

## 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