

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

Les produits associés à cette recette

EXTRAIT DE
CAFE COLD BREW



PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com