

DRINKS.

Baileys Tiramisu Liqueur 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	555503
Alcool	17%
Contenu	70cl
Pays	Irlande
Région	Dublin
Embouteilleur	R&A Bailey & Co., Nangor Road, Dublin 12, Irlande
Marque	Baileys
Type	Irish Cream
Allergène	Contient du lait et des produits laitiers
L'usage	pur, avec de la glace ou dans divers boissons pour desserts
Dégustation	goût crémeux et doux avec des notes de crème et d'espresso chocolaté.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	avec des arômes de Mascarpone, d'Espresso et de Cacao
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

David Dand est considéré comme le créateur de la liqueur de crème mondialement connue. Personne ne

sait vraiment d'où vient le nom Baileys : l'entreprise a un jour prétendu qu'un certain Monsieur Bailey était à l'origine du nom, mais c'était de la triche. L'histoire de la boisson a commencé en 1974 à Dublin, lorsque David et son équipe ont commencé à expérimenter avec de la crème de lait irlandaise et du whisky. Il leur a fallu trois ans pour trouver un moyen d'éviter que les deux ingrédients principaux ne se mélangent à nouveau. Il était tout aussi difficile de fixer la durée de conservation à deux ans. En 2005, l'entreprise a commencé à diversifier sa gamme.

Le Baileys Tiramisu a été lancé sur le marché en édition limitée : il s'agit d'un mélange de la liqueur Irish Cream originale et d'arômes typiques du Tiramisu. Le Tiramisu est un dessert en couches originaire d'Italie, préparé avec de l'espresso froid, des biscuits à la cuillère, de la crème de mascarpone, des jaunes d'œufs et du sucre, ainsi que du cacao en poudre. On ajoute souvent un peu d'Amaretto à l'espresso avant d'en arroser les biscuits à la cuillère, mais certains gourmets optent pour le Baileys. En tapant "Baileys Tiramisu" sur Google, on trouve des dizaines de recettes pour la cuisine à domicile. Avec la nouvelle liqueur, on peut s'épargner les 30 minutes de cuisson et préparer à la place des cocktails de desserts crémeux et sucrés.