

Hagen Grote

LIVRET DE
RECETTES
N° 41

Hagen Grote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



Cocktails fruités

Rafraîchissants, pétillants... irrésistibles !

SPRITZ AU CITRON

Ingrédients pour 1 verre

40 ml de jus de pamplemousse
20 ml de limoncello
2 feuilles de menthe
100 ml de prosecco

Préparation

Mettre le jus de pamplemousse et le limoncello avec 1–2 glaçons dans un verre. Ajouter des feuilles de menthe et compléter de prosecco.



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

Limoncello

La liqueur de citron
italienne
Réf. 021M13
19,95 €
(28,50 €/l)



Prosecco DOC Gold

Production exhaustive
à partir du cépage Glera
Réf. 031S01
34,95 €
(46,60 €/l)



Verres à cocktail en cristal

Conception de
goutte ronde originale
lot de 6
Réf. 081T03
29,95 €



LIMONCELLO CAIPIRINHA

Ingrédients pour 1 verre

½ citron vert
2 c. à café de sucre de canne blanc
60 ml de cachaça (rhum brésilien)
30 ml de limoncello

Préparation

1 Couper les deux extrémités du citron vert et couper le fruit en deux dans le sens de la longueur. Retirer la membrane intérieure blanche et couper les moitiés de citron vert en petits cubes.
2 Écraser le citron vert et le sucre avec un pilon dans un shaker. Ajouter le rhum, le limoncello et quelques glaçons. Bien secouer et verser le tout dans un verre.



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

Limoncello

La liqueur de citron
italienne
Réf. 021M13
19,95 €
(28,50 €/l)



Shaker à cocktail professionnel

Étanche grâce au
joint en silicone
Réf. 020M07
30,95 €



Wasser-Kristallgläser

Verres à eau, lot de 6
Réf. 061T05
29,95 €



CAMPARI À LA LIQUEUR D'ORANGE

Ingrédients pour 1 verre

1 orange bio
40 ml de liqueur d'orange
40 ml de Campari

Préparation

Prélever quelques zestes d'orange avec un zesteur et presser le jus.
Verser le jus d'orange, la liqueur d'orange et le Campari dans un verre avec des glaçons. Garnir des zestes d'orange.



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

Liqueur d'orange sicilienne

pure ou en cocktail,
un délice
Réf. 141G04
21,95 €
(43,90 €/1 l)



Presse-agrumes inversé

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



Moule à glaçons XXL

Glaçons extra grands
Réf. 208Y03
16,95 €



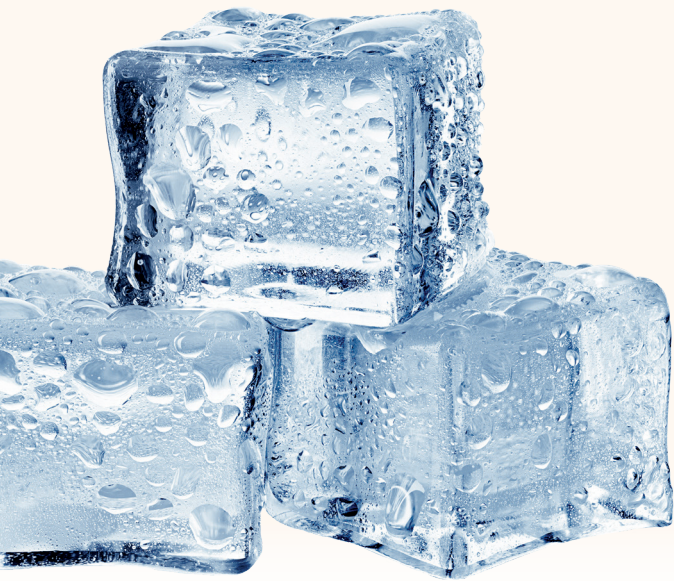
COCKTAIL LIMONCELLO BACARDI

Ingrédients pour 1 verre

1 citron bio
40 ml de limoncello
60 ml de rhum Bacardi

Préparation

Prélever quelques zestes de citron et presser le jus. Secouer vigoureusement le jus de citron, le limoncello et le rhum avec quelques glaçons dans un shaker. Verser dans un verre à cocktail pré-réfrigéré. Garnir de zestes des citron.



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

Limoncello

La liqueur de citron
italienne
Réf. 021M13
19,95 €
(28,50 €/l)



Shaker à cocktail professionnel

Étanche grâce au
joint en silicone
Réf. 020M07
30,95 €



Machine à glaçons

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



LIMONCELLO-MOJITO

Ingrédients pour 1 verre

50 ml de rhum blanc
20 ml de limoncello
20 ml de jus de citron vert
4 feuilles de menthe
Eau gazeuse pour compléter

Préparation

Le rhum, le limoncello et le jus de citron vert dans un verre.
Ajouter de la glace pilée et des feuilles de menthe et compléter
d'eau gazeuse.



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

Limoncello

La liqueur de citron
italienne
Réf. 021M13
19,95 €
(28,50 €/l)



Verres à eau

De jolis verres à eau au décor de
laurier, lot de 6, 400ml
Réf. 001S10K
39,95 €



Broyeur à glace

Le broyeur à glace
électrique travaille
1 kg de glace
par minute
Réf. 261S33
59,95 €



GRANITÉ À L'ORANGE

Ingrédients pour 6-8 verres

100 g de sucre
750 g d'oranges bio
150 ml de liqueur d'orange
1 citron
Feuilles de menthe

Préparation

- 1 Porter le sucre à ébullition avec 250 ml d'eau jusqu'à dissolution du sucre.
- 2 Laver, sécher, couper en deux et épépiner les oranges. Les couper en gros morceaux et les mettre au mixeur avec le sirop de sucre. Ajouter la liqueur d'orange et le jus de citron.
- 3 Réduire le tout en purée et placer au congélateur pendant 6 heures. Remuer une fois par heure avec une fourchette pour éviter le gel.
- 4 Retirer les cristaux de glace en grattant avec une cuillère, verser dans des verres et décorer avec des feuilles de menthe.



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

Liqueur d'orange sicilienne

pure ou en cocktail,
un délice
Réf. 141G04
21,95 €
(43,90 €/1 l)



Mixeur-blender KitchenAid haute performance

Son puissant moteur
de 1,5 CV, + accessoires
7 pièces
Réf. 050M01LR
399,00 €



Verres à eau

Haute transparence et brillance,
les 6, 330 ml
Réf. 061T05
29,95 €



MANGUE-LIMONCELLO FIZZ

Ingrédients pour 1 verre

¼ de pulpe de mangue mûre
15 ml de jus de citron
20 ml de limoncello
2 c. à soupe de glace pilée
Champagne

Préparation

1 Couper la mangue en petits morceaux et écraser avec un pilon (Muddler) dans un bol mixeur.
2 Ajouter le jus de citron, la limonade et la glace pilée. Bien secouer et verser dans un verre à long drink. Compléter avec du champagne.



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

Limoncello

La liqueur de citron
italienne
Réf. 021M13
19,95 €
(28,50 €/l)



Champagne brut

Élégamment sec,
bulles fines
Réf. 689L01
39,95 €
(53,27 €/l)



Broyeur à glace

Le broyeur à glace
électrique travaille
1 kg de glace par
minute
Réf. 261S33
59,95 €



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Martini à l'expresso



Cocktail chocolat-rhum



Cocktail au rhum et espresso



Cocktail expresso Nitro



Cocktail café Nitro-Limoncello



Cocktail café Nitro-orange



Poptail au Bellini



Poptail au Prosecco et au cassis



Poptail au champagne et à l'orange

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