

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 mûrir 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 cannulée. 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