

Irský krém s Baileys

Doporučená receptura:

Surovina	Množství
Mléko plnotučné	3000 g
Extrakt Irish Cream (265)	600 g
Baileys	480 g
Cukr krupice	350 g
Báze Tricrema 100 (515)	300 g
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	300 g

Doporučený technologický postup:

Mléčná báze: Mléčnou bázi připravíme smícháním všech sypkých surovin s mlékem, dáme pasterovat na 85 °C. Po zchlazení na 50 °C přilijeme smetanu.

Dohotovení: Do hotové mléčné báze přidáme **Extrakt Irish Cream (265)** a Baileys. Promícháme, necháme půl hodiny odležet, poté umrazíme. Hotovou zmrzlinu dekorujeme dle naší fantazie, můžeme i protřít čokoládovým toppingem.

Poznámka: Zmrzlina obsahu je malé množství alkoholu - zmrzlina může působit po zmražení volnějším dojmem.

