Crème glacée au café

temps de préparation : 5 mn
temps de cuisson : -
temps de repos : 4 h

Pour 8 personnes

400 g de crème liquide entière
150 g de lait concentré non sucré entier
85 g de sirop d’agave
30 g de miel
2 œufs
4 g de café soluble
1 sachet chantifix de chantifix* (facultatif) ou
2,5 g d'inuline (facultatif)

Versez les ingrédients dans l'ordre soit dans le bol d'un blender ou dans un récipient haut pour mixeur plongeant et mixez une vingtaine de secondes. (J'utilise directement le bol de ma sorbetière avec le mixeur plongeant)

A partir de là on peut :

soit utiliser la méthode manuelle

Versez la préparation dans une boite hermétique plus grande que le volume à congeler car la crème va augmenter de volume en se solidifiant.
Placez la boîte au congélateur et laissez-la pendant 1 heure.
Sortez la boite du congélateur et brassez la préparation avec un fouet manuel ou un batteur électrique pendant quelques minutes. Remettez la glace au congélateur et répétez cette opération toutes les heures 4 à 6 fois pour obtenir une texture sans cristaux. Versez la préparation dans une boite hermétique plus grande que le volume à congeler car la crème va augmenter de volume en se solidifiant.

soit la mettre à turbiner dans une sorbetière.

Une fois la glace terminée la mettre dans un bac en plastique et fermer hermétiquement.

https://lamachineaexplorer.com/