

Hagen Gnote

LIVRET DE
RECETTES
N° 39

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



Gin Blue Velvet & Pink Velvet

La magie dans votre verre

HAGEN GROTE – INFOS UTILES

LA DIVERSITÉ FAIT LA DIFFÉRENCE - LE GIN EST CULTÉ

Depuis de nombreuses années, le gin est devenu l'une des boissons alcoolisées. Si autrefois le Gin Tonic était considéré comme un long drink plutôt ennuyeux, il est aujourd'hui sur toutes les lèvres dans le monde entier. Les dégustations de gin sont désormais plus tendance que les dégustations de bière ou de vin. La raison en est la diversité presque infinie des gins. Rien qu'en Allemagne, il y a environ 1 200 gins différents à choisir, dont de nombreux issus de petites distilleries.

Depuis le 17^e siècle, on connaît cette eau-de-vie, produite à partir d'un alcool neutre à base de céréales ou de mélasse. Le gin tire son nom du nom latin du genévrier (*Juniperus*), dont les baies sont utilisées pour l'aromatiser et dont le goût doit prédominer.

La sorte de gin détermine la fabrication

Les différentes sortes de gin se différencient principalement par leur mode de production. La plupart des gins appartiennent à la catégorie « Distilled », c'est-à-dire qu'ils sont distillés au moins deux fois, ont une forte note de genévrier et contiennent au moins 37,5 % vol. La réglementation européenne sur les spiritueux distingue trois types officiels : le gin distillé, le London Gin et le Sloe Gin. Le London Gin est une sous-catégorie du gin distillé, avec des exigences de fabrication encore plus strictes. Aucun colorant ne peut être ajouté et le sucre seulement jusqu'à une quantité de 0,1 g par litre. C'est pourquoi le London Gin est souvent complété par la mention « dry ». Même si les gins sont souvent classés selon leur origine géographique, ce n'est pas le cas du London Gin. Il est défini uniquement par le mode de production et la qualité.

Tout est une question de botaniques

Outre la méthode de production, ce sont surtout les substances végétales (botaniques) qui caractérisent un gin. Chaque distillerie crée sa propre composition de gin à partir d'herbes, de graines, de céréales et de baies. Les plus courants, tels que les baies de genièvre, le citron, la réglisse, le gingembre, la racine d'angélique, la coriandre, les écorces d'orange, les baies de poivre et les grains du paradis, se retrouvent dans de nombreux gins, tandis que d'autres soulignent les caractéristiques uniques de chaque marque.

De régional à exotique - pur, avec du tonic ou en cocktail

Les marques classiques de London Dry Gin comme Finsbury et Tanqueray mise sur des botaniques typiques qu'elles combinent avec quelques autres. La production élaborée avec une triple ou quadruple distillation donne un arôme particulièrement fin. Le gin écossais Hendrick's tire son goût incomparable principalement des deux ingrédients inhabituels que sont l'essence de concombre et de rose. Et l'une des marques allemandes les plus réussies de la Forêt-Noire utilise même 47 ingrédients triés sur le volet, dont un tiers provient directement de la Forêt-Noire. Les ingrédients qui donnent son arôme au gin sont aussi variés que le goût lui-même. Et ce goût change encore selon le tonic avec lequel il est mélangé. Trouver le tonic qui convient à chaque gin est un art en soi. Ou simplement une question de goût. La seule solution est d'essayer. Il en va de même pour les cocktails à base de gin. Le plus célèbre est sans doute le « Gin Fizz » – composé de gin, de jus de citron, de sirop de sucre et d'eau gazeuse.

Un type de gin hors du commun : Sloe Gin

Le Sloe Gin fait partie des types officiels de gin. C'est en fait curieux car il n'est pas distillé, les prunelles sont en fait macérées dans du gin et sucrées. Bien que la teneur minimale en alcool ne soit généralement pas atteinte (il titre généralement entre 15 et 30 °), cette liqueur de prunelle douce et rougeâtre peut porter le nom de gin.

Découvrez les secrets des gins Blue Velvet et Pink Velvet

Certains gins séduisent non seulement par leur goût raffiné, mais aussi par leur aspect inhabituel. Le gin Blue Velvet change de couleur, passant d'un bleu éclatant à un violet lumineux. Cela est dû à des particules végétales qui réagissent à l'ajout d'acide (par l'eau tonique, le jus de citron). Ses notes florales subtiles sont un enrichissement aussi sur le plan gustatif. Le gin Pink Velvet scintille lorsqu'on le secoue. Cet effet 100 % naturel avec des particules d'acacia fait de ce noble spiritueux une expérience de plaisir pour tous les sens. Sa couleur intense et son goût fruité et frais lui sont conférés par des extraits de framboise et de fraise. Des gins magiques - parfaits pour les invités !



GIN MARTINI

Ingrédients pour 1 boisson

40 ml de Martini Bianco
40 ml de Tonic
20 ml de Gin Blue Velvet

De plus

Zeste de citron pour la décoration

Préparation

Verser le Martini et le Tonic dans un grand verre rempli de glaçons.
Pour terminer, ajouter doucement le gin Blue Velvet.

Finition et service

Décorer le bord du verre d'un zeste de citron.



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

Gin Blue Velvet

Gin classique et fin à base de genièvre
Réf. 440M04
34,95 €
(49,93 €/l)



Épluche-légumes double-lame

Pour gauchers et droitiers
Réf. 045F07
12,95 €



Coupe à cocktail

Relief raffiné, jeu de lumières
lot de 6
Réf. 842A04
79,95 €



GIN LAVANDE

Ingrédients pour 1 boisson

50 ml de Gin Blue Velvet
150 ml de tonic baies sauvages (Thomas Henry ou Schweppes Wild berry)
Quelques fleurs de lavande

De plus

Mûres fraîches pour la décoration

Préparation

1 Verser le gin et le tonic baies sauvages dans un grand verre rempli de glaçons.
2 Ajouter les fleurs de lavande et remuer la boisson.

Finition et service

Décorer avec quelques mûres.



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

Gin Blue Velvet

Gin classique et fin à base de genièvre
Réf. 440M04
34,95 €
(49,93 €/l)



Moule à glaçons en forme de rose

Moules en silicone pour de très gros glaçons
Réf. 003C05
19,95 €



Fleurs de lavande BIO

15 g
Réf. 342X19
7,95 €
(530,00 €/kg)



GIN HASS

Ingrédients pour 1 verre

40 ml de Gin Blue Velvet
100 ml de limonade (Lemon Tonic)
10 ml de jus de citron vert fraîchement pressé
20 ml de sirop de mangue

De plus

Quartiers de citron pour décorer

Préparation

Verser le gin, la limonade et le jus de citron vert dans un grand verre rempli de glaçons. Ajouter le sirop de mangue et remuer.

Finition et service

Décorer avec des quartiers de citron.



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

Gin Blue Velvet

Gin classique et fin à base de genièvre
Réf. 440M04
34,95 €
(49,93 €/l)



Presse-agrumes inversé

Grande quantité de jus sans effort
Réf. 262Z02
39,95 €



Verres à whisky en cristal

Verre de fabrication mécanique robuste et de haute qualité
Réf. 081T05
22,95 €



SPICED GIN TONIC

Ingrédients pour 1 verre

50 ml de Gin Blue Velvet
150 ml de tonic (eau tonique)
1 c. à soupe de graines de grenade
25 ml de sirop de grenade
Baies de poivre rose

De plus

Brins de menthe pour décorer

Préparation

1 Remplir un grand verre de quelques glaçons. Verser le gin, le tonic et les graines de grenade.
2 Ajouter goutte à goutte le sirop de grenade.
3 Ajouter des baies de poivre rose simplement écrasées entre les doigts.

Finition et service

Garnir d'un brin de menthe.



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

Gin Blue Velvet

Gin classique et fin à base de genièvre
Réf. 440M04
34,95 €
(49,93 €/l)



Baies roses BIO, entières

30 g
Réf. 342X27
10,95 €
(365,00 €/kg)



Verres à long drink

Décor enchanteur de tiges et de feuilles
Réf. 061T04
32,95 €



COCKTAIL COVER CLUB

Ingrédients pour 1 verre

60 ml de gin Blue Velvet
1 c. à soupe de jus de citron
1 c. à soupe de sirop de framboise
6-8 framboises
½ blanc d'œuf très frais

De plus

Framboises pour la décoration

Préparation

1 Dans un shaker, verser le gin, le jus de citron, le sirop de framboise, la moitié des framboises et le ½ blanc d'œuf. Secouer pendant env. 15 secondes. Ajouter quelques glaçons et secouer à nouveau pendant env. 30 secondes.
2 Verser le cocktail en le tamisant dans une coupe à cocktail.

Finition et service

Pour décorer, disposer délicatement les framboises restantes sur la surface mousseuse du cocktail.



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

Gin Blue Velvet

Gin classique et fin à base de genièvre
Réf. 440M04
34,95 €
(49,93 €/l)



Presse-agrumes inversé

Grande quantité de jus sans effort
Réf. 262Z02
39,95 €



Coupe à cocktail

Relief raffiné, jeu de lumières
lot de 6
Réf. 842A04
79,95 €



GIN POIRE-ROMARIN

Ingrédients

Sirop de poire et romarin

100 ml d'eau
50 g de sucre
60 g de poire, épluchée, coupée en dés
½ tige de citronnelle, écrasée
1 brin de romarin

Gin tonic (1 verre)

100 ml de gin Blue Velvet
1 c. à soupe de sirop de poire et romarin
1/3 de poire, coupée en tranches
1 brin de romarin
100 ml de Schweppes Tonic

De plus

Brin de romarin et tranches de poire pour décorer

Préparation

Sirop de poire au romarin

1 Porter tous les ingrédients à ébullition tout en remuant et laisser mijoter à feu moyen pendant env. 25 minutes.
2 Filtrer le sirop obtenu - ne pas écraser les poires, sinon le sirop deviendrait trouble - dans une passoire et le verser à l'aide d'un entonnoir dans un petit flacon propre et réchauffé au préalable (remplir si possible jusqu'au bord, donne env. 100 ml de sirop). Fermer immédiatement le flacon et le laisser refroidir.

Gin tonic

1 Dans un shaker, verser 1 c. à soupe de sirop de poire au romarin, 3 glaçons, le gin et secouer.
2 Remplir un grand verre de quelques glaçons, tranches de poire et romarin. Ajouter le mélange du shaker en utilisant le tamis, compléter avec le Tonic.

Finition et service

Décorer avec un brin de romarin et des tranches de poire sur le bord du verre.



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

Gin Blue Velvet

Gin classique et fin à base de genièvre
Réf. 440M04
34,95 €
(49,93 €/l)



Chinois de cuisine

Poignée confortable pour une manipulation facile
Réf. 26H27
39,95 €



Moule à glaçons XXL

Glaçons extra grands
Réf. 208Y03
13,95 €



COCKTAIL GIN-GINGEMBRE

Ingrédients pour 1 verre

Le 1/5 d'un concombre, tranché dans le sens de la longueur
50 ml de gin Blue Velvet
100 ml de bière de gingembre (Ginger beer)
50 ml d'eau minérale gazeuse

De plus

1 brin de menthe fraîche pour décorer

Préparation

1 Mettre 1 tranche de concombre et quelques glaçons dans un grand verre.
2 Ajouter le gin, compléter avec la bière de gingembre et l'eau minérale.

Finition et service

Décorer avec un brin de menthe. Servir immédiatement.



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

Gin Blue Velvet

Gin classique et fin à base de genièvre
Réf. 440M04
34,95 €
(49,93 €/l)



Mandoline professionnelle

Coupe des tranches, des bâtonnets, des cubes et des losanges
Réf. 010L02
59,95 €



Verres à eau en cristal de première qualité

Forme claire et conique
Réf. 782A08
29,95 €



SPICY GRAPEFRUIT GIN

Ingrédients pour 1 boisson

50 ml de jus et le zeste d'1 pamplemousse rose
50 ml de gin Blue Velvet
150 ml de thé glacé (p.ex. Earl Grey)
25 g de concombre en rondelles
Poivre noir fraîchement moulu

Préparation

1 Rincer le pamplemousse à l'eau chaude, le sécher et l'éplucher en spirale avec un épluche-légumes. Presser le jus et en prélever 50 ml.
2 Mélanger le gin, le thé glacé et le jus de pamplemousse dans un gobelet-doseur. Mettre quelques glaçons et les tranches de concombre dans un grand verre, ajouter saupoudrer d'un peu de poivre.

Finition et service

Décorer avec l'écorce de pamplemousse torsadée sur le bord du verre.



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

Gin Blue Velvet

Gin classique et fin à base de genièvre
Réf. 440M04
34,95 €
(49,93 €/l)



Poivre noir BIO, entier

60 g
Réf. 342X30
8,95 €
(149,17 €/kg)



Verre doseur en verre borosilicate 0,5 l

Verre résistant aux chocs et aux rayures
Réf. 113F03
24,95 €



NEGRONI

Ingrédients pour 1 verre

25 ml de gin
25 ml de Campari Bitter
25 ml de vermouth
(p. ex. Martini rosso)

De plus

L'écorce d'une orange bio, fraîchement pelée, pour la décoration

Préparation

Disposer quelques glaçons dans un verre, verser le gin, le campari et le vermouth. Remuer brièvement avec une paille.

Finition et service

Décorer avec une écorce d'orange taillée en spirale sur le bord du verre.



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

Gin Blue Velvet

Gin classique et fin à base de genièvre
Réf. 440M04
34,95 €
(49,93 €/l)



Verres à eau,

Un décor raffiné pour d'étincelants reflets de lumière, lot de 6
Réf. 001S10K
39,95 €



Machine à glaçons

Jusqu'à 60 glaçons par heure
Réf. 001T01
169,95 €



GIN À LA SAUGE & AU MIEL FONCÉ

Ingrédients pour 1 boisson

40 ml de gin Pink Velvet
30 ml de jus de citron
2 c. à soupe de miel foncé
7 feuilles de sauge
Glaçons
50 ml de tonic

De plus

Zeste de citron
1 feuille de sauge

Préparation

1 Mettre le gin Pink Velvet, le jus de citron, le miel et les feuilles de sauge dans un shaker à cocktail avec quelques glaçons. Secouer vigoureusement pendant environ 30 secondes.
2 Verser la boisson dans un verre à travers la passoire à cocktail, puis à travers un tamis à mailles fines.
3 Compléter avec du tonic.

Finition et dressage

Garnir la boisson avec le zeste de citron et la feuille de sauge.



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

Gin Pink Velvet
Effet magique de paillettes
Réf. 053B01
34,95 €
(49,93 €/l)



Chinois de cuisine
Poignée confortable pour une manipulation facile
Réf. 26H27
39,95 €



Moule à glaçons en forme de rose
Moules en silicone pour de très gros glaçons
Réf. 003C05
19,95 €



GIN SUNRISE

Ingrédients pour 1 boisson

30 ml de gin Pink Velvet
15 ml de sirop de grenadine
1 c. à soupe de jus de citron
Glaçons
50 ml de tonic

De plus

Tranches de pampleousse

Préparation

- 1 Verser le gin Pink Velvet, le sirop de grenadine et le jus de citron avec quelques glaçons dans un shaker à cocktail et secouer vigoureusement pendant 30 secondes.
- 2 Verser la boisson à travers une passoire à mailles fines dans un verre rempli de glaçons.
- 3 Compléter avec du tonic.

Finition & dressage

Garnir le Gin Sunrise d'une tranche de pampleousse.



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

Gin Pink Velvet
Effet magique de paillettes
Réf. 053B01
34,95 €
(49,93 €/l)



Presse-agrumes inversé
Rendement maximal en jus grâce au cône inversé
Réf. 020M06
30,95 €



Moules à glaçons de Noël XXL,
Aspect Points & lignes du plus bel effet
Réf. 822A03
34,95 €



SWEET PEACH GIN

Ingrédients pour 1 cocktail

Sirop de pêche

200 ml d'eau
50 g de sucre
1 pêche

Boisson

2 citrons bio
4 c. à soupe de gin Pink Velvet
2 blancs d'œufs frais
Glaçons

De plus

Tranches de pêches

Préparation

Sirop de pêche

1 Couper la pêche en petits morceaux.
2 Porter à ébullition dans une casserole avec l'eau et le sucre. Couvrir ensuite et laisser mijoter pendant environ 15 minutes.
3 Réduire le sirop en fine purée puis le passer à travers une passoire à mailles fines dans un verre gradué.

Boisson

1 À l'aide d'un économe, peler finement le zeste de chaque citron en une seule fois et réserver. Presser le jus.
2 Verser 100 ml de sirop de pêche avec 1 c. à soupe de gin Pink Velvet, la moitié du jus de citron, un blanc d'œuf et quelques glaçons dans un shaker à cocktail et secouer vigoureusement pendant 30 secondes. Verser à travers une passoire à mailles fines dans un verre rempli de glaçons. Répéter l'opération pour le deuxième verre.

Finition & dressage

Garnir les boissons de zestes de citron et de tranches de pêche.



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

Gin Pink Velvet
Effet magique de paillettes
Réf. 053B01
34,95 €
(49,93 €/l)



Mixeur plongeant à usage multiple

Avec presse-purée et mini-hachoir,
5 niveaux de vitesse
Réf. 386G01
69,95 €



Épluche-légumes double-lame

Pour droitiers et gauchers
Réf. 045F07
12,95 €



GIN TONIC AUX MÛRES & AU BASILIC

Ingrédients pour 1 cocktail

Glaçons
1 branche de basilic
5 mûres (fraîches ou surgelées)
50 ml de gin Pink Velvet
200 ml de tonic

Préparation

1 Remplir un verre de glaçons. Ajouter la branche de basilic et les mûres.
2 Ajouter le gin Pink Velvet et le tonic.

Astuce

Des glaçons ou boules de glace contenant mûres ou feuilles de basilic congelées sont particulièrement décoratifs.



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

Gin Pink Velvet
Effet magique de paillettes
Réf. 053B01
34,95 €
(49,93 €/l)



Verre à cocktail
Bord fin, dégustation agréable, lot de 6
Réf. 842A03
69,95 €



Moule à glaçons XXL
Glaçons extra grands
Réf. 208Y03
13,95 €



COCKTAIL GIN GRENADE & CARDAMOME

Ingrédients pour 4 cocktails

Sirop de cardamome

50 ml d'eau
50 g de sucre
3 capsules de cardamome, écrasées

Cocktail

100 ml de gin Pink Velvet
100 ml de jus de grenade
Jus d'un ½ citron
Glaçons
200 ml d'eau minérale, gazeuse

De plus

4 c. à soupe de graines de grenade

Préparation

Sirop de cardamome

1 Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre. Porter brièvement à ébullition, puis laisser mijoter jusqu'à dissolution complète du sucre.
2 Retirer le sirop du feu, ajouter la cardamome et laisser refroidir.

Cocktail

1 Verser le sirop de cardamome dans un shaker à cocktail avec le gin Pink Velvet et le jus de citron ainsi que quelques glaçons. Secouer pendant environ 30 secondes.
2 Mettre les glaçons dans les verres et y verser le cocktail à travers une passoire à mailles fines. Compléter ensuite avec de l'eau minérale.

Finition et dressage

Avant de servir, ajouter 1 c. à soupe de graines de grenade dans chaque verre.



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

Gin Pink Velvet
Effet magique de paillettes
Réf. 053B01
34,95 €
(49,93 €/l)



Cardamome BIO entière
40 g
Réf. 342X12
11,95 €
(298,75 €/kg)



Verres à whisky en cristal
Haute transparence et brillance
Réf. 081T05
22,95 €



GIN TONIC EN BÂTONNET

Ingrédients pour 8 pièces

Sirop gin et tonic

400 ml de tonic
5 c. à soupe de sucre
3 c. à soupe de gin Pink Velvet

Glace en bâtonnet

50 g de mûres
Feuilles de mélisse citronnée

Préparation

Sirop de gin et de tonic

1 Porter à ébullition le tonic et le sucre dans une casserole. Laisser ensuite mijoter pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

2 Ajouter le gin Pink Velvet et laisser refroidir.

Glace en bâtonnet

1 Couper les mûres en deux dans le sens de la longueur. Les répartir dans les moules à glace avec les feuilles de citronnelle.

2 Ajouter le sirop de gin tonic et congeler pendant environ 12 heures. Après environ 2 heures, insérer des bâtonnets de glace.



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

Gin Pink Velvet

Effet magique de paillettes
Réf. 053B01
34,95 €
(49,93 €/l)



Faitout avec couvercle

Accumule et répartit la chaleur de manière idéale
Réf. 002A05
179,95 €



Mandoline professionnelle

Coupe des tranches, des bâtonnets, des cubes et des losanges
Réf. 010L02
59,95 €



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Cocktail Nitro-Limoncello



Cocktail expresso Nitro



Cocktail café Nitro-orange



Poptail au Prosecco et au cassis



Poptail au Bellini



Poptail au champagne et à l'orange



Spritz au citron



Mangue Limoncello Fizz



Caipirinha au limoncello

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