

Hagen Grote

LIVRET DE  
RECETTES  
N° 44

# Hagen Grote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



## Roses de Reims

Merveilleuses recettes

## PAINS PERDUS DE BISCUITS ROSES DE REIMS

Recette réalisée par Pascal FERRAT, professeur de pâtisserie au Lycée des Métiers Gustave Eiffel, Reims

### Ingrédients pour 4 desserts

150 g de crème  
175 g de lait  
2 ½ oeufs  
25 g de beurre  
12 Biscuits Roses de Reims

### De plus

Glace à la vanille et/ou à la framboise, framboises et feuilles de menthe pour la décoration

### Préparation

**1** Mélanger à froid la crème, le lait et les oeufs. Faire chauffer la poêle avec le beurre.  
**2** Tremper les biscuits dans l'appareil. Les déposer dans la poêle et les colorer de chaque côté.

### Finition et dressage

Disposer 3 pains perdus sur chaque assiette à dessert avec une boule de glace à la vanille ou à la framboise, décorer de framboises et de feuilles de menthe.



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

#### Biscuits Roses de Reims

300 g (3 x 100 g)

Réf. 310E02

14,95 €

(4,98 €/100 g)



#### Mixeur-batteur

Avec boîte de rangement

intégrée

Réf. 170L01

109,95 €



#### Poêle professionnelle

aluminium anodisé

Réf. 025Z02

69,95 €



# TIRAMISU AUX FRAISES ET BISCUITS ROSES DE REIMS

Recette réalisée par Pascal FERRAT, professeur de pâtisserie au Lycée des Métiers Gustave Eiffel, Reims

## Ingrédients pour 6 desserts

2 œufs  
30 g de sucre  
200 g de mascarpone  
100 ml de jus de framboise ou de fraise  
12-15 Biscuits Roses de Reims  
100-200 g de fraises

## De plus

Quelques Biscuits Roses de Reims finement émiettés pour la décoration

## Préparation

- 1 Séparer les œufs, battre les blancs d'œufs en neige.
- 2 Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur blanchâtre. Ajouter le mascarpone et mélanger. Enfin, incorporer délicatement les blancs d'œufs battus.
- 3 Verser le jus de framboise ou de fraise dans un plat et bien y tremper les biscuits, puis répartir dans 6 verrines.
- 4 Laver, nettoyer et couper les fraises en deux, placer la moitié des fruits sur le mélange de biscuits dans les verrines. Recouvrir de crème au mascarpone et répéter l'opération.

## Finition et dressage

Lisser le dessus des desserts et saupoudrer de biscuits finement émiettés.



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

### Biscuits Roses de Reims

300 g (3 x 100 g)

Réf. 310E02

14,95 €

(4,98 €/100 g)



### Des bols mélangeurs extrêmement robustes

Lot de 2 bols mélangeurs rouges

Réf. 800N02

32,95 €



### Verrines et plateau argenté

ensemble de 7 pièces

Réf. 160P04

42,95 €



# PARFAIT GLACÉ AU CHOCOLAT ET BISCUITS ROSES

Recette réalisée par Pascal FERRAT, professeur de pâtisserie au Lycée des Métiers Gustave Eiffel, Reims

## Ingrédients pour 4 desserts

4 Biscuits Roses de Reims  
130 g de couverture chocolat  
(au moins 60% de cacao)  
80 g de lait  
60 g de sucre  
45 g de jaunes d'œufs  
200 g de crème

## De plus

Cacao en poudre pour saupoudrage, fraises fraîches pour la garniture

## Préparation

**1** Placer 4 cercles individuels en acier inoxydable sur des petites assiettes à dessert, des bols en verre ou similaires et les chemiser de film alimentaire. Diviser les biscuits en deux, les mettre à la verticale et les couper soigneusement en deux dans le sens de la largeur. Disposer 4 morceaux à la verticale par cercle, face sucrée vers l'extérieur. Laisser toujours un peu d'espace entre les biscuits.  
**2** Faire fondre le chocolat au bain-marie. Porter le lait et le sucre à ébullition, retirer du feu et ajouter le jaune d'œuf en remuant. Chauffer à nouveau brièvement à 87 °C jusqu'à ce que le mélange épaisse. Incorporer le chocolat fondu et remuer jusqu'à complet refroidissement. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme et l'incorporer. Dresser le tout aussitôt dans les cercles, en lissant le dessus. Réserver au congélateur pendant 2 heures.

## Finition et dressage

Démouler délicatement le parfait des cercles et saupoudrer de cacao en poudre. Servir avec quelques fraises fraîches. Ce dessert peut être accompagné d'une crème anglaise vanille.



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

### Biscuits Roses de Reims

300 g (3 x 100 g)

Réf. 310E02

14,95 €

(4,98 €/100 g)



### Lot de cercles de présentation,

avec poussoir, 8 pièces

Réf. 120L03

23,95 €



### Sauce dessert vanille

au sucré

naturel du

xylitol

Réf. 231R04

8,95 €

(3,65 €/100 ml)



# CHARLOTTE AUX FRAISES ET AUX BISCUITS ROSES DE REIMS

Recette réalisée par Pascal FERRAT, professeur de pâtisserie au Lycée des Métiers Gustave Eiffel de Reims.

## Ingrédients pour 4-6 personnes

18 Biscuits Roses de Reims  
50 g de sucre  
50 g d'eau  
½ c. à café d'extrait de vanille  
250 g de crème  
125 g de mascarpone  
1 sachet de sucre vanillé  
125 g de fraises

## Préparation

- 1 Tapiser un moule à gâteau ou un moule de Ø 16 cm avec du papier sulfurisé. Mélanger l'eau et 25 g de sucre dans une casserole et porter à ébullition. Ajouter l'extrait de vanille et laisser refroidir le mélange. Ensuite, tremper légèrement 12 biscuits (face non sucrée) dans le sirop, et les disposer, face non sucrée vers l'intérieur à la verticale sur le bord du moule.
- 2 Tremper des deux côtés les 6 derniers biscuits dans le sirop restant et les diviser. Réserver 6 moitiés et mettre les autres moitiés dans le fond du moule.
- 3 Mélanger la crème, le mascarpone, le sucre vanillé et les 25 g de sucre restants et laisser reposer pendant 30 minutes. Ensuite, fouetter ensuite au batteur pour obtenir une crème.
- 4 Laver et nettoyer les fraises, en réservant 3 belles petites fraises pour la décoration et couper le reste en morceaux.

## Finition et dressage

Verser environ 1/3 de la crème au mascarpone dans le cercle ou le moule, recouvrir d'abord de morceaux de fraises, d'un peu de crème et de biscuits trempés, puis étaler le reste de la crème sur le dessus. Mettre ensuite la charlotte au Réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Avant de servir, garnir avec les fraises entières, alternativement des segments de citron vert. Une sauce aux baies rouges accompagne très bien ce dessert.



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

**Biscuits Roses de Reims**  
300 g (3x100 g)  
Réf. 310E02  
**14,95 €**  
(4,98 €/100 g)



**Cercle à gâteaux extensible**  
Réf. 037L02  
**22,95 €**



**Sucre vanillé**  
bocal de 150 g  
Réf. 266M05  
**14,95 €**  
(9,97 €/100 g)



# MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ET BISCUITS ROSES DE REIMS

Recette réalisée par Pascal FERRAT, professeur de pâtisserie au Lycée des Métiers Gustave Eiffel de Reims.

## Ingrédients pour 4 desserts

6-7 Biscuits Roses de Reims  
45 g de sucre  
25 g d'eau  
¼ c. à café de vanille liquide  
90 g de chocolat noir  
1 jaune d'œuf  
3 blancs d'œufs

## De plus

Fraises, feuilles de menthe et copeaux de chocolat pour la décoration

## Préparation

- 1 Chemiser 4 cercles de 7,5 cm de diamètre (fond et côtés) et placer chacun sur une petite assiette à dessert ou similaire. On peut aussi utiliser des verrines.
- 2 Mélanger 13 g de sucre avec l'eau dans une casserole et porter à ébullition. Ajouter l'extrait de vanille et laisser refroidir le mélange. Tremper légèrement les biscuits du côté non sucré dans le sirop, les fendre soigneusement au milieu avec un couteau aiguisé, les mettre à la verticale et les couper à nouveau en deux dans le sens de la longueur. Mettre sur le bord des cercles les biscuits à la verticale et côté trempé à l'extérieur.
- 3 Tapisser également le fond avec les morceaux de biscuits trempés.
- 4 Faire fondre le chocolat au bain-marie. Pendant ce temps, monter les blancs d'œufs au batteur jusqu'à ce qu'ils soient fermes, et incorporer petit à petit les 32 g de sucre restant. A l'aide d'une maryse, incorporer progressivement les jaunes d'œufs aux blancs d'œufs battus.
- 5 Mélanger délicatement un peu de la préparation aux œufs dans le chocolat chaud, puis continuer à le faire par portions jusqu'à ce que la préparation aux œufs soit complètement mélangée et qu'une mousse aérienne se forme.

## Finition et dressage

Répartir la mousse dans les cercles, lisser et laisser le tout refroidir au Réfrigérateur. Sortir du Réfrigérateur, démouler avec précaution des cercles et placer chacun sur une assiette à dessert. Avant de servir, garnir de fraises, de feuilles de menthe et de copeaux de chocolat.



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

### Biscuits Roses de Reims

300 g (3 x 100 g)  
Réf. 310E02  
**14,95 €**  
(4,98 €/100 g)



### La vanille de Tahiti

verre de 15 g  
Réf. 290P03  
**29,95 €**  
(199,67 €/100 g)



### Chocolat de nappage Valrhona

Valrhona Noir, 66%  
Nr. 969X08  
**14,50 €**  
(5,80 €/100 g)



## BAVAROISE AUX BISCUITS ROSES DE REIMS

Recette réalisée par Pascal FERRAT, professeur de pâtisserie au Lycée des Métiers Gustave Eiffel de Reims.

### Ingrédients pour 4 desserts

225 g de lait  
45 g de Biscuits Roses de Reims,  
finement émiettés  
6 g de gélatine  
190 g de crème

### De plus

Quelques Biscuits Roses de Reims, finement émiettés, des framboises et des feuilles de menthe pour la décoration

### Préparation

**1** Porter brièvement le lait à ébullition, verser dans un bol sur les biscuits finement émiettés et laisser infuser pendant 5 minutes. Pendant ce temps, tremper la gélatine dans un peu d'eau en suivant les instructions sur l'emballage. Monter la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.

**2** Passer le mélange lait-biscuit au chinois, remuer la gélatine dans le liquide. Incorporer la crème fouettée. Répartir la crème bavaroise dans des verrines et réserver au frais pendant au moins 1 heure.

### Finition et dressage

Avant de servir, saupoudrer les desserts de biscuits finement émiettés, garnir de framboises fraîches et de feuilles de menthe.



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

#### Biscuits Roses de Reims

300 g (3 x 100 g)

Réf. 310E02

14,95 €

(4,98 €/100 g)



#### Coupe à entrées et à desserts

6 pièces

Réf. 097K02

22,95 €



#### Passoire-chinois

Passoire en acier inoxydable  
stable et durable

Réf. 108Z02403

à partir de

17,95 €



# COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES, CRAQUANT DE BISCUIT ROSE ET SON NUAGE ROSE

Recette réalisée par Pascal FERRAT, professeur de pâtisserie au Lycée des Métiers Gustave Eiffel de Reims.

## Ingrédients pour 4 verrines

### Nuage de mousse rose

3 g de gélatine  
125 g de lait  
30 g de Biscuits Roses de Reims, finement émiettés  
125 g de crème  
1 siphon à chantilly avec capsules de gaz

### Compotée de fruits rouges

80 g de fraises  
60 g de framboises  
15 g de pulpe de fruits rouges  
¼ de zeste de citron biologique  
8 g de sucre

### De plus

Quelques biscuits émiettés comme couche intermédiaire, des fraises et des framboises entières ainsi que des feuilles de menthe comme décoration

## Préparation

- 1 Pour la mousse, dissoudre la gélatine dans de l'eau en suivant les instructions sur l'emballage. Pendant ce temps, porter le lait à ébullition, verser sur les biscuits en poudre et laisser infuser pendant 5 minutes.
- 2 Ajouter la gélatine égouttée puis la crème. Mixer le plus fin possible l'appareil puis verser dans le siphon. Ajouter 2 cartouches de gaz puis réserver au frais.
- 3 Pour la compotée de fruits, nettoyer et écraser grossièrement les fraises et les framboises, puis les mélanger à la pulpe de fruits, au zeste de citron et au sucre.

## Finition et dressage

Répartir la purée de fruits de manière égale dans 4 verrines et recouvrir chacune d'une couche de biscuits émiettés. Puis disposer la mousse fraîche en utilisant le siphon. Garnir de quelques fraises ou framboises et de feuilles de menthe, servir immédiatement.



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

### Biscuits Roses de Reims

300 g (3 x 100 g)  
Réf. 310E02  
**14,95 €**  
(4,98 €/100 g)



### Siphon à chantilly professionnel

Avec une pression de 60 bars  
Réf. 262M02  
**à partir de 139,95 €**



### Coupes à glace traditionnelles Périgord

6 pièces,  
10 cm, 22 cl.  
Réf. 052R02  
**26,95 €**





## MINI CHEESECAKES AUX FRUITS ROUGES ET AUX BISCUITS ROSES DE REIMS

Recette réalisée par Pascal FERRAT, professeur de pâtisserie au Lycée des Métiers Gustave Eiffel de Reims.

### Ingrédients pour 4 mini cheesecakes

10 Biscuits Roses de Reims  
½ gousse de vanille  
150 g de mascarpone  
150 g de crème  
40 g d'eau  
60 g de sucre semoule  
60 g de glucose ou de sucre de couverture  
60 g de jaune d'œuf  
5 g de gélatine  
160 g de fraises  
60 g de beurre

### De plus

Quelques biscuits émiettés, des framboises et des feuilles de menthe pour la décoration au choix

### Préparation

**1** Placer 4 cercles en acier inoxydable sur de petites assiettes à dessert ou similaires et les chemiser de film alimentaire. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Pendant ce temps, émietter finement les biscuits et les mélanger au beurre fondu. Étaler uniformément au fond des cercles et laisser reposer au Réf. rigérateur.

**2** Gratter la pulpe de la gousse de vanille et la mélanger au mascarpone et à la crème. Laisser reposer le mélange pendant une heure. Pendant ce temps, dissoudre la gélatine dans un peu d'eau en suivant les instructions sur l'emballage.

**3** Faire bouillir l'eau avec le sucre et le glucose ou le sucre de couverture à 120 °C, laisser refroidir brièvement, puis verser sur le jaune d'œuf tout en remuant. Fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi. Ensuite, incorporer la gélatine ramollie et fondue en remuant.

**4** Fouetter le mélange mascarpone-crème jusqu'à obtenir une consistance crémeuse, puis l'incorporer au mélange de jaunes d'œufs.

### Finition et dressage

Trancher les fraises lavées et nettoyées et les placer à la verticale sur le bord des ramequins. Verser la crème de mascarpone et lisser. Laisser reposer au Réf. rigérateur pendant 1 heure. Démouler les cheesecakes à l'aide du film alimentaire. Saupoudrer de biscuits émiettés et garnir avec les tranches de fraises restantes, les framboises et les feuilles de menthe. Servir avec une sauce aux baies rouges.

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

#### Biscuits Roses de Reims

300 g (3 x 100 g)  
Réf. 310E02  
**14,95 €**  
(4,98 €/100 g)



#### Lot de cercles de présentation

8 pièces  
Réf. 120L03  
**23,95 €**



#### Gousse de vanille de Papouasie-Nouvelle Guinée

La vanille la plus aromatique au monde  
Réf. 298C02  
**14,95 €**



# MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SON CŒUR ROSE

Recette réalisée par Pascal FERRAT, professeur de pâtisserie au Lycée des Métiers Gustave Eiffel de Reims.

## Ingrédients pour 8 moelleux

### Cœur rose

70 g de crème liquide  
100 g de chocolat blanc  
40 g de Biscuits Roses de Reims,  
finement émiettés

### Moelleux chocolat

80 g de chocolat (teneur  
minimale en cacao de 55 %)  
95 g de beurre  
75 g de sucre  
3 œufs  
50 g de farine

### De plus

Biscuits en poudre, framboises  
et fraises fraîches et feuilles de  
menthe pour la décoration

## Préparation

- 1 Pour le cœur rose, bouillir la crème liquide et la verser sur le chocolat blanc dans un bol. Ajouter les biscuits en poudre et mélanger le tout pour obtenir une masse homogène. Répartir dans 8 demi-sphères en silicone (par exemple, des moules à glaçons) et surgeler.
- 2 Pour les moelleux, faire fondre le chocolat et le beurre ensemble dans une casserole. À l'aide d'un batteur, battre le sucre et les œufs pendant 5 minutes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter la farine tamisée et le mélange de chocolat-beurre, mélanger délicatement l'appareil. Placer le mélange au Réfrigérateur pendant 15 minutes.
- 3 Répartir la pâte dans 8 moules à muffins ou à flan, en plaçant une demi-sphère du mélange chocolat blanc-rose et de crème au centre de chacun. Elle doit être recouverte de pâte. Congeler les moelleux finis dans les ramequins pendant au moins 2 heures.
- 4 Saupoudrer les moelleux de biscuits en poudre et les cuire directement dans un four préchauffé à 210 °C pendant 10-15 minutes.

## Finition et dressage

Démouler les moelleux encore chauds, les disposer sur des assiettes à dessert et décorer avec des biscuits émiettés, des baies fraîches et des feuilles de menthe.



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

### Biscuits Roses de Reims

300 g (3 x 100 g)  
Réf. 310E02  
**14,95 €**  
(4,98 €/100 g)



### Chocolat de nappage Valrhona

35 %, 250 g, blanc  
Nr. 969X10  
**14,50 €**  
(5,80 €/100 g)



### Moules à flan

2 pièces  
Réf. 983R05  
**24,95 €**



# ESSAYEZ ÉGALEMENT



Tartelettes passion-mangue >



Petits gâteaux à l'ananas avec de la glace et de la menthe >



Mini-tourtes aux pommes >



Coupelles en gaufre aux herbes >



Pâte à gaufre classique pour coupelles >



Coupelles en gaufre au parmesan >



Petite couronne à la mousse de fromage blanc >



Mille-feuille mangue noisette houblon >



Paris-Brest au chocolat >

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

**Hagen Grote GmbH**

31 avenue Saint Rémy · 57600 Forbach · France