

BAILEYS™



Treat

REPORT

2022



Il messaggio di
JENNIFER ENGLISH,
GLOBAL BRAND DIRECTOR, BAILEYS.



Siamo felici di condividere con voi il terzo Baileys Treat Report annuale, un'occasione per presentarvi le nostre previsioni per un 2022 veramente goloso. Per noi di Baileys, le elaborazioni culinarie sono una cosa seria! Dopotutto, in un mondo che è spesso caratterizzato da eventi gravi e imprevedibili, ci offrono preziosi momenti di piacere. Siamo fermamente convinti che ogni adulto si meriti una piccola dolce coccola, e le elaborazioni culinarie sono il nostro chiodo fisso.

Anche nel 2021, concedersi uno sfizio ha ricoperto un ruolo importante nella nostra vita. Dopo le incertezze degli ultimi due anni, nel 2022 il nostro motto sarà “meno, ma migliore” e questo ci aiuterà a focalizzare la nostra attenzione sulla bontà pura e sul ritrovato apprezzamento per madre natura, in particolare come fonte d'ispirazione del mondo culinario. Ci aspettano tantissime delizie. Quest'anno siamo pronti ad ammirare (e gustare!) squisite tendenze ispirate alla magia della natura. *Semplicemente fantastico!*

Pronti con cannuce e cucchiaini? *Allora diamoci dentro!*





Il messaggio di
DR. MORGAINE GAYE,
FUTUROLOGA ALIMENTARE.

Sono felice di aver collaborato con Baileys anche quest'anno, con lo scopo di fornirvi previsioni sulle tendenze di elaborazione culinaria per il 2022. L'evoluzione dei nostri piatti è sempre una conseguenza del nostro clima culturale, e l'elaborazione culinaria non fa eccezione. Le specialità del 2022 rifletteranno la nostra risposta agli ultimi due anni e l'uscita da un periodo in cui abbiamo subito delle limitazioni. Ora desideriamo esplorare la nostra ritrovata libertà e lasciarci tentare da prelibatezze giocose, tenendo conto del loro impatto sul pianeta e della loro integrazione con la natura stessa. Per il 2022, siamo certi che l'elaborazione di nuovi piatti ci unirà ancora una volta!



BAILEYS

L'équipe delle dolci coccole



Lily Vanilli, pasticceria (Regno Unito)

www.lilyvanilli.com

Lily Jones (alias Vanilli) si può definire come una delle pasticciere artigiane più amate della Gran Bretagna, nonché come la Regina delle Torte. Autodidatta, ha avviato la sua carriera nel 2008 creando un marchio leader nel settore. Un successo ottenuto grazie al suo approccio innovativo all'elaborazione di prodotti da forno e alla gestione dell'impresa alimentare. Di recente ha lanciato un nuovo "tè del pomeriggio" al Theatre Royal Drury Lane di Londra, un'esperienza entusiasmante.



Pooja Dhingra, fondatrice e chef, pasticceria Le15 (India)

[@poojadhingra](https://www.instagram.com/poojadhingra)

Pooja Dhingra ha fondato la catena di pasticcerie e caffè "Le15" e il suo nome è apparso nella classifica "30 under 30" della rivista Forbes sia in India che in Asia. Pooja è anche una celebre autrice di ricettari.



Conor Curran, autore di ricette e creatore di contenuti (Australia)

[@creamy_confusion](https://www.instagram.com/creamy_confusion)

Dopo aver lavorato per dieci anni nel settore della ristorazione, Conor partecipò a MasterChef Australia 2021 diventando uno dei concorrenti preferiti dai fan. Conor ama parlare di tutto ciò che riguarda il cibo, i drink e le feste, tutte passioni che potete seguire sul suo profilo Instagram.



Dominique Ansel, chef e titolare del panificio

Dominique Ansel (Stati Uniti)

www.dominiqueansel.com

Dominique ha inventato moltissime specialità, fra cui Cronut®, The Cookie Shot, Frozen S'more, Blossoming Hot Chocolate e molti altri. È stato nominato World's Best Pastry Chef 2017 dai The World's 50 Best Restaurants ed è anche autore di due libri di cucina Dominique Ansel: The Secret Recipes (ottobre 2014) e Everyone Can Bake: Simple Recipes to Master and Mix (aprile 2020).



Valentina Boccia, fondatrice di Ho Voglia Di Dolce (Italia)

www.hovogliadidolce.it

Valentina è una nota food writer, pastry e food blogger italiana. L'amore per i dolci e per la pasticceria le è stato tramandato dalla sua cara nonna. Così, per seguire la sua passione per la cucina e i prodotti da forno, Valentina ha creato hovogliadidolce.it. Qualunque sia la domanda, per lei il cioccolato è sempre la risposta giusta.



Benamina Ebuehi, co-fondatrice di The Sister Table (Gran Bretagna)

www.carrotandcrumb.com

Benamina è arrivata ai quarti di finale di The Great British Bake Off. Gestisce un blog tutto suo, Carrot and Crumb, dove condivide ricette, consigli e avventure gourmet. Benamina è co-fondatrice di The Sister Table e autrice del libro The New Way to Cake, pubblicato nel 2019.



Tefi Russo, fondatrice di Inutilisimas (Argentina)

www.inutilisimas.com

Tefi Russo non si definisce una chef professionista, ma un'amante delle ricette semplici e divertenti che arricchiscono la vita quotidiana. Molto famosa grazie al suo sito web "Inutilisimas", ha un suo programma televisivo e ha scritto i libri "Simple, Rico y Casero" e "La Cocina de Tefi".



Alma Obregón, fondatrice di Alma Cupcakes (Spagna)

[@alma_cupcakes](https://www.instagram.com/alma_cupcakes)

Alma è una creatrice di nuove tendenze! Il suo insaziabile appetito per le scoperte culinarie la rendono influente nel mondo delle elaborazioni. Alma è titolare di una pasticceria a Madrid, gestisce un blog di ricette, tiene corsi online e recentemente ha pubblicato il suo primo libro di ricette.



Carole Crema, titolare di Carole Crema (Brasile)

www.carolecrema.com.br

Carole lavora nel settore gastronomico dal 1997. È titolare di un'azienda dolciaria e ha partecipato come giudice a un talent show di pasticceria, Que Seja Doce. Le sue ricette si contraddistinguono per la fusione di cucina tradizionale e gastronomia moderna, con un mix di tecniche tradizionali e innovative.



Patrick Rosenthal, autore di ricette e fotografo gastronomico (Germania)

[@patrick_rosenthal](https://www.instagram.com/patrick_rosenthal)

Rosenthal ha lavorato come giornalista freelance per vari giornali. Oggi, tra le altre cose, Rosenthal crea ricette per un gran numero di riviste, libri e marchi alimentari. È fotografo gastronomico professionista e food stylist, scrive libri di cucina e si è piazzato al nono posto nella classifica dello Spiegel sui bestseller consigliati per la categoria cibi e bevande.



María Luisa Arias, titolare di Nueve21 (Colombia)

[@nueve_21](https://www.instagram.com/nueve_21)

María Luisa Arias è una chef rinomata, famosa anche per la sua partecipazione al reality show MasterChef 2015 e per aver conquistato il terzo posto nella classifica dei migliori chef in Colombia. Oggi è titolare di due aziende: Nueve21, che offre alimenti pronti di produzione propria, esperienze gastronomiche e catering, e La Nostra Cucina, specializzata in pasticceria.



MENO *ma migliore*

È tempo di abbandonare il superfluo per scoprire uno stile di vita più semplice. Ma non per questo dobbiamo rinunciare al lusso... anzi! Il 2022 sarà incentrato sui piaceri che contano, saremo disposti a spendere qualcosa in più per elaborazioni culinarie di maggiore qualità. Invece di fare acquisti d'impulso nel negozietto di alimentari, potreste entrare in un bar e concedervi un caffè preparato a regola d'arte, oppure viziarsi con biscotti di origine vegetale. Vogliamo esser certi che questi momenti di piacere siano il più possibile significativi. Si tratta di privilegiare la qualità rispetto alla quantità, dopotutto... ce lo meritiamo!



MEGA *Trends*

IL GUSTO *della bontà*

Negli ultimi tempi abbiamo tutti riscoperto l'importanza della bontà. E per esprimerla non c'è modo migliore dell'atto di donare. Presentarsi da un amico con una torta banoffeee fatta in casa o una scatola di cupcake è sicuramente un grande gesto d'amore. Ma il nostro bisogno di bontà non si ferma qui: cercheremo ingredienti prodotti con compassione e solidarietà, che si tratti del cioccolato di un'impresa certificata B-Corp o del caffè equosolidale. Desideriamo celebrare lo spirito di comunità, dopotutto non siamo mai stati così uniti come in questo momento. E viziare chi amiamo è più bello che mai.



ISPIRATI DALLA *geonatura*

Preparati, mondo! Le elaborazioni culinarie stanno per diventare più attraenti. Certo, continueranno a sedurre il palato, ma ora vogliono essere una delizia anche per gli occhi. Immaginate un piacere per tutti i sensi... prelibatezze che risplendono di riflessi dorati e creazioni a forma di fiori, fiocchi di neve e cristalli, a imitare la natura. Siamo pronti per entrare in un giorno tutto nuovo, con specialità incredibilmente seducenti per celebrare ogni occasione.

2022 Tendenze culinarie A COLPO D'OCCHIO

- 1 *Biscotti morbidi alla cannella*
- 2 *PIÙ brillantezza*
- 3 *CRÈME DE LA Cremella*
- 4 *PAZZI PER LA frutta a guscio*
- 5 *DOLCI COCCOLE DALLA natura*
- 6 *LA RIVINCITA DEL cono*
- 7 *MASSIMALISMO DEL colore*
- 8 *DA CONDIVIDERE: i bastoncini*
- 9 *DOLCI sculture*
- 10 *LET IT Snow!*





1

Biscotti morbidi alla cannella



Dimenziate i tradizionali biscotti giganti, quelli andavano nel Baileys Treat Report 2020. Nel 2022 preferiamo il biscotto alla cannella. Ormai diventato un classico nella cucina americana, questo biscotto soffice e morbido sta per conquistare tutto il mondo. Un ibrido tra il biscotto e la torta, soffice come un cuscino all'interno e spolverato di zucchero alla cannella all'esterno. Il biscotto alla cannella classico fa sempre la sua figura, ma oggi stiamo assistendo a infinite declinazioni con tutto ciò che si può sognare... pensate a limone con zucchero ai mirtilli, oppure a una versione speziata alla zucca. La ciliegina sulla torta? Una cioccolata calda al Baileys e il vostro pigiama più comodo.





Biscotti morbidi alla cannella



Non è la prima specialità proveniente da oltreoceano e sono certa che non sarà nemmeno l'ultima! È il genere di dolce che vediamo nei film in TV, quindi è fantastico che questi biscotti siano conosciuti e apprezzati da ancora più persone nel mondo. Se confrontati con le altre tendenze, non sono tra i più colorati o tra i più appariscenti, ma il loro sapore così familiare è una garanzia di successo. E poi offrono infinite possibilità! Sono ottimi per preparare l'impasto caldo per biscotti morbidi alla cannella, oppure come biscotti per i sandwich al gelato o in una cheesecake.

Benamina Ebuehi (Gran Bretagna)



Adoro questa tendenza perché la cannella è una delle mie spezie preferite e caratterizza i dolci spagnoli più tradizionali. Per me i biscotti morbidi alla cannella sono semplicemente irresistibili, per la speciale consistenza soffice al centro e croccante all'esterno e per la spolverata di zucchero alla cannella!

Alma Obregón (Spagna)



È un modo divertente e delizioso di valorizzare al massimo i biscotti, perché diventano un dessert completo anche se serviti come snack. Possiamo portare i semplici biscotti a un livello superiore declinandoli in svariati sapori e consistenze.

Carole Crema (Brasile)

2 PIÙ

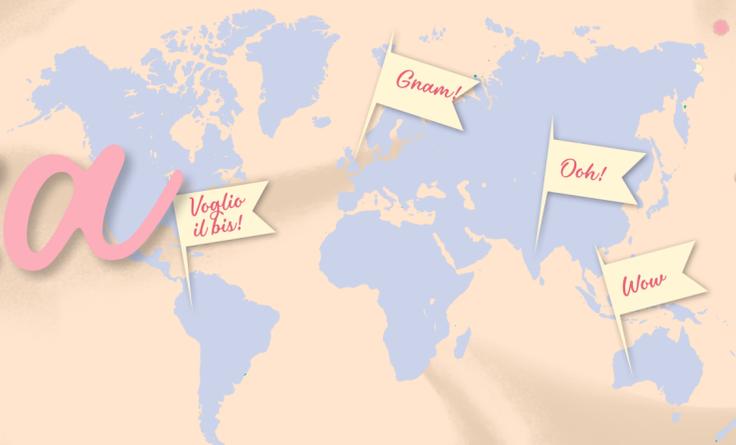
brillantezza

Con così tante ricorrenze e occasioni perse negli ultimi tempi, le nostre vite si meritano più brillantezza. Ecco perché ci aspettiamo di vedere glitter edibili su molte elaborazioni nel 2022. Con una selezione infinita di glitter edibili e sostenibili a portata di mano, possiamo dimenticare la durezza dell'anno scorso. I glitter edibili conferiscono un aspetto seducente più appetitoso che la specialità stessa, che sia un pasticcino dalla scintillante glassa dorata o un tartufo di cioccolato bianco rifinito con polvere perlescente. Si tratta di aggiungere un delicato tocco di lucentezza, rendendo più lussuosa ogni elaborazione. E poi un dolce scintillante di glitter strappa sempre un sorriso!



2 PIÙ

brillantezza



Perché aspettare il mese del pride per tirare fuori i glitter? Ricoprire i dessert di glitter edibili scintillanti può essere insensato, ma non aspetto altro. Divertiamoci con la polvere magica!

Conor Curran (Australia)



La tendenza che mi entusiasma maggiormente è "Più brillantezza" e durante le festività in India prende letteralmente vita. E poi la sto notando anche in molti macaron indiani quest'anno.

Pooja Dhingra (India)



Tutti amiamo un po' di sfarzo e di eleganza, ancora di più dopo un lungo periodo in cui non abbiamo potuto goderci queste cose. I glitter edibili aggiungono un tocco giocoso che farebbe bene a tutti noi, oltre a offrire un ampio margine alla creatività. Che si tratti delle bistecche o degli hamburger ricoperti d'oro nel nuovo ristorante londinese di Salt Bae o semplicemente della vostra cioccolata calda al Baileys con marshmallow, l'aggiunta di un tocco di brillantezza rende ogni serata un po' più speciale. Niente è proibito e non dovete aspettare un'occasione particolare per tirare fuori i glitter.

Benamina Ebuehi (Gran Bretagna)



Penso che questa tendenza sia la risposta alle restrizioni legate al Covid-19, infatti i dessert stanno diventando sempre più stravaganti, colorati e attraenti. Secondo me, oro e fiori edibili sono un must, perché aggiungono quel tocco finale che porta le elaborazioni a un livello superiore.

María Luisa Arias (Colombia)

3 CRÈME DE LA *Cremella*

Potreste pensare che a un'ottima ciambella non servano miglioramenti. Beh, preparatevi a rimanere a bocca aperta! La cremella è una ciambella tagliata a metà, riempita di gelato e ricoperta da un'ampia serie di golosi topping. Comparsa per la prima volta a Londra e nella Chinatown di New York, potete aspettarvi di trovare queste elaborazioni nei locali più golosi del mondo, con una miriade di fan appassionati che aspettano solo di provarle. Le caratteristiche importanti le possiedono tutte: sono giocosamente seducenti, deliziosamente tentatrici e complicate quanto basta. E per portare il tutto a un livello superiore, grigliate la ciambella sul barbecue prima di farcirla con il gelato.





3

CRÈME DE LA *Cremella*



Lo devo ammettere: la Cremella è una paladina dell'ambiente! Penso che ridare vita alle ciambelle vecchie sul barbecue e abbinarle alla ricchezza del gelato sia una soluzione molto green.



Conor Curran (Australia)



La mia tendenza preferita è senza dubbio la Cremella, perché amo fare le cose in grande. E poi adoro il gelato e i biscotti, quindi per me è una combinazione davvero vincente. Un trucco utilizzato, tra l'altro, da Terri Mercieca di Happy Endings consiste nell'evitare un'eccessiva dolcezza aggiungendo un pizzico di sale al croccante del biscotto. Inoltre, optare per sapori "più adulti" come quello della Guinness e del malto portano l'esperienza a un livello apprezzato dagli intenditori, pur conservando tutto il divertimento e il fascino nostalgico della versione originale.



Lily Vanilli (Gran Bretagna)



La ricetta che mi piacerebbe diventasse virale in Italia è quella della Cremella! Immagino le nostre tradizionali brioche siciliane riempite di gelato, con un incontro di consistenze irresistibile anche per i palati più esigenti.



Valentina Boccia (Italia)



4 PAZZI PER LA

frutta a guscio

Potrebbe sembrare che i dessert a base di frutta a guscio siano una moda del momento, ma in realtà la loro tradizione risale a molto tempo fa. Pensate a una morbida dacquoise alle nocciole, oppure ai gettonatissimi macaron alle mandorle. I dessert con frutta a guscio offrono una ricca profondità di sapore, e state per vederne ancora di più. Un valore aggiunto? Sono perfetti per persone allergiche al frumento o al glutine. E non c'è limite alla varietà di declinazioni... immaginate cremose cheesecake con anacardi o freezer fudge al burro d'arachidi super veloci. Come possono non piacere?



4 PAZZI PER LA frutta a guscio



"Pazzi per la frutta a guscio" ha attirato la mia attenzione perché è perfettamente in linea con un "must" della mia cucina. La mia ricetta per questa tendenza è semplice ma non meno ricca. Noci, arachidi, pistacchi, nocciole e anacardi, addolciti con datteri, miele o burro e usati come base per dessert alla frutta e yogurt oppure, naturalmente, per snack al cioccolato. Che splendido anno ci attende con queste dolci tendenze!

Tefi Russo (Argentina)



In India c'è stato un grande aumento di dessert a base vegetale, con un cambiamento sia nelle ricette tradizionali locali sia nei piatti internazionali. Ad esempio, dessert a base di frutta a guscio e zucchero grezzo, cheesecake vegane, barrette energetiche e molto altro.

Pooja Dhingra (India)



L'uso della frutta a guscio nei dessert è un grande valore aggiunto. Inserire delle noci nella ricetta dei vostri brownie preferiti o qualche noce pecan all'impasto dei vostri biscotti può fare davvero la differenza. In Spagna amiamo aggiungere la frutta secca alle nostre elaborazioni, ad esempio macinata nella tradizionale torta alle mandorle "Tarta De Santiago" intera nel cioccolato ricoperto.

Alma Obregón (Spagna)



Preparare dessert a base vegetale, incredibilmente deliziosi e per nulla inferiori agli originali non è mai stato così semplice. Ci saranno molte nuove ricette di questo tipo nel 2022. Lo scopo non è trovare un'alternativa ma sperimentare con diversi gusti e sapori. Chiunque abbia mai preparato la salsa al caramello salato con crema di cocco sa di cosa sto parlando.

Patrick Rosenthal (Germania)



Mi piace questa elaborazione perché la trovo davvero rivoluzionaria. I dessert non sono più visti come qualcosa che fa male al corpo. Al contrario, le persone iniziano a comprendere che i dolci possono essere qualsiasi cosa vogliano. Penso che questa tendenza rappresenti una sfida all'innovazione: sperimentare tecniche e ingredienti nuovi per portare ogni dessert a un livello superiore.

María Luisa Arias (Colombia)



Nella pasticceria francese le farine di frutta a guscio sono usate in ricette "pilastro" come la dacquoise, quindi questa tendenza corrisponde a una tradizione classica per noi. Ed è fantastico che continui a diffondersi, perché ci consente di creare più pasticcini naturalmente privi di glutine invece di cercare ingredienti sostitutivi. Nei nostri negozi, il menu offre ai clienti un'ampia scelta: da macaron di ogni tipo alla dacquoise realizzata con diversi tipi di frutta a guscio, ad esempio con nocciole e pistacchi.

Dominique Ansel (Stati Uniti)

5 DOLCI COCCOLE

dalla natura

Siamo tutti pronti per abbracciare un mondo ricco di sfarzo e colore, ma intendiamo farlo celebrando anche le meraviglie naturali. Una scelta ovvia se pensiamo alle bellezze di madre natura. Ma il suo fascino contraddistingue anche le nostre elaborazioni culinarie. La tendenza più cool del momento? Geodi edibili, riprodotti in torte e cioccolatini e riempiti di cristalli di zucchero, a imitare le forme e i motivi soprannaturali osservabili in minerali e cristalli. Al taglio si presentano proprio come un'antica roccia: traboccanti di cristalli scintillanti che sembrano proprio quarzi o ametiste. Di fatto, i cristalli, sono una delle parti più importanti di questa tendenza, perché lo zucchero è la forma d'arte ideale per catturare l'attenzione: se avete mai visto i piccoli cucchiaini di zucchero rivisitati sotto forma di cristalli frastagliati sapete esattamente cosa intendiamo.





5 DOLCI COCCOLE

dalla natura



Facciamo tutti più attenzione al mondo che ci circonda, probabilmente più di quanto abbiamo mai fatto prima. Personalmente, ho iniziato ad apprezzare sempre di più le bellezze naturali della mia zona, quindi non mi sorprende che questa tendenza si rifletta anche nelle elaborazioni culinarie, comprese quelle dei prodotti da forno. Le composizioni di minerali e cristalli offrono grande ispirazione per design orientati alla grafica, come pure l'enorme varietà di fiori edibili.

Benamina Ebuehi (Gran Bretagna)



La natura è così meravigliosamente perfetta che ci ispira ogni giorno a creare piatti squisiti. Vediamo del valore nel mostrare la natura nelle nostre elaborazioni, anche se si tratta di rappresentarla con lo zucchero.

Carole Crema (Brasile)



6

LA RIVINCITA

del cono

Non più in secondo piano, il cono gelato è pronto a prendere il suo meritato posto sotto i riflettori. Le cialde molle e senza gusto appartengono al passato. Il cono del 2022 fa sul serio, che sia avvolto in un manto di granella o persino prodotto con il carbone vegetale. E questo è solo l'inizio. Chiudete gli occhi e sognate un mondo di coni di bubble waffle (cialda a bolle), torte a camino o coni prodotti con i churros. Se cercate un formato piccolo (oppure se non sapete decidervi sui gusti) allora i coni "in miniatura" sono perfetti: graziosi e in formato mini, riempiti di gelato e immersi nella cioccolata. Cosa chiedere di più? Oh, giusto, il bis!





6 LA RIVINCITA *del cono*



Adoro preparare i bubble waffle e servirli sotto forma di coni ripieni di gelato. La ricetta è simile a quella dei waffle americani e il trucco sta nel modellarli mentre sono ancora caldi. Potete anche adattare l'impasto in base ai diversi gusti dei coni, ad esempio biscotti e crema, velluto rosso o cannella e mela.

Alma Obregón (Spagna)



Il contenitore utilizzato per servire il gelato è importante quanto il gelato stesso, perché si tratta di un'esperienza a 360°. Anni fa, abbiamo creato la specialità "What-a-Melon": una massa di mousse-gelato all'anguria fatta da noi, servita a ricciolo su una fetta d'anguria fresca tempestata di semi di cioccolato fondente, quindi senza cono. Nella nostra pasticceria di Hong Kong, abbiamo proposto il gelato soft di canna da zucchero di un leggendario produttore locale servito a ricciolo in un "cono" di vero bambù.

Dominique Ansel (Stati Uniti)



Seguirò sicuramente questa tendenza, portandola sempre di più nella mia cucina. Perché non creare deliziosi coni direttamente a casa? Mi attende un anno ricco di dolci e prevedo di usare i coni sia per il gelato sia come base per i dessert.

Tefi Russo (Argentina)



Se dici pizza pensi a Napoli. È una vera icona che ha assunto molte forme nel corso degli anni, tanto da trasformarsi in un cono. Nella mia variante, il bianco della mozzarella è rappresentato dal gelato al fior di latte e il rosso è creato con una marmellata di fragole. Una combinazione armoniosa di cono gelato e pizza.

Valentina Boccia (Italia)



7 MASSIMALISMO *del colore*

Indossate gli occhiali da sole, perché il 2022 sarà l'anno dei colori abbaglianti, degli spettacoli luminosi e delle risate chiassose. Pensate ai colori dei luoghi più belli del mondo... dal blu acceso di un oceano tropicale al verde intenso di una foresta lussureggiante. Ora, immaginate di averli nel piatto! Ma invece di tinture o coloranti iperpigmentati, troverete i colori presenti in natura... ad esempio in gelati realizzati con mais viola o in fudge brownie color rosso acceso, grazie alla barbabietola. Le possibilità di abbinamento cromatico sono infinite... pensate alle tonalità acquamarina del "butterfly pea flower tea" (tisana con fiori blu di pisello farfalla) o alle terrose tonalità di verde della spirulina. Il mondo della cucina sta per diventare molto più colorato (e noi siamo pronti!).



7 MASSIMALISMO del colore

È la mia tendenza preferita perché la natura ci offre i colori più belli, e in questo momento tutti possiamo approfittare della gioia del colore. Amo fare colazione con una tazza piena di spirulina. Il suo colore blu acceso mi ricorda il mio giardino preferito, il Jardin Majorelle di Marrakech. La barbabietola in polvere regala il rosso più bello in assoluto, mentre il matcha e la curcumina offrono palette di colori più naturali. Il mio consiglio? I fiori anchan thailandesi conferiscono a ogni drink un meraviglioso colore blu. E per semplificarvi la vita, potete usare l'ampia gamma di coloranti alimentari disponibili in commercio, composti al 100% di frutta, verdure e piante edibili.

Patrick Rosenthal (Germania)

Mi piace aggiungere colore ai miei dessert e i nostri macaron sono da sempre ispirati ai colori che ci circondano. Abbiamo sperimentato di tutto, dai macaron multicolore a forma di unicorno a quelli con barbabietola rossa e cioccolato bianco, fino alla semplice versione alla lavanda.

Pooja Dhingra (India)

Adoro questa tendenza divertente e vivace, perché non teme di esagerare e trasmette vibrazioni di carnevale e di festa. Dopo gli ultimi due anni, un po' di evasione farebbe bene a tutti, e quale modo migliore se non attraverso il cibo? Penso che questa tendenza sarà particolarmente forte durante l'estate e la stagione dei festival nel Regno Unito, con gelati viola, zucchero filato multicolore e cocktail variopinti, ancora meglio se realizzati con colori ricavati da ingredienti naturali.

Benamina Ebuehi (Gran Bretagna)



8 DA CONDIVIDERE:

i bastoncini

Le nostre agende sono piene di appuntamenti all'orizzonte. E niente può battere una chiacchierata con un amico davanti a una scodella piena di patatine fritte per due. A meno che, ovviamente, non ordinate il dessert ibrido più innovativo: i bastoncini salati (tipo brezel). Questi snack dalla forma allungata sono l'ibrido più esclusivo in fatto di dolce e salato, una fusione di sapori che non stanca mai. Ma non sono solo questi bastoncini a innovarsi. I churros, popolari da molto tempo (chi può resistere al caldo profumo dello zucchero di cannella?), stanno cambiando totalmente look. Preparatevi ai churros 2.0, realizzati con un impasto di "velluto rosso" o cioccolato, riempiti di crema pasticcera o modellati a forma di cuore. Chi lo dice che non si può migliorare la perfezione? Certamente non noi!



8 DA CONDIVIDERE:

i bastoncini



In Sudamerica, e in particolare in Argentina, i churros sono una tradizione. Fin da piccola, ho potuto osservare come semplici churros riuscissero a far sorridere le persone in qualsiasi momento della giornata. Ecco perché sono impaziente di veder crescere la loro popolarità a livello mondiale. Possono essere riempiti con svariati ingredienti, ma consiglio sempre il dulce de leche. Dato che l'operazione di farcitura richiede una tecnica più complessa o uno strumento specifico, può essere sostituita da una salsa in cui immergere i churros, in modo che tutti possano godersi questa golosa esperienza.

Tefi Russo (Argentina)



Sono un grande fan dei churros e dei biscotti, quindi questa tendenza è la più interessante per me. Ho una piastra per preparare i waffle fritti e non vedo l'ora di riempire la tavola con un gran numero di salse, zuccherini, glitter e croccanti, inzuppando deliziosi waffle churros o bastoncini di biscotto e decorando il tutto come voglio! Un nuovo tipo di buffet dolce, molto lontano dal classico

Patrick Rosenthal (Germania)

La ricetta dei bastoncini da condividere trova il suo tocco di stile italiano nell'impasto delle zeppole di San Giuseppe. Solitamente ricoperte da deliziose creme come la Nutella o la crema di pistacchio, queste prelibatezze sottili e allungate hanno contribuito a far conoscere il "Bel Paese" in tutto il mondo.

Valentina Boccia (Italia)





9

DOLCI

sculture

La cucina molecolare è stata per molto tempo la protagonista della scena culinaria di alto livello. Ma perché non divertirci anche noi? Le elaborazioni stanno per diventare molto più strutturate e assolutamente epiche. Nelle cucine del mondo, i maghi della cucina e delle nuove tecnologie hanno rivoluzionato tutto: piccoli concentrati di gusto che sembrano vere opere d'arte. Un'arte che è semplicemente deliziosa. Potete trovare torte che portano le consistenze all'estremo, per poi essere ghiacciate per sembrare veri dipinti a olio, o bocconcini di mochi modellati per riprodurre splendidi fiori. Combinando il tutto con le meraviglie della stampa 3D, ci attende un mondo di incredibili capolavori all'orizzonte, con elaborazioni che sono (quasi) troppo belle per essere mangiate. Ma faremo questo sforzo, ovviamente!

9 DOLCI sculture



Ammetto di aver pensato che sarebbe stata una moda rapida, ma ora vi sfido a impedirmi di guardare le incredibili creazioni di Amaury Guichon! Chissà cosa pensano quando tiro fuori il mio dolce simile alle olive verdi...



Conor Curran (Australia)

Penso che questa tendenza abbia subito un boom durante il lockdown. Le persone si sono accorte che i prodotti da forno possono diventare una forma di espressione creativa che va ben oltre il banana bread. Possono creare dessert stravaganti, vere e proprie sculture presentate in modo assolutamente originale.

Lily Vanilli (Gran Bretagna)

Amo questo settore perché ogni giorno mi sfida a creare nuove versioni dei nostri dessert preferiti, migliorandone il gusto e l'estetica. Oggi, le preferenze alimentari sono in continua evoluzione e noi siamo più bravi a trasformare dessert tradizionali in capolavori creativi e innovativi.



María Luisa Arias (Colombia)

Mi piace l'idea di usare la tecnologia per creare nuovi metodi di lavoro e dare vita a dessert incredibilmente realistici. Nelle nostre cucine, utilizziamo stampanti 3D per creare stampi per torte e cioccolatini di ogni forma e dimensione; attualmente stiamo lavorando a una collezione in cui utilizzeremo tecniche di stampa 3D e taglio laser per creare nuove forme e design. La cosa fantastica di queste nuove tecnologie è che puoi creare qualcosa di veramente originale, direttamente dalla tua immaginazione e visione.

Dominique Ansel (Stati Uniti)



10 LET IT *Snow!*

Tutti ricordiamo con nostalgia i nostri piatti dell'infanzia e le palle di neve sono perfette per fare un revival. Questi concentrati di puro piacere in stile rétro combinano morbidi marshmallow, una spolverata di zucchero a velo e una cucchiata di marmellata al centro. Ma la loro rivisitazione è più grande e molto più golosa. Innanzitutto, ora la forma ricorda meno una palla di neve e più una vetta innevata di bontà ai marshmallow, non lontana dalla tendenza "Leggero come l'aria" del Baileys Treat Report 2021. Tuttavia, queste meraviglie sono inzuppate in noci tritate, glassa al cioccolato o scaglie di cocco essiccato. Ma non è tutto: il piccolo cuore di marmellata è stato aggiornato con qualcosa di molto più entusiasmante: ora potreste trovare un'esplosione di caramello o crema pasticcera. La nostalgia non è mai stata così buona!





10 LET IT Snow!



Questa tendenza mi fa riconnettere con i tempi passati. È uno di quei dolcetti che mi porta alla mente così tanti ricordi.

Carole Crema (Brasile)



Le palle di neve, con il loro cuore bianco, mi ricordano dei mini-gelati: palle di cioccolato al gusto di crema immerse in codette di cioccolato, una prelibatezza irresistibile.

Valentina Boccia (Italia)



Ultimamente mi sono appassionata a tutti i dolci "nostalgici" e questo lo trovo particolarmente divertente. Le palle di neve sono perfette per concedersi una buona dose di dolcezza e divertimento. E poi ci sono così tanti modi per personalizzarle. Darei ai miei marshmallow diversi sapori, ad esempio attraverso le spezie, il tè oppure del Baileys. Così sarebbero un po' più maturi senza perdere la giocosità. Potreste anche aggiungere un tocco esclusivo ad alcune delle altre tendenze, ad esempio un po' di brillantezza glitterata o foglie oro per un aspetto lussuoso.

Benamina Ebuehi (Gran Bretagna)



RETROSPETTIVA SU BAILEYS

Tendenze previste





Con l'aiuto dei nostri amici in Pinterest, abbiamo guardato indietro a due tendenze previste in precedenza, "Blue is the New Green" e "Mochi", presentate rispettivamente nel 2020 e nel 2021 Baileys Treat Report.

Il messaggio di
ALISTAIR HOLT,
SALES DIRECTOR
DI PINTEREST



Pinterest è un luogo di ispirazione, dove milioni di persone vengono per pianificare il futuro e creare una vita che amano. È anche il posto ideale per scoprire le ultime tendenze, incluse quelle in fatto di nuovi piatti. Nel 2021, mentre le elaborazioni culinarie diventavano più importanti che mai, Pinterest ha ispirato le persone e favorito alcune delle principali tendenze dell'anno, inclusa una delle previsioni preferite del Baileys Treat Report 2021, il mochi. Abbiamo inoltre assistito a un'ulteriore crescita delle specialità in blu, come previsto dal team di Baileys nel report del 2020, con questa vivace tendenza che ha catturato l'immaginazione degli utenti. Non vediamo l'ora di vedere le tendenze di quest'anno prendere vita nel 2022 su Pinterest!

Blue is the New Green

Nel 2020, il blu è diventato il colore del momento con l'ascesa del butterfly pea flower (fiore di pisello farfalla), caratterizzato da un elettrizzante blu indaco e dalla capacità di cambiare tonalità.

Torta blu	+24%
Cupcake blu	+32%
Torte di compleanno blu	+349%
Torta in sfumature di blu	+12%
Cocktail blu	+63%



Mochi per tutti i gusti

I mochi o li ami o li detesti. Tuttavia, nel 2021 il gelato con uno strato superiore dalla consistenza tipica del mochi era presente ovunque!

Gelato al mochi	+85%
Ricetta del mochi	+89%
Piccole lune al mochi	+9,722%
Mochi	+85%
Estetica mochi	+91%

*Informazioni basate sui dati di Pinterest in Gran Bretagna nel periodo 28/10/2020-28/10/2021 confrontati con quelli dello stesso periodo dell'anno precedente.



TUFFATI NEL
Baileys Treat
Report 2022

www.baileys.com/it