

Sorbet Café

A base de la **Couverture de Café**

Recette élaborée par Julia Canu, artisan glacier

Calculé pour 3.5l de sorbet turbiné

Vegan, sans lactose, sans gluten



1737 g Eau

300 g Dextrose

140 g Glucose Atomisé

5 g Sel

2 g Gomme De Caroube

650 g **Couverture De Café**

1. Porter l'eau à ébullition
2. Mélanger le dextrose, le glucose, le sel et la gomme de caroube et mixer avec l'eau.
3. Verser sur la **Couverture De Café**.
4. Mixer, refroidir et laisser maturer pendant 24h.
5. Turbiner



Le contenu en beurre de cacao de la Couverture De Café donne à ce sorbet une texture onctueuse et une belle longueur en bouche.

Gourmande comme une glace et légère comme un sorbet, cette recette permet le travail sans aucun produit d'origine animal.

Plus original. Plus éthique. Plus sain.