

Hagen Gnote

LIVRET DE  
RECETTES  
N° 47

# Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



## Cocktails d'été

rafraîchissants et pétillants

# 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 les fruits 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  
**18,95 €**  
(27,07 € / l)



### Shaker à cocktail professionnel

Accessoires nombreux  
Réf. 020M07  
**34,95 €**



### Verres en cristal

au design Art Déco  
lot de 6  
Réf. 031S04  
**34,95 €**



## 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

Mettre 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  
**18,95 €**  
(27,07 €/l)



#### Siphon à eau gazeuse

Avec 10 capsules pour  
eau gazeuse  
Réf. 328Y02  
**99,95 €**



#### Presse-citron rotatif

Va au lave-vaisselle  
Réf. 141S01  
**19,95 €**



## KIR ROYAL

### Ingrédients pour 1 verre

30 ml de crème de cassis  
100 ml de vin blanc sec  
ou de champagne

### Préparation

Pour le kir simple, verser du vin blanc sec sur de la crème de cassis.  
Pour le Kir Royal, remplacer le vin blanc par du champagne.



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

**Champagne**  
Elégamment sec,  
bulles fines  
Réf. 689L01  
**39,95 €**  
(5,33 €/100 ml)



**Crème de Cassis de Dijon**  
Un produit  
authentique  
récompensé  
Réf. 047P08  
**24,95 €**  
(35,64 €/l)



**Flûte à champagne**  
lot de 6  
cristal 130 ml  
Réf. 031S06  
**34,95 €**



## POPTAIL AU PROSECCO ET AU CASSIS

### Ingrédients pour 6 verres

1 citron vert bio  
100 g de mûres  
50 ml de crème de cassis  
2 c. à café de sucre glace  
180 ml de Prosecco

### De plus

6 moules à glace d'env. 80 ml de contenance chacun

### Préparation

**1** Laver et sécher le citron vert, puis râper le zeste sans la peau inférieure blanche et amère. Mettre dans le mixeur 1 c. à café de jus de citron vert, la moitié des mûres, la crème de cassis et le sucre glace, et réduire le tout en purée. Incorporer le zeste de citron vert râpé.

**2** Mettre dans chaque moule à glace 1-2 mûres entières ainsi que 4 c. à café du mélange réduit en purée et laisser congeler pendant deux heures. Compléter ensuite les moules avec le Prosecco (ne pas remplir à ras bord). Ajouter les bâtonnets et mettre le tout au congélateur pendant quelques heures.

### Finition et dressage

Retirer la glace congelée des moules, la mettre dans les verres avec la pointe en bas et compléter les verres de Prosecco.



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

**Kit à sorbets**  
Moules en inox hygiéniques  
Réf. 987L03  
**69,95 €**



**Crème de Cassis de Dijon**  
Un produit authentique récompensé  
Réf. 047P08  
**24,95 €**  
(35,64 €/l)



**Prosecco DOC Gold**  
de la maison Bottega  
Réf. 031 S01  
**24,95 €**  
(33,30 €/l)



## 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  
**29,95 €**  
(42,79 €/l)



#### Shaker à cocktail professionnel

Accessoires nombreux  
Réf. 020M07  
**34,95 €**



#### Verres à cocktails

Élégante optique à facettes  
lot de 6  
Réf. 020M05  
**34,95 €**



Plus de recettes Blue Velvet sur



[hagengrote.fr/  
bluevelvet](http://hagengrote.fr/bluevelvet)



## 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  
**29,95 €**  
(42,79 €/l)



#### Baies roses

du Brésil, 35 g  
Réf. 029Z30  
**8,50 €**  
(24,29 €/100 g)



#### Verre à Long drink

360 ml, lot de 4  
Réf. 011S03  
**29,95 €**



## 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

Brin de menthe et quartiers de citron pour décorer

### Préparation

1 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 un brin de menthe de menthe et le quartier 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  
**29,95 €**  
(42,79 €/l)



#### Presse-agrumes électrique

Teneur en pulpe de fruits réglable individuellement  
Réf. 840N01  
**17,95 €**



#### Verres à whisky

cristal au design Art Déco  
340 ml, lot de 6  
Nr. 031S04  
**34,95 €**



Plus de recettes Blue Velvet sur



[hagengrote.fr/  
bluevelvet](http://hagengrote.fr/bluevelvet)





## POPTAIL AU BELLINI

### Ingrédients pour 6 verre

4 Pêches  
2 c. à café de sucre glace  
1 c. à café de jus de citron vert  
180 ml de Prosecco

### De plus

6 moules à glace d'env. 80 ml de contenance chacun

### Préparation

1 Laver et sécher les pêches, les couper en deux et les dénoyauter. Couper trois pêches en gros morceaux et, avec le sucre glace et le jus de citron vert, les réduire en purée dans le mixeur. Répartir la purée dans les moules à glace. Couper les deux moitiés de la quatrième pêche en tranches très fines et répartir ces tranches dans les moules à glace. Compléter avec le Prosecco, en évitant que ce dernier soit à ras bord, puis ajouter les bâtonnets et laisser congeler le tout pendant quelques heures.

### Finition et dressage

Retirer la glace congelée du moule, la mettre pointe vers le bas dans les verres et remplir les verres de Prosecco.



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

**Kit à sorbets**  
Moules en inox hygiéniques  
Réf. 987L03  
**69,95 €**



**Multi Juicer**  
Combinaison  
de jus et de  
mélanges  
Réf. 141R01ED  
**459,00 €**



**Spumante White Gold**  
Dans une luxueuse  
bouteille métallique  
Réf. 031S02  
**24,95 €**  
(33,30 €/l)



## POPTAIL AU CHAMPAGNE ET À L'ORANGE

### Ingrédients pour 6 verre

240 ml de jus d'orange  
180 ml de champagne

### De plus

6 moules à glace d'env. 80 ml de contenance chacun

### Préparation

1 Mettre dans chaque moule à glace 40 ml de jus d'orange et laisser congeler pendant deux heures au congélateur. Ensuite, remplir les moules avec du champagne, sans les remplir à ras bord, puis ajouter les bâtonnets et mettre le tout au congélateur pendant quelques heures.

### Finition et dressage

Retirer la glace congelée du moule, la mettre pointe vers le bas dans les verres et remplir les verres de champagne.



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

#### Kit à sorbets

Moules en inox hygiéniques  
Réf. 987L03  
69,95 €



#### Champagne

Élégamment sec,  
bulles fines  
Réf. 689L01  
39,95 €  
(5,33 €/100 ml)



#### Verres à cocktails

Élégante optique  
à facettes  
lot de 6  
Réf. 020M05  
34,95 €



## 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 €/l)



#### Mixeur Blender

bol en verre 1,5 l,  
Nr. 025C07  
**79,95 €**



#### Verre à whisky

Forme classique du verre avec  
optique à facettes, lot de 6  
Réf. 340M11  
**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'écorce 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 de 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 €/l)



#### Presse-agrumes électrique

Teneur en pulpe  
de fruits  
réglable  
individuellement  
Réf. 840N01  
**17,95 €**



#### Moule à glaçons XXL

Glaçons extra grands  
Réf. 208Y03  
**16,95 €**



## COCKTAIL BELLINI

### Ingrédients pour 1 verre

30 ml de purée de pêche  
100 ml de Prosecco (ou vin pétillant)

### Préparation

Mélanger dans un verre les ingrédients bien refroidis.



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

**Bellini Hagen Grote**  
cocktail légendaire du Harry's  
Bar à Venise  
Réf. 083Q04  
**10,95 €**  
(3,32 €/100ml)



**Flûte à champagne**  
lot de 6  
en cristal 130 ml  
Réf. 031S06  
**34,95 €**



**Prosecco DOC Gold**  
de la maison Bottega  
Réf. 031S01  
**24,95 €**  
(33,30 €/l)



## 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  
**18,95 €**  
(27,07 € / l)



#### Seau à glace isotherme

Pas de formation d'eau de  
condensation  
Réf. 360M01  
**39,95 €**



#### Verres à vin

Élégante optique  
à facettes  
lot de 6  
Réf. 020M03  
**44,95 €**



## GIN-GINGEMBRE

### Ingrédients pour 1 verre

Le 1/5 d'un concombre, tranché dans le sens de la longueur  
50 ml de gin  
100 ml de bière de gingembre  
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  
**29,95 €**  
(42,79 €/l)



#### Mandoline professionnelle

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



#### Ensemble de verres

Design original  
lot de 4  
Réf. 868Z02  
**24,95 €**



Plus de recettes Blue Velvet sur



[hagengrote.fr/  
bluevelvet](http://hagengrote.fr/bluevelvet)



## 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 avec un zesteur 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 réfrigéré. Garnir de zestes de citron.



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

#### Limoncello

La liqueur de citron italienne  
Réf. 021M13  
**18,95 €**  
(27,07 €/l)



#### Verres à cocktails

Forme adaptée à chaque boisson  
lot de 6  
Réf. 249G03  
**14,95 €**



#### Machine à glaçons

en 24 heures  
jusqu'à 12 kg  
Réf. 001T01  
**169,95 €**





## COCKTAIL NITRO-LIMONCELLO

### Ingrédients pour 0,5 l

50 ml de sirop de citron vert-basilic  
400 ml d'eau froide du robinet  
60 ml de limoncello

### De plus

Feuilles de basilic  
1/2 citron vert, coupé en tranches  
très fines

### Préparation

**1** Mettre tous les ingrédients dans le siphon Whipper Nitro, bien fermer et agiter énergiquement pour que les liquides se mélangent bien.  
**2** D'abord, dévisser une capsule d'azote, agiter à nouveau, puis insérer la deuxième capsule et la laisser sur l'appareil. Mettre au frais le Nitro-Whipper avec le liquide pendant plusieurs heures.

**Astuce :** vous pouvez également ajouter des glaçons au Nitro-Whipper pendant la préparation, le mélange refroidit alors plus rapidement.

### Finition et dressage

Avant de servir, bien agiter à nouveau. Garder le siphon à nitro à la verticale pour le service. Garnir le cocktail fini avec des feuilles de basilic et des tranches de citron vert très fines.



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

#### Limoncello

La liqueur de citron  
italienne  
Réf. 021M13  
**18,95 €**  
(27,07 € / l)



#### Sirop citron vert-basilic

500 ml  
Réf. 407L02  
**14,95 €**  
(29,90 € / l)



#### Nitro Coffee Whipper

Pour boissons  
crémeuses et un  
nuage de mousse  
Réf. 119G01  
**99,95 €**



# 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  
**18,95 €**  
(27,07 €/l)



### Champagne brut

Élégamment sec, bulles fines  
Réf. 689L01  
**39,95 €**  
(5,33 €/100 ml)



### Shaker à cocktail professionnel

Accessoires nombreux  
Réf. 020M06  
**34,95 €**



# ESSAYEZ ÉGALEMENT



Martini à l'expresso >



Cocktail chocolat-rhum >



Cocktail au rhum et expresso >



Cocktail expresso Nitro >



Irish Coffee



Cocktail café Nitro-orange >



Apéritif au sureau



Lassi indien à la mangue et au gingembre



Smoothie à la banane et à l'expresso

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

**Hagen Grote GmbH**

31 avenue Saint Rémy · 57600 Forbach · France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.