

# 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 DONT COLD BREW