

Bailey's Original Irish Cream Ликер Бэйлис Ориджинал Айриш Крím

Страна: Ирландия

Категория: сливочный ликер

Производитель: R. A. Bailey & Co.

Крепость: 17 % об.

Особенность: первый в своем роде и самый продаваемый в мире сливочный ликер.

Производится из натуральных компонентов, без добавления консервантов

Цвет: молочно-кремовый

Аромат: сливочный, с легкими нотами ванили и молочного шоколада.

Вкус: не спиртуозный, кремовой структуры, с оттенками шоколада, сливок и сгущённого молока

Температура сервировки: 6-12° C

Рекомендации по сервировке: употреблять ликер Bailey's принято сильно охлажденным, причем не только в чистом виде, но и в составе коктейлей. Однако не стоит смешивать его со свежевыжатыми цитрусовыми соками — это может привести к расслаиванию компонентов ликера и выпадению осадка

Коктейль «Тирамису» с Baileys

Нам понадобится:

100 мл Baileys Original Irish Cream

100 мл крепкого горячего кофе

20 г шоколада кусочками

2 ст.л. коричневого сахара

60 г печенья,

120 г маскарпоне

какао-порошок, кофейные зёрна и шоколадная крошка для украшения

4 кубика льда

Приготовление:

ШАГ 1 растопите в горячем кофе сахар и шоколад до однородной консистенции, дайте остыть.

ШАГ 2 смешайте в блендере до однородной консистенции Baileys, крошки печенья и четыре кубика льда.

ШАГ 3 положите маскарпоне в миску, добавьте примерно треть смеси с Baileys и размешайте маленьким объёмным венчиком до однородной консистенции. Добавьте остаток, помешивая ложкой.

ШАГ 4 налейте кофейную смесь в два бокала для martinis, добавьте ложкой смесь Baileys и маскарпоне. Посыпьте какао-порошком, украсьте кофейными зёрнами и тёртым шоколадом.

Bailey's Strawberry & Cream Ликер Бэйлис Стрoубери Крím

Страна: Ирландия

Категория: сливочный ликер

Производитель: R. A. Bailey & Co.

Крепость: 17 % об.

Особенность: создан на основе классического «Bailey's» с добавлением спелых ягод клубники и сливок, без добавления консервантов.

Цвет: клубнично-сливочный

Аромат: молочный шоколад с характерными сливочно-клубничными нотами

Вкус: сладкий, не спиртуозный, с клубнично-сливочными акцентами, нюансами виски и гармоничным послевкусием.

Температура сервировки: 6-12° C

Рекомендации по сервировке: можно пить в чистом виде, уместно добавление льда, также ликер является отличным ингредиентом для коктейлей, дополнением к мороженому и десертам.

"Baileys" Strawberry & Cream — новинка в портфеле ТМ "Бэйлис", ликер со вкусом и ароматом клубники со сливками.



Ликер "**Бейлис**" был создан в 1974 году в Ирландии. Первый вид ликера получил название "Baileys" Original. Рецепт ликера находится под секретом, хотя известно, что для его приготовления используют ирландский виски, свежие сливки, спирт и ароматические добавки. Как часто бывает с великими открытиями, ликер был создан случайно. В тот момент, когда Дэвид Дэнд (руководитель компании Gilbeys of Ireland) вместе со своей командой специалистов решил создать новый и уникальный спиртной напиток, смешав продукты, являющиеся гордостью его родины — Ирландии, он получил ни на что не похожий напиток из ирландских сливок и виски. За этим последовало порядка четырех лет усовершенствования формулы. После того, как идеальная формула создания напитка была найдена, Дэвид Дэнд запатентовал ее и зарегистрировал компанию под названием R&A Bailey & Co. Для производства ликера "Бейлиз" завод по производству использует около 220 миллионов литров молока в год! В 2005 году компания стала производить два новых вида ликера — сливочно-карамельный "Бейлис" и "Бейлис" с мятно-шоколадным вкусом. Оба напитка были весьма высоко оценены как специалистами, так и покупателями по всему миру.

Сегодня торговая марка принадлежит алкогольному гиганту **Diageo**.

Diageo — крупная компания, объединяющая под своим началом многие ведущие бренды в индустрии алкогольных напитков. В их активе — покорение рынка более чем 180 государств по всему миру, наличие более 25 000 сотрудников и представительства в 80 странах. Девиз "Диаджео", которому компания неустанно следует во всей своей деятельности, — "Празднование жизни каждый день, везде".