



GLACE AU CAFÉ



Ingredients

GLACE AU CAFÉ

1036 g lait
400 g crème
75 g extrait de café dont Cold Brew PROVA GOURMET
50 g sucre inverti
180 g sucre semoule
120 g glucose atomisé
10 g stabilisateur spécial glace

Preparation

GLACE AU CAFÉ

Dans une casserole, chauffer le lait, la crème, l'extrait de café et le sucre inverti. A 40°C, ajouter le sucre semoule, le glucose atomisé et le stabilisateur. Cuire à 85 °C. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Refroidir à 4 °C et laisser murer 12h à 4°C. Turbiner et réserver dans un congélateur à glace.

Associated products



EXTRACT
COFFEE WITH COLD BREW