

GLACE AU CAFÉ



Ingrédients

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

Préparation

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 mûrir 12h à 4°C.
Turbiner et réserver dans un congélateur à glace.

Les produits associés à cette recette



EXTRAIT DE
CAFÉ DONT COLD BREW