

PURE BREWERS



IRISH CREAM • Makes 1 L of Liqueur

Add 545 ml of 40% ABV alcohol to a 1 L bottle then add 200 g of white granulated sugar and shake until all sugar dissolved. Next, add the contents of this sachet and shake briefly, then top up to 1 L with cold water (approx. 285 ml required) and shake well to mix. When serving – blend 100 ml of liqueur with 30 ml whipping cream and serve immediately. Will keep for 1 week stored in fridge. Makes 1.3 L of 17% ABV liqueur (including cream)

Instructions for use with Pure Brewers Alcobase

Half fill a 1 L bottle with 500 ml clear alcobase then add 200 g of white granulated sugar and shake until all sugar dissolved. Next, add the contents of this sachet and shake briefly, then top up to 1 L with alcobase (approx. 330 ml required) and shake well to mix. When serving – blend 100 ml of liqueur with 30 ml whipping cream and serve immediately. Will keep for 1 week stored in fridge. Makes 1.3 L of 14.5% ABV liqueur (including cream)

Ingredients: Glucose syrup, flavouring, caramel colour (E150_(d)), water, preservative (Sulphur Dioxide).

Allergen information: contains derivatives of cereals containing gluten, contains sulphites.

Instructions pour le mélange avec alcool 40%

Verser 545 ml de alcool à 40% dans une bouteille de 1 litre. Ajouter ensuite 200 gr de sucre blanc granulé et brasser jusqu'à dissolution complète. Ajouter ensuite le contenu de ce sachet et brasser légèrement. Remplir ensuite votre bouteille avec de l'eau froide (env. 285 ml) et brasser pour bien mélanger les ingrédients. Lors du service, prendre 100 ml de la liqueur que vous mélanger à 30 ml de crème à fouetter et servir immédiatement. Ce mélange peut se conserver au réfrigérateur pendant 1 semaine. Donne 1.3 L de liqueur à 17% alc. vol. (incluant la crème)

Instructions pour le mélange avec base d'alcool Pure Brewers Remplir à moitié (500 ml) votre bouteille de 1 litre avec votre base d'alcool. Ajouter ensuite 200 gr de sucre blanc granulé et brasser vigoureusement jusqu'à dissolution complète. Ajouter ensuite à cette préparation le contenu de ce sachet et brasser légèrement. Remplir ensuite votre bouteille avec votre base d'alcool (env. 330 ml) et brasser pour mélanger les ingrédients. Lors du service, prendre 100 ml de la liqueur que vous mélanger à 30 ml de crème à fouetter et servir immédiatement. Ce mélange peut se conserver au réfrigérateur pendant 1 semaine. Donne 1.3 L de liqueur à 14.5% alc. vol. (Incluant la crème)

Ingrédients: Sirop de glucose, saveur, colorant caramel (E150_(d)), eau, agent de conservation (dioxyde de soufre).

Information allergène: contient des dérivés de céréales contenant du glutene, sulfites.