De plus

80 g de sucre glace
Quelques gouttes de jus de citron vert
½ citron vert bio

Préparation

Gâteau au yaourt et au citron vert

- 1 Bien mélanger le sucre, les œufs et le zeste d'½ citron vert. Ajouter ensuite l'huile, la farine, le yaourt, le sel et la levure et remuer pendant 1-2 minutes.
- 2 Mettre la pâte dans les moules à fleurs en spirale graissés et cuire au four pendant 30 minutes environ à 180 °C (chaleur tournante 160 °C) dans un four préchauffé. Faire un test de cuisson avec un cure-dents. Laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant environ 10 minutes.
- 3 Mélanger le sucre glace et le jus de citron vert jusqu'à consistance lisse. Décorer les gâteaux refroidis avec le sucre glace et le zeste d'un ½ citron vert.



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

Lot de 2 mini-moules

Moule fleur en spirale et fleur de lys
Matériau solide et épais
Réf. 150L01
17,95 €



La râpe professionnelle

Râpes super tranchantes
et pratiquement
inusables
Réf. 329F03
39,95 €

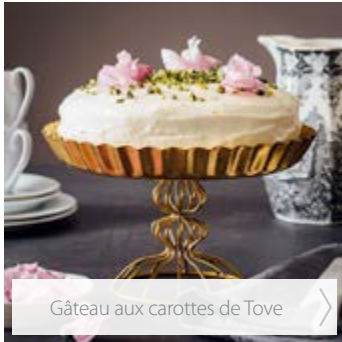


Beaux et robustes - bols à mélanger classiques

Bol stable, faïence et antichoc
Réf. 339K03LR
39,95 €



ESSAYEZ ÉGALEMENT



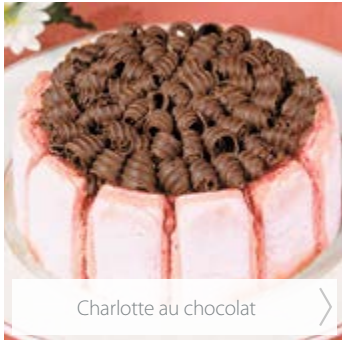
Gâteau aux carottes de Tove >



Gâteau au chocolat et au rhum
avec crème vanille et fraises >



Petite couronne à la mousse de
fromage blanc >



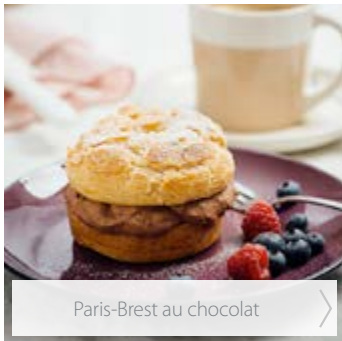
Charlotte au chocolat >



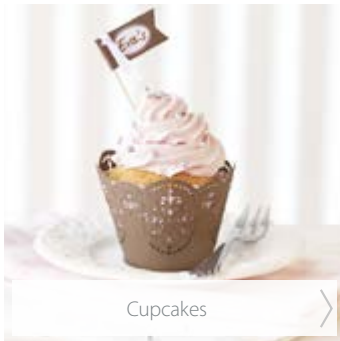
Gâteau du pays des merveilles en
hiver aux canneberges >



Mille-feuille mangue noisette
houblon >



Paris-Brest au chocolat >



Cupcakes >



Tarte aux abricots avec miel et
lavande >

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