

Hagen Gnote

LIVRET DE  
RECETTES  
N° 43

# Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



## *Boissons Chaudes*

par temps froid

## HAGEN GROTE – INFOS UTILES BOISSONS CHAUDES ET REVIGORANTES PAR TEMPS FROID

Quand il fait froid et gris, l'envie de cocooning se fait sentir et avec elle, l'envie de boissons chaudes revigorantes et réconfortantes. Il existe de nombreuses recettes mais elles ont presque tout un point commun : une généreuse dose d'alcool. Les épices exotiques et les délicieuses huiles essentielles d'agrumes apportent, elles, les arômes intenses. Un Feuerzangenbowle épicé et délicat ne réchauffe pas seulement à merveille, sa confection ressemble à une petite cérémonie. Les Écossais sont convaincus que

leur Hot Toddy Scotch leur permettra de faire face aux refroidissements pendant l'hiver. Tandis qu'une belle combinaison bien équilibrée de café parfumé et d'un bon Genever doux, une liqueur aux œufs et une pointe de crème est pour les Hollandais le café réconfortant pendant la saison froide.

Que ce soit le Pharisien de Frise, un chocolat chaud, un Glögg suédois ou le brise-glace de Hambourg, toutes ces créations seront une expérience gustative particulière avec effet revitalisant garanti.





## CHOCOLAT CHAUD

### Ingrédients pour 4 personnes

1 gousse de vanille  
700 ml de lait  
½ c. à café de poivre noir  
1 bâton de cannelle de Ceylan  
1 pincée de cardamome  
150 g de chocolat noir (70 % de cacao)  
200 ml de crème liquide

### De plus

150 ml de cognac (facultatif)  
Cacao en poudre

### Préparation

**1** Couper la gousse de vanille en deux et gratter la pulpe. Chauffer sans porter à ébullition dans une casserole le lait avec la pulpe et la gousse de vanille, les grains de poivre, le bâton de cannelle et la cardamome à environ 90 °C. Enlever du feu, couvrir et laisser reposer pendant 30 minutes pour aromatiser le lait.

**2** Hacher finement le chocolat, l'ajouter au lait chaud pour le faire fondre et remuer au fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Passer à travers un tamis fin. Fouetter la crème pour obtenir une consistance ferme avant de servir.

### Finition et dressage

Réchauffer le chocolat et le répartir dans des verres préchauffés avec ou sans Cognac. Garnir chaque verre de crème fouettée et saupoudrer de cacao en poudre.



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

#### Chocolat pour boissons chocolatées

350 g  
Réf. 329A06  
15,95 €  
(4,56 €/100 g)



#### Présentez avec classe vos grogs, thés ou chocolats chauds

6 mugs  
Réf. 152L02  
36,95 €



#### Gousse de vanille

La vanille la plus aromatique au monde  
Réf. 266M03  
11,95 €



# CAFÉ PHARISIEN DE FRISE

## Ingrédients pour 4 personnes

800 ml de café fort  
200 ml de crème liquide  
Sucre  
160 ml de rhum brun

## De plus

Grandes tasses à café,  
de préférence des mugs

## Préparation

1 Préparer un café fort. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Préchauffer les mugs avec de l'eau chaude et les sécher.

## Finition et dressage

Mettre une ou deux cuillères à café de sucre dans chaque tasse. Remplir jusqu'à 2 cm sous le bord de la tasse avec du café chaud et remuer le sucre. Verser le rhum dans les tasses à café. Garnir chaque tasse de crème fouettée.



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

### Caffè barista Filtro

250 g, moulu  
Réf. 115C09  
**9,95 €**  
(3,98 €/100 g)



### Batteur à main

5 niveaux de vitesse  
allant jusqu'à  
1.450 tours  
Réf. 339K02  
**79,95 €**



### Cafetière micro-filtre

11 x 19 x 15 cm  
de hauteur,  
cont. 0,8 l  
(4 tasses)  
Réf. 302N13  
**79,95 €**





## SCOTCH HOT TODDY

### Ingrédients pour 4 personnes

500 ml d'eau  
4 anis étoilés  
1 clou de girofle  
2 bâtons de cannelle  
4 c. à café de miel  
2 citrons  
200 ml de scotch whisky

### De plus

1 orange bio

### Préparation

**1** Porter à ébullition l'eau avec l'anis étoilé, le clou de girofle et les bâtons de cannelle, couvrir et laisser reposer pendant 10 minutes. Passer à travers un tamis et garder au chaud.  
**2** Dissoudre le miel avec le jus pressé des citrons dans le whisky et verser dans des verres chauds préchauffés.

### Finition et dressage

Ajouter l'eau chaude et garnir les verres d'une fine tranche d'orange.



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

**Clous de girofle**  
de Madagascar  
45 g  
Réf. 029Z19  
**11,95 €**  
(26,56 €/100 g)



**Passoire-chinois**  
Passoire en acier  
inoxydable,  
en deux tailles  
Réf. 108Z02403  
**à partir de**  
**17,95 €**



**Cannelle Ceylon**  
du Sri Lanka,  
4-7 bâtons  
Réf. 029Z36  
**9,95 €**





## PUNCH AU THÉ ET AU RHUM

### Ingrédients pour 4 personnes

1 orange bio  
350 ml de vin rouge  
4 c. à café de miel  
3 clous de girofle  
1 bâton de cannelle  
1 cm de gingembre  
250 ml de thé noir  
150 ml de rhum

### Préparation

**1** Couper l'orange en fines tranches et la porter une fois à ébullition avec le vin rouge, le miel, les clous de girofle et la cannelle. Retirer du feu et ajouter le gingembre épluché et finement coupé. Couvrir et laisser reposer pendant 15 minutes. Passer à travers un tamis fin.  
**2** Faire infuser le thé noir pendant 3 minutes. Ajouter le thé avec le rhum au vin rouge. Réchauffer la boisson, mais ne pas la faire bouillir. Servir immédiatement dans des verres préchauffés.



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

**Marmite à soupe avec couvercle en verre**  
10,45 litres  
Réf. 540N01  
**89,95 €**



**Présentez avec classe vos grogs, thés ou chocolats chauds**  
6 mugs  
Réf. 152L02  
**36,95 €**



**Cannelle Ceylon du Sri Lanka**,  
4-7 bâtons  
Réf. 029Z36  
**9,95 €**





# GLÖGG, PUNCH DE NOËL SUÉDOIS

## Ingrédients pour 4 personnes

1 orange bio  
1 citron biologique  
500 ml de vin rouge  
150 ml de sucre  
15 Capsules de cardamome  
1 bâton de cannelle de Ceylan  
1 morceau de gingembre, râpé  
1 anis étoilé  
175 ml de vodka

## De plus

4 c. à soupe de raisins secs  
4 c. à soupe d'amandes émondées

## Préparation

1 Éplucher finement la peau de l'orange et du citron sans la peau blanche amère. Presser les fruits. Faire bouillir le vin rouge avec l'écorce et le jus des agrumes, le sucre et toutes les épices. Retirer du feu, couvrir et laisser reposer pendant 2 heures. Passer au tamis pour enlever les épices.

2 Griller les amandes dans une poêle sans matière grasse pour qu'elles flottent sur le glögg au moment de servir. Ajouter de la vodka au vin rouge juste avant de servir et chauffer la boisson, mais ne pas la faire bouillir.

## Finition et dressage

Chauffer les verres avec de l'eau chaude et les sécher. Répartir les amandes et les raisins secs dans les verres et les remplir de glögg chaud.



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

**Blossa Glögg**  
3 bouteilles  
Réf. 029E06  
**34,95 €**  
(15,53 €/l)



**Verres à Glögg**  
4 verres  
Réf. 025G01  
**19,95 €**



**Cardamome d'Inde**  
45 g  
Réf. 029Z21  
**8,95 €**  
(19,89 €/100 g)





## GENEVER WINTERKOFFIE (CAFÉ D'HIVER À BASE DE GENIÈVRE)

### Ingrédients pour 4 personnes

500 ml de café  
4 c. à café de sucre  
100 ml de genever  
200 ml de crème liquide  
200 ml d'advocaat

### Préparation

**1** Préparer un café fort. Dissoudre le sucre dans le café et ajouter le genever, le schnaps de genièvre hollandais. Couvrir et garder au chaud.  
**2** Fouetter la crème jusqu'à obtenir une consistance compacte. Versez l'advocaat dans des verres résistants à la chaleur. Compléter avec le café et déposer une pointe de crème fouettée sur chaque verre.



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

#### Café d'hiver au genièvre

18 % Vol., 0,7 l  
Réf. 067R13  
**24,95 €**  
(35,64 €/l)



#### Liqueur d'œufs

22 % Vol., 0,5 l  
Réf. 768Z01  
**21,95 €**  
(43,9 €/l)



#### Siphon à chantilly professionnel

petit modèle, 0,25 l  
Réf. 262M02  
**139,95 €**





## FEUERZANGENBOWLE – PUNCH AU VIN CHAUD ET PAIN DE SUCRE

### Ingrédients pour 4 personnes

1 citron bio  
1 orange bio  
750 ml de vin rouge  
3 anis étoilés  
2 bâtonnets de cannelle de Ceylan  
1 clou de girofle  
1 cm de racine de gingembre, râpée  
200 ml de rhum  
1 pain de sucre

### De plus

1 casserole à punch, ou  
1 marmite de 3 l  
1 pince à feu  
Mugs, résistants à la chaleur

### Préparation

**1** Éplucher finement la peau du citron et de l'orange sans la petite peau blanche amère. Presser le jus et réserver. Faire chauffer les écorces avec le vin rouge et les épices dans une casserole à environ 90 °C, mais ne pas faire bouillir. Couvrir et laisser mijoter pendant 20 minutes. Passer au tamis dans le bol à Feuerzangen (ou la marmite). Ajouter le jus de citron et d'orange. Réchauffer la boisson sur la cuisinière ou un rechaud.

**2** Faire chauffer le rhum dans une casserole. Poser la pince avec le pain de sucre sur le bol à punch, faire couler un filet de rhum chaud et enflammer. Ajouter le rhum à l'aide d'une cuillère ou d'une petite louche jusqu'à ce que le pain de sucre brûlant ait complètement fondu dans le bol à punch. Servir la boisson aromatisée chaude dans des mugs préchauffés.



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

**Cuve**  
uve avec fond de cuivre pour  
préparer la  
« Feuerzangenbowle »  
Réf. 504Y03  
**139,95 €**



**Présentez avec classe vos grogs, thés ou chocolats chauds**  
6 mugs  
Réf. 152L02  
**36,95 €**



**Louche Laguiole**  
longueur 34 cm,  
9 cm de largeur  
Réf. 229F01  
**14,95 €**



## IRISH COFFEE

### Ingrédients pour 4 personnes

600 ml de café  
200 ml de crème liquide  
4 c. à café de sucre  
160 ml de whisky irlandais

### De plus

Verres à Irish Coffee

### Préparation

**1** Préparer un café fort. Ne fouetter que légèrement la crème pour obtenir une consistance pas trop ferme.  
**2** Mettre une c. à café de sucre avec le whisky dans chaque verre. Compléter avec le café chaud et remuer le sucre. Verser la crème encore légèrement liquide dans chaque verre.



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

#### Café barista Filtrò

250 g, moulu  
Réf. 115C09  
**9,95 €**  
(3,98 €/100 g)



#### Batteur à main KitchenAid

9 niveaux de vitesse  
Réf. 724W03  
**149,95 €**



#### Machine à café

Verseuse en  
verre 6 tasses  
Réf. 138C02  
**149,95 €**





## BRISE-GLACE DE HAMBOURG

### Ingrédients pour 4 personnes

1 orange bio  
1 citron biologique  
600 ml de vin rouge  
6 c. à café de sucre  
3 clous de girofle  
1 bâton de cannelle  
160 ml de rhum

### Préparation

**1** Laver les agrumes à l'eau chaude. Peler finement la peau sans la petite peau blanche amère, presser le jus et réserver. Faire bouillir le vin rouge avec le zeste des agrumes, le sucre, les clous de girofle et le bâton de cannelle. Retirer du feu, couvrir et laisser reposer pendant 20 minutes.

**2** Ensuite, passer le vin à travers un tamis fin dans une autre casserole. Mettre quelques morceaux d'écorces d'agrumes, d'environ 3 cm de long, comme garniture dans des verres résistants à la chaleur. Faire chauffer le jus des agrumes avec le rhum et le vin et le verser dans les verres.



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

**Presse-agrumes électrique**  
Réf. 840N01  
19,95 €



**Verres à boissons chaudes**  
6 mugs  
Réf. 152L02  
36,95 €



**Cannelle Ceylon**  
du Sri Lanka,  
4-7 bâtons  
Réf. 029Z36  
9,95 €



# ESSAYEZ ÉGALEMENT



Cocktail Bellini >



Kir & Kir Royal >



Cocktail chocolat-rhum >



Cocktail café Nitro-orange >



Cocktail expresso Nitro >



Cocktail café Nitro-Limoncello >



Spritz au citron >



Mangue Limoncello Fizz >



Limoncello caipirinha >

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