

Glace au café



🍴 6 portions · ⌚ prep. 24h20m · 🕒 cuisson 15m

🥚 œufs 🥛 lait

Glace café à base de crème anglaise infusée à froid, sucres techniques et Stab2000. Infusion 24 h la veille, cuisson à 85°C qui active aussi le stabilisant, maturation nuit avant turbinage.

France

INGRÉDIENTS

☐ lait entier	500 ml	☐ jaunes d oeufs	6
☐ creme liquide entiere	250 ml	☐ sucre inverti	30 g
☐ cafe en grains, grossièrement moulu, mouture filtre ou plus grosse, jamais espresso	70 g	☐ glucose atomise	20 g
☐ Stab2000	4 g	☐ pincée de sel	1 pincée
☐ sucre semoule	80 g	☐ cafe expresso serre, facultatif, pour renforcer	2 càs

PRÉPARATION

— Infusion à froid du café (la veille) —

1. Verser le *lait entier* et la *creme liquide entiere* dans un *bocal hermetique*.
2. Ajouter le *cafe en grains*. Mélanger, couvrir et réserver au *réfrigérateur 24 heures*.
3. Filtrer au travers d'un *filtre a cafe papier* ou d'une *etamine* fine (double couche). Compléter éventuellement avec un peu de lait frais si le rendement descend sous 700 ml.

— Mise en place —

4. Mélanger à sec le *Stab2000* avec le *sucres semoule* dans un petit *bol*.

— Blanchiment des jaunes —

5. Fouetter les *jaunes d oeufs* avec le mélange *sucres-Stab2000*, le *sucres inverti*, le *glucose atomise* et une *pincée de sel* jusqu'à ce que le mélange blanchisse (3 minutes).

— Cuisson de la crème anglaise —

6. Chauffer doucement le lait et la crème infusés au café jusqu'à 70°C () dans une *casserole à fond épais*.
7. Verser progressivement sur les jaunes en fouettant.
8. Reverser le tout dans la casserole. Cuire à feu doux en remuant à la spatule en 8 jusqu'à ce que la crème nappe et atteigne 83-85°C au thermomètre — température qui active aussi le Stab2000. Ne pas dépasser 85°C, les jaunes coaguleraient.

— Refroidissement —

9. Verser immédiatement dans un *cul-de-poule froid* posé sur un *bain de glace*.
10. Ajouter le *café expresso serre*. Refroidir à température ambiante en remuant.

— Maturation —

11. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au moins *4 heures*, idéalement *12 heures* (nuit).
12. La maturation est non négociable : elle laisse le Stab2000 gonfler, les protéines des jaunes s'hydrater complètement, et les arômes du café se lier au gras.

— Turbinage et finition —

13. Turbiner en *sorbetière* *25 minutes* jusqu'à texture crémeuse et opaque (environ -6 à -8°C).
14. Transférer dans un *bac hermétique*, filmer au contact et raffermir au congélateur *2 heures* minimum.
15. Sortir 10 min avant service pour tempérer.

Un thermomètre instantané est indispensable pour cette recette : ne jamais dépasser 85°C .

Se conserve 2-3 semaines au congélateur grâce au Stab2000.