

Hagen Gnote

LIVRET DE  
RECETTES  
N° 52

# Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



Douceurs pour Pâques

## LIQUEUR D'ŒUF

### Ingrédients pour 750 ml

6 jaunes d'œufs  
250 g de sucre  
15 g de sucre à la vanille de Tahiti  
250 ml de crème  
250 ml de rhum blanc

### De plus

Bouteilles stériles

### Préparation

**1** Batte les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre à la vanille de Tahiti dans une casserole à environ 80 °C jusqu'à obtenir une consistance crémeuse, en veillant à ce qu'elle ne soit pas trop chaude. Incorporer d'abord la crème, puis lentement le rhum.  
**2** Verser la liqueur d'œufs dans des bouteilles propres à l'aide d'un entonnoir. Conserver au réfrigérateur et consommer dans la semaine.



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

#### Véritable sucre vanillé de Tahiti

150 g  
Parfum floral et exotique  
Réf. 266M05  
**14,95 €**  
(99,67 €/kg)



#### Balance avec application d'analyse nutritionnelle

Pèse par incréments précis de 1 g  
Réf. 042X03  
**42,95 €**



#### Thermomètre à viande numérique

Thermomètre numérique super précis pour le grill et le four  
Réf. 020M01  
**24,95 €**



# GÂTEAU À LA LIQUEUR D'ŒUF

## Ingrédients

200 g de beurre  
420 g de farine  
200 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
4 œufs  
250 ml de liqueur d'œuf  
1 sachet de levure  
Sucre glace

## Préparation

- 1 Préchauffer le four à 175 °C. Graisser le moule et le saupoudrer de farine.
- 2 Battre le sucre, le sucre vanillé et les œufs. Ajouter la liqueur d'œuf et le beurre et bien les incorporer.
- 3 Mélanger la farine avec la levure et les ajouter à la pâte en remuant bien.
- 4 Verser la pâte dans le moule graissé et cuire 60 minutes. Vérifier le degré de cuisson avec un cure-dent ou un thermomètre de cuisson.

## Finition et dressage

Laisser refroidir le gâteau 15 minutes dans le moule et le démouler ensuite sur une grille. Saupoudrer de sucre glace.



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

**Moule Dôme en fonte d'aluminium**  
Excellente conductivité thermique  
Réf. 370P02  
**32,95 €**



**Liqueur aux oeufs 18 % Vol., 0,5 l**  
Réf. 067R14  
**24,95 €**  
(49,90 €/kg)



**Spray de cuisson**  
Graisse de cuisson en spray à vaporiser  
Réf. 489Z01  
**14,95 €**  
(29,90 €/kg)



*Douceurs pour Pâques*

# GÂTEAU GARNI À LA LIQUEUR D'ŒUF

## Ingrédients pour un moule à charnière (Ø 26 cm)

### Génoise

4 œufs  
80 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
2 c. à café de levure chimique  
200 g de poudre de noisettes  
50 g de beurre mou  
1 c. à soupe de rhum  
150 g de chocolat noir ou de chocolat pâtisseries, râpé  
1 pincée de sel

### Garniture

600 g de crème  
2 sachets de fixe chantilly  
1 c. à café de sucre  
2 feuilles de gélatine  
200 g de liqueur d'œuf

## Préparation

### Génoise

**1** Séparer les blancs d'œuf des jaunes. Battre en mousse les jaunes, le sucre et le sucre vanillé. Mélanger la levure chimique à la poudre de noisettes et l'incorporer au mélange sucre-œufs.  
**2** Ajouter le beurre, le rhum, 100 g de chocolat râpé (réserver le reste pour la décoration) et 1 pincée de sel. Bien mélanger le tout.  
**3** Battre les 4 blancs d'œufs en neige et les incorporer à la pâte.  
**4** Verser la pâte dans un moule à charnière graissé et recouvert de papier sulfurisé et cuire au four préchauffé à 150 °C (chaleur de voûte et de sole) pendant environ 60 minutes. Démouler ensuite le gâteau et le retourner sur un papier sulfurisé. Laisser bien refroidir.

### Garniture

**1** Placer le fond de gâteau sur un plat à tarte. Fouetter la crème avec le fixe chantilly et le sucre.  
**2** Mettre environ ¼ de la crème dans une poche à douille cannulée ou étoilée et réserver. Répartir le reste de la crème sur le fond de tarte, en recouvrant également les bords d'une fine couche. Décorer le dessus de la tarte avec des points à l'aide de la poche à douille.  
**3** Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Dissoudre le mélange dans 3 c. à soupe de liqueur d'œuf chaude. Incorporer au reste de liqueur d'œuf et laisser refroidir.  
**4** Verser délicatement le mélange de liqueur d'œuf sur la tarte de manière uniforme jusqu'à ce que la crème soit entièrement recouverte. Mettre le gâteau au frais pendant au moins 1 heure.



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

### Véritable sucre vanillé de Tahiti

150 g  
Parfum floral et exotique  
Réf. 266M05  
**14,95 €**  
(99,67 €/kg)



### Chocolat pour boissons chaudes Hagen Grote

Chocolat pour boissons chocolatées  
Réf. 329A06  
**16,95 €**  
(48,43 €/kg)



### Plateau tournant

Plaque de verre de haute qualité sur base en acier inoxydable  
Réf. 272X01  
**39,95 €**



# GÂTEAU AUX CAROTTES DE TOVE

## Ingrédients pour un moule à charnière

### Pâte

4 œufs  
200 g de sucre  
390 g de carottes râpées  
130 g de noix hachées  
1 c. à café de cannelle  
1 c. à café de noix de muscade fraîchement râpée  
1 c. à soupe de gingembre (pâte)  
1 c. à café de sel  
1 c. à café de levure  
1 c. à café de bicarbonate de soude  
1 c. à soupe de sucre vanillé  
2 tasses de farine tamisée  
250 ml d'huile végétale

### Crème

60 g de beurre ramolli  
125 g de fromage frais (genre Philadelphia)  
1 c. à café d'extrait de vanille  
250 g de sucre glace  
1 c. à soupe de cognac  
1 c. à soupe de sirop de gingembre

### De plus

Pistaches hachées pour la décoration

## Préparation

### Pâte

**1** Bien mélanger les œufs et le sucre avec le robot de cuisine. Ajouter ensuite, tout en continuant à remuer, tous les autres ingrédients peu à peu, sauf l'huile végétale. Ajouter l'huile seulement à la fin.  
**2** Verser la pâte dans le moule graissé (moule à charnière) et cuire au four à environ 160 °C pendant environ une heure. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

### Crème

**1** Mélanger le beurre avec le fromage frais jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter l'extrait de vanille, le sucre glace tamisé, le cognac et le sirop de gingembre et mélanger en une masse crémeuse.

### Finition et dressage

Badigeonner le gâteau refroidi avec la crème et garnir de pistaches hachées.



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

#### Noix de muscade BIO

11 noix  
Réf. 342X23  
17,95 €



#### Batteur à main KitchenAid

Mélange puissamment, n'éclabousse pas, économise de l'énergie  
Réf. 724W02  
149,95 €



#### Sirop de gingembre BIO

Sans colorants ni conservateurs  
Réf. 041T09  
12,95 €  
(51,80 €/l)



## MUFFINS AUX CAROTTES ET AUX NOIX

### Ingrédients pour 24 muffins

500 g de farine  
300 g de sucre  
2 c. à café de levure chimique  
2 c. à café de cannelle  
½ c. à café de sel  
125 g de noix mélangées  
hachées (noix, amandes, noix  
de pécan)  
125 g de flocons de noix de  
coco  
125 ml d'huile  
1 c. à café de sirop de vanille ou  
la pulpe d'une gousse de vanille  
500 g de carottes râpées  
1 pomme râpée  
3 œufs

### De plus

Sucre glace  
Jus d'un citron  
Carottes en massepain pour la  
décoration

### Préparation

**1** Tamiser la farine dans un saladier et y ajouter tous les autres ingrédients, sauf les œufs.  
**2** Battre les œufs en mousse dans un deuxième saladier et les incorporer au mélange de farine.  
**3** Verser la pâte dans les creux d'un moule à muffins et cuire au four préchauffé à 180 °C (chaleur de voûte et de sole) pendant environ 35 minutes.

### Finition et dressage

Mélanger le sucre glace et le jus de citron. Décorer les muffins avec le glaçage et des petites carottes décoratives en massepain. Vous pouvez également servir les muffins simplement saupoudrés de sucre glace.



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

**Gousses de vanille de Tahiti**  
Parfum floral et exotique  
Réf. 266M03  
**11,95 €**



**Coupe-légumes**  
5 cônes pour râper, couper  
Réf. 089F02  
**89,95 €**



**Bols à mélanger robustes et stables**  
5 cônes parfaitement étanches,  
Lot de 2 bols à mélanger en inox, 2,5 l  
et 4,5 l  
Réf. 422Z31  
**64,95 €**



# TARTE AU CITRON

## Ingrédients pour un moule à tarte (Ø 26 cm)

### Pâte sablée

200 g de farine (type 55)  
50 g de sucre  
1 pincée de sel  
130 g de beurre froid  
1 jaune d'œuf

### Crème au citron

1 gousse de vanille  
3 citrons bio  
4 œufs  
250 g de sucre  
125 g de crème liquide

### De plus

Graisse ou spray de cuisson pour le moule  
Farine pour étaler la pâte  
Haricots secs pour la cuisson à blanc

## Préparation

### Pâte sablée

**1** Mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter ensuite le beurre et les jaunes d'œufs et travailler d'abord au batteur électrique ou au robot ménager, puis avec les mains jusqu'à obtention d'une pâte lisse.  
**2** Envelopper dans un film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

### Crème au citron

**1** Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur et en gratter la pulpe.  
**2** Rincer les citrons à l'eau chaude et les sécher. Râper le zeste de 2 citrons et presser le jus.  
**3** Battre en mousse les œufs et 200 g de sucre. Incorporer la pulpe de vanille, le jus et le zeste de citron ainsi que la crème.

## Finition et dressage

**1** Préchauffer le four à 200 °C, chaleur de voûte et de sole (chaleur tournante 180 °C). Graisser et fariner le moule à tarte.  
**2** Dérouler la pâte et la déposer dans le moule en formant un bord de 2 cm de haut. Piquer plusieurs fois le fond de pâte avec une fourchette, le recouvrir de papier sulfurisé et y déposer les haricots secs.  
**3** Cuire la pâte à blanc au four pendant 10 minutes. Retirer ensuite les haricots et le papier sulfurisé et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes.  
**4** Réduire la température du four à 160 °C (chaleur de voûte et de sole) (chaleur tournante 140 °C). Verser la crème au citron sur le fond de pâte et faire cuire la tarte pendant 25 à 30 minutes supplémentaires dans le bas du four. Laisser ensuite bien refroidir.  
**5** Couper le citron restant en fines tranches. Porter à ébullition les 50 g de sucre restants avec 6 c. à soupe d'eau. Y plonger les tranches de citron et laisser cuire 5 minutes. Retirer les tranches de citron et les déposer sur une assiette pour les égoutter. Faire réduire le jus de cuisson jusqu'à l'obtention d'un sirop.  
**6** Badigeonner délicatement la tarte avec le sirop et décorer avec les rondelles de citron.



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

### Moule à fond amovible

avec poignées pratiques : retirer les biscuits sans dégâts  
Réf. 186D02  
**24,95 €**



### Batteur KitchenAid

Avec 9 niveaux de vitesse de 230 à 1.300 tours  
Réf. 724W02  
**149,95 €**



### Tapis travail et cuisson pour pâtisserie

Protège les surfaces de travail des rayures, de la saleté  
Réf. 763F03  
**29,95 €**



# GÂTEAU NID D'ABEILLE SIMPLE (BIENENSTICH)

## Ingrédients pour un moule à charnière (Ø 26 cm)

### Pâte

4 œufs  
200 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
100 g de farine  
1 sachet d'entremets à la vanille  
1 c. à café de levure chimique  
100 g d'amandes effilées

### Garniture

5 feuilles de gélatine blanche  
500 ml de lait  
100 g de sucre  
1 sachet d'entremets à la vanille  
1 pot de crème liquide

## Préparation

### Pâte

**1** Battre les œufs, le sucre et le sucre vanillé en mousse. Tamiser peu à peu la farine dans le mélange, incorporer l'entremets à la vanille et la levure chimique.  
**2** Graisser le moule et y verser la pâte. Répartir les amandes effilées sur le dessus. Cuire au four préchauffé à 180 °C, chaleur de voûte et de sole, pendant environ 30 minutes sur le deuxième rail. Laisser ensuite refroidir le fond, puis le couper à l'horizontale.

### Garniture

**1** Faire tremper la gélatine pendant environ 5 minutes dans de l'eau froide.  
**2** Cuire un entremets avec le lait, le sucre et la poudre à la vanille. Ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pendant au moins 30 secondes. Laisser ensuite refroidir l'entremets au bain-marie pendant environ 25–30 minutes. Remuer de temps en temps pour éviter la formation d'une peau.  
**3** Fouetter la crème en chantilly et l'incorporer à l'entremets à la vanille.

### Finition et dressage

Étaler la garniture sur la moitié inférieure du fond et poser délicatement la partie supérieure en guise de couvercle. Mettre le gâteau au frais pendant au moins 2 heures.



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

#### Véritable sucre vanillé de Tahiti

150 g  
Parfum floral et exotique  
Réf. 266M05  
**14,95 €**  
(99,67 €/kg)



#### Tamis à farine

Couvercles pour stockage direct de farine ou sucre  
Réf. 763F04  
**34,95 €**



#### Moule à charnière

Moule à charnière avec fond en porcelaine et paroi en silicone  
Réf. 113F01  
**34,95 €**





## BRIOCHE TRESSÉE

### Ingrédients

250 ml de lait, tiède  
375 g de farine de blé type 55  
60 g de sucre  
½ cube de levure fraîche  
50 g de beurre mou  
1 pincée de sel  
1 œuf

### De plus

Lait pour badigeonner  
Selon les goûts, sucre perlé ou  
amandes effilées

### Préparation

- 1 Tamiser la farine dans un saladier. Former un puits dans la farine et y émietter la levure. Mélanger 3 c. à soupe de lait tiède avec 1 pincée de sucre et verser sur la levure. Mélanger légèrement le mélange levure-lait à l'aide d'une cuillère, mais ne pas encore le pétrir dans la farine.
- 2 Couvrir le saladier et laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 15 minutes.
- 3 Ajouter l'œuf, le reste du lait, le reste du sucre et le sel. Pétrir avec le crochet pétrisseur d'un mixeur ou d'un robot de cuisine pendant 3 minutes à vitesse réduite, puis pendant environ 5 minutes à vitesse élevée. Ajouter le beurre peu à peu en petits morceaux.
- 4 Couvrir à nouveau le saladier et laisser lever encore 60 minutes dans un endroit chaud.
- 5 Verser la pâte sur un plan de travail fariné et la diviser en 3 portions égales. Former chaque portion en un rouleau d'environ 40–50 cm.
- 6 Tresser les 3 brins. Torsader légèrement les extrémités et les replier sous la tresse. Placer la tresse sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille de cuisson permanente. Couvrir d'un torchon propre et laisser lever encore 45 minutes.
- 7 Badigeonner la tresse d'un peu de lait et la saupoudrer à volonté d'amandes effilées ou de sucre perlé. Cuire au four préchauffé à 180 °C (chaleur de voûte et de sole) pendant environ 20–25 minutes.



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

#### Pelle-spatule

Idéale pour travailler la pâte  
Réf. 282X01  
12,95 €



#### Feuille de cuisson réutilisable

Résiste aux températures jusqu'à  
260 °C, lot de 2  
Réf. 901U02  
129,95 €



#### KitchenAid Artisan avec ses accessoires

Incroyablement robuste et durable  
Réf. 227M03LR  
799,00 €



# ESSAYEZ ÉGALEMENT



Gâteau au thé matcha aux pistaches, chocolat blanc et gelée au saké >



Kouglof au thym et citron vert, avec figues et glaçage au lait d'amande >



Gâteau aux betteraves et aux noix de pécan >



Couppelles en gaufre à la pomme >



Couppelles au chocolat >



Pâte à gaufre classique pour couppelles >



Charlotte aux fraises et aux Biscuits Roses de Reims >



Mini cheesecakes aux fruits rouges et aux Biscuits Roses de Reims >



Bavaroise aux Biscuits Roses >

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