

CAFÉ LIÉGEOIS

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

SAUCE CAFÉ
30 g extrait café
60 g eau
Crumble café
30 g beurre
30 g farine
30 g sucre
30 g poudre amande
4 g extrait de café dont Cold Brew PROVA GOURMET

CHANTILLY À LA VANILLE
300 g crème liquide
1 gousse de vanille Bourbon Madagascar PROVA GOURMET
30 g sucre

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.

SAUCE CAFÉ
Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention de petits agglomérats.
Cuire à 150 °C pendant 15 minutes.

CHANTILLY À LA VANILLE
Faire infuser la crème avec la gousse de vanille fendue et grattée. Dans une cuve munie du fouet, monter la crème avec le sucre jusqu'à la texture souhaitée.

MONTAGE ET FINITION
Dans un verre, réaliser des boules de glace café. Mettre du crumble café. Verser dessus la sauce café.
Pocher la chantilly vanille à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.
Ajouter du crumble sur le dessus et verser de la sauce café. Servir.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR



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