

Coupe glacée au café



1. 5 litres de lait entier  
1000 g de sucre  
500 g de **Base Perfetta 100 cresco**  
120 g d'**Extrait de Café Sébalcé**  
750 g de crème liquide à 35%MG  
100 g de **Smuter cresco**

Mélanger à sec la préparation pour base et le sucre. Ajouter le lait, la crème liquide et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter l'extrait de café puis pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée. Sangler la glace.

Décorer de chantilly, de chocolat chaud et de quelques morceaux de crumble.