

BAILEYS™



Treat

REPORT  
2021

2021: L'ANNO  
*gusto e divertimento*  
CHE CONIUGA.



[WWW.DRINKiQ.COM](http://WWW.DRINKiQ.COM) | 17%  
bevi BAILEYS responsabilmente



*La testimonianza di*  
**JENNIFER ENGLISH, GLOBAL  
BRAND DIRECTOR, BAILEYS**



Siamo lieti di riproporre quest'anno Baileys Treat Report 2021, mentre ci addentriamo nelle squisite tendenze di elaborazione culinaria provenienti da tutto il mondo. Da Baileys siamo fermamente convinti che ogni adulto si meriti una piccola dolce coccola di tanto in tanto, ancor meglio se

ricca di allegria, creatività e divertimento, come anticipa il report di quest'anno. Nel 2020 più che mai, l'elaborazione di nuovi piatti ha ricoperto un ruolo di primo piano nella nostra vita quotidiana, offrendoci momenti di squisito piacere a casa e permettendoci di rimanere in contatto con gli amici e condividere con loro ricette. Personalmente, non vedo l'ora di scoprire i deliziosi tesori che ha in serbo il 2021. Ci meritiamo tutti un po' di allegria e di festa. A nome dell'intero team di Baileys, ho il piacere di invitarvi a fare un tuffo in questa esperienza e a risvegliare i vostri sensi, alla scoperta dei nuovi trend di elaborazione culinaria del 2021.





Quest'anno il team di Baileys ha collaborato con la **Dottorssa Morgaine Gaye**, futurologa alimentare di prim'ordine, per raccogliere le opinioni più stimolanti del settore dell'elaborazione culinaria globale, anticipando squisite tendenze destinate a influenzare la cultura gastronomica del 2021.

## *La testimonianza di*

### **DOTTORESSA MORGAINE GAYE, FUTUROLOGA ALIMENTARE**



Sono felice di collaborare con Baileys quest'anno alla realizzazione di Baileys Treat Report 2021. Osservare le tendenze di elaborazione culinaria, e le tendenze alimentari in generale, ci consente di prendere decisioni personali, culturali, sociali, politiche e basate sulle aspirazioni mediante tutto ciò che acquistiamo e consumiamo. Mi sono divertita a esplorare il futuro dell'elaborazione culinaria negli ultimi mesi e sono sicura che vi piaceranno i deliziosi e sensoriali piatti che abbiamo portato alla luce nel report di quest'anno. Spero che siano di vostro gradimento gli elementi giocosi che abbiamo in serbo!

*La dottorssa Morgaine Gaye è futurologa alimentare e ideatrice di Bellwether: Food Trends, il primo compendio di ricerca in materia di tendenze alimentari. Morgaine analizza il cibo e le abitudini alimentari da una prospettiva sociale, culturale, economica, geopolitica, di trend e branding.*

[www.morgainegaye.com](http://www.morgainegaye.com)



# L'équipe del Deliziaro di Baileys

Gli esperti di arte culinaria che hanno contribuito alla realizzazione di questo report



**Lily Vanilli, Panificatrice (Regno Unito)**

[www.lilyvanilli.com](http://www.lilyvanilli.com)

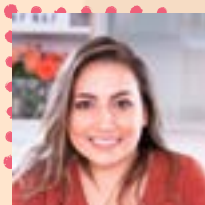
Lily Jones (alias Vanilli) è meglio descritta come una delle più acclamate panificatrici artigianali britanniche, nonché come la Regina delle Torte. Autodidatta, ha avviato la sua carriera nel 2008 e ha creato un marchio leader nel settore basato su un approccio innovativo all'elaborazione di prodotti da forno e alla gestione di un'impresa alimentare.



**Silene da Rocha, Panificatrice (Spagna)**

[www.instagram.com/silene\\_darocha](http://www.instagram.com/silene_darocha)

Silene da Rocha è una ex concorrente del programma Masterchef e fondatrice di una delle più famose panetterie artigianali bio della Spagna, Amasa, specializzata in pane fresco e dall'aspetto accattivante, elaborato con lievito naturale e apprezzato in tutta la Spagna.



**Maria Luisa Arias, Maestra Pasticcera (Colombia)**

[www.instagram.com/marialuisa\\_masterchef](http://www.instagram.com/marialuisa_masterchef)

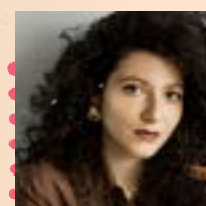
Maria Luisa Arias è una ex finalista del programma Masterchef, maestra pasticcera, titolare e fondatrice del marchio La Nostra Cucina, mediante cui si è caratterizzata per l'innovazione e il riconoscimento ricevuto nel settore grazie alla sua specializzazione in cake design e preparazione di mini dessert.



**Vallery Lomas, Food Blogger (U.S.A.)**

[www.foodieinnewyork.com](http://www.foodieinnewyork.com)

Vallery Lomas è la ex vincitrice del programma Great American Baking Show dell'emittente televisiva ABC e una delle più amate food blogger d'America, conosciuta come "Foodie in New York".



**Olesya Kuprin, Food Photographer e Autrice (Russia)**

[www.instagram.com/okuprin](http://www.instagram.com/okuprin)

Olesya Kuprin è una delle autrici di ricettari e food influencer più acclamate della Russia, la cui attività è incentrata sulla produzione di straordinarie immagini di cibi.



**Pooja Dhingra, Fondatrice e Chef, Pasticceria Le15 (India)**

[www.instagram.com/poojadhingra](http://www.instagram.com/poojadhingra)

Pooja Dhingra è la fondatrice della 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.



**Sofia Cortina, Maestra Pasticcera (Messico)**

[www.instagram.com/sofcort](http://www.instagram.com/sofcort)

Sofia Cortina è una delle più acclamate mastre pasticciere del Messico e fondatrice della panetteria La Vitrine, specializzata in squisiti dessert elaborati mediante tecniche francesi e che attinge al retaggio messicano di Sofia.



**Federico Riezzo, Titolare, Catch Events (Irlanda)**

[www.catchevents.ie](http://www.catchevents.ie)

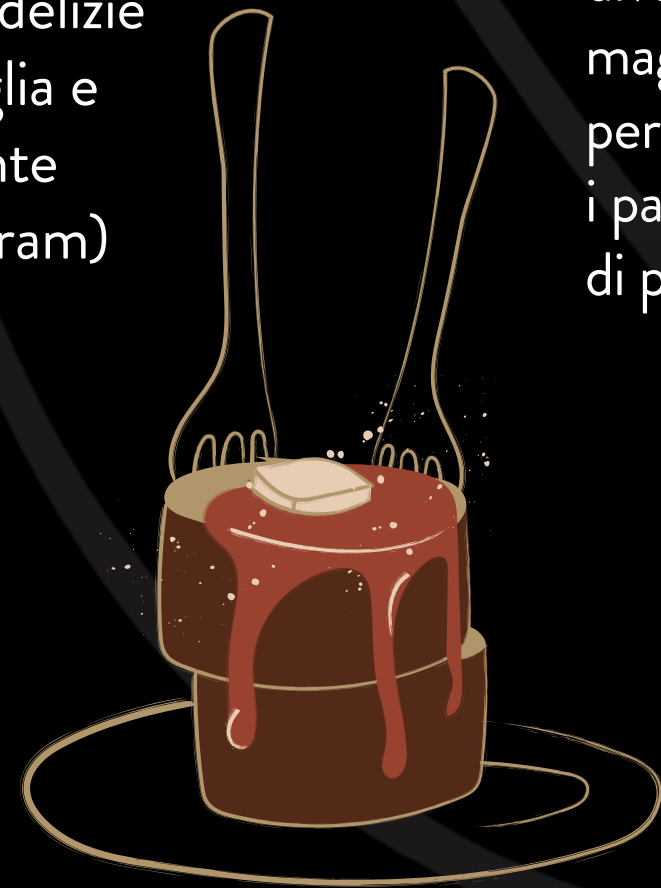
Federico Riezzo, alias Fede, è bartender e fondatore di Catch Events. Fede ospita regolarmente cocktail e masterclass di elaborazione culinaria di Baileys.



# Mega tendenze

## Divertimento assicurato

Dopo l'anno che stiamo lasciando alle spalle, ricorreremo tutti ai nostri cibi preferiti per tornare a divertirci. Inietteremo, attraverso l'esperienza gastronomica, una buona dose del gioco che è mancato nella nostra vita quotidiana. Colori vivaci e intensi trasmetteranno ai nostri occhi un'allegria senza pari, mentre soffici e morbide consistenze e drink cremosi faranno le delizie del nostro palato. Stravaganza, meraviglia e una buona dose di stupore è esattamente ciò che noi (e i nostri follower di Instagram) chiediamo a gran voce.



## Stare insieme è l'esperienza più dolce

Condividere il cibo che amiamo è sempre stato qualcosa di speciale, ma il 2020 ha rappresentato una parentesi, e a prendere il suo posto è ora qualcosa di ancora più importante. Movimenti come Vote Cakes and Bakers against Racism hanno avvicinato le persone attraverso il cibo.

Hanno colmato divari per cause in cui vale la pena credere, e hanno reso un po' più dolci dibattiti che avrebbero potuto divenire turbolenti. Assisteremo il prossimo anno a una maggiore visibilità del potere curativo del cibo, perché le persone condividono i cibi che amano con tutti, non solo con i parenti e gli amici più stretti. Dopotutto, che cosa ci avvicina di più se non piatti squisiti da condividere?

## Delizie della natura

Lunghi periodi trascorsi a casa ci hanno fatto venire voglia di uscire ad esplorare la natura che ci circonda. Ispirandoci alla natura, presenteremo i nostri piatti decorati con petali, foglie e perfino gambi, e il risultato sarà sbalorditivo! Saremo anche più consapevoli del nostro impatto sull'ecosistema. Utilizzare ingredienti e imballaggi sostenibili diventerà una consuetudine. Chi ha detto che buon sapore non sia anche sinonimo di buona azione?



Dopo il successo del 'Dalgona Coffee' e delle sue molteplici sfide e versioni che hanno affollato i social, quest'anno creare colori e aromi per la decorazione di dessert e drink sarà il modo di andare oltre l'esperienza di consumo e far rivivere il bambino interiore che tutti noi desideriamo ritrovare dopo un anno particolarmente arduo, ed è proprio per questo che i nostri clienti saranno pronti per ricevere un tocco in più di colore e di vita.

**Maria Luisa Arias**

Maestra Pasticcera  
(Colombia)



Il trend dei cibi giocosi sarà il protagonista di momenti virali sulla piattaforma TikTok. Che a portarlo alla luce siano video time-lapse di cupcake colorati a spirale che si gonfiano in forno o diversi colpi di scena che hanno a che fare con il cibo nelle sfide più seguite di TikTok. Emergerà anche grazie a cocktail ispirati a dessert che le persone creeranno a casa.

**Vallery Lomas**

Food Blogger (U.S.A.)

L'idea di creare consistenze soffici, in ogni tipo di torta, con guarnizioni cremose e morbide o farciture come creme pasticcere artigianali, è una vera delizia! È il paradiso! È un trend che rispecchia la padronanza della tecnica ed è contemporaneamente qualcosa che tutti vorranno gustare. Perché, quindi, non provare a farlo in casa?

**Sofia Cortina**

Maestra Pasticcera (Messico)

In passato le torte venivano preparate solo per le occasioni speciali, ma oggi non c'è bisogno di un motivo per farle, perché ritrovarsi è diventato un evento di per sé. Mi piace l'idea di non dover aspettare un compleanno o le vacanze per sfornare biscotti. Martedì prossimo o questo giovedì possono essere il vostro giorno speciale.

**Olesya Kuprin**

Food Photographer e Autrice (Russia)



# 2021 delle tendenze culinarie

## PRESENTAZIONE



- 1** UN MONDO DI  
*Avena*
- 2** COMBINAZIONI  
*Pazze*
- 3** VOLUTTÀ  
*Giapponese*
- 4** AMORE DA  
*Spalmare*
- 5** CHE NE DITE DI  
*Un po' di luce?*
- 6** LEGGERO  
*Come l'aria*
- 7** EXTRA  
*Dolci*
- 8** MISSIONE  
*Cacao!*
- 9** MOCHI  
*Per tutti i gusti*
- 10** UNA BUONA DOSE  
*Di sane coccole*



## 1 Un Mondo di Avena

È da un po' di tempo a questa parte che l'avena riveste un ruolo importante nella nostra alimentazione, ma non stiamo parlando di porridge, latte di avena e nemmeno dei biscotti di avena della mamma (benché deliziosi). Cioccolato al latte, gelati, formaggi, yogurt e perfino panna a base di avena sono in procinto di arrivare, e non vediamo l'ora di provarli. Non hanno più il loro tipico aspetto salutare, ma hanno fatto irruzione nella decadente lussuria, e ciò significa che presto assisteremo alla creazione di deliziose e golose pietanze a base di avena. L'avena è, dopotutto, priva di glutine, sostenibile e viene prodotta localmente. Che cosa abbiamo mai fatto per meritarsela?



*Attualmente vi è un gran numero di persone che desiderano consumare e ricreare ricette vegane e salutari a casa, ma che siano allo stesso tempo deliziose e nutritive. E questo è proprio ciò che offre l'avena, un prodotto semplice e allo stesso tempo appetitoso... perfetto da includere nella propria dieta!*

**Silene da Rocha**

Panificatrice (Spagna)

## 2 Combinazioni pazze

Siamo stati per molto tempo grandi fan della combinazione dolce/salato. Ma il prossimo anno si spinge verso qualcosa di ancora più squisito e creativo. Mentre assisteremo alla creazione di svariate elaborazioni che coniugano dolce, aspro, salato, umami e sapori aciduli, rimaniamo con il fiato sospeso in attesa di provare un doughnut a base di ube con più combinazioni di sapori contrastanti di qualsiasi cosa che uno possa immaginare. L'ube, la patata dolce viola delle Filippine, è trasformata in un doughnut ricoperto da una glassa di ube halaya dal colore viola scuro. Viene poi farcito con crema a base di ube e perle di tapioca, e spolverato con del parmigiano salato. Se non andate pazzi per il colore viola non c'è problema, potete provare in alternativa patatine fritte con gelato, pizza dolce danese, snack a base di patate ricoperti di cioccolato al latte e patatine al sapore di caramello. Ogni ricetta è brillante. E non vediamo l'ora di provarla!



*Il mio trend preferito è quello delle Combinazioni pazze, perché parte dall'idea a me cara degli snack indiani. Abbiamo sempre avuto una vasta gamma di snack dolci e salati. Alcuni ricorderanno il piatto di compleanno indiano per antonomasia! L'emozione di avere nel piatto torta e patatine, pezzettini di cremosa torta sulle patatine, tutto mischiato insieme.*

**Pooja Dhingra**

Fondatrice e Chef, Pasticceria Le15 (India)

tendenze  
culinari  
2021







### 3 *Voluttà Giapponese*

Il Giappone è un'isola felice per elaborazioni culinariequisite e bizzarre che vi faranno sorridere, e mentre assisteremo a un massiccio afflusso di sorprese ispirate alla cultura giapponese (dietro l'angolo, giganti soffici cheesecake), queste due sbalorditive delizie sono esempi significativi di ciò che ci attende. Primo: un grosso e traballante pancake, soffice come un cuscino, che desidererete schiacciare con le dita. Ricoperto di frutta fresca, zucchero a velo, crema pasticcera o letteralmente qualsiasi cosa possiate sognare. Il sonnellino post-brunch sarà d'obbligo. Ma se siete come noi e vi stuzzica la voglia di qualcosa per concludere la giornata dopo un brunch tardivo a base di pancake e caffè freddo, il pesce Taiyaki vi darà la spinta di cui avete bisogno. Il morbido cono dall'impasto tipo waffle a forma di pesce è farcito fino all'orlo di gelato, praline, creme e wafer. Non c'è dubbio, se ne trovate uno avrete fatto la pesca grossa.

### 4 *Amore da Spalmare*

Chi non ama le creme spalmabili? Sono versatili, incredibilmente deliziose, e trasformano una fetta di pane tostato in un piatto indimenticabile. E una cosa è certa, ne vedremo e gusteremo delle belle l'anno prossimo. Dall'hummus dolce senz'aglio aromatizzato all'albicocca, alla barbabietola e al cioccolato all'arancia, a creme ispirate al latte macchiato a base di tè verde e zucca speziata, queste creme meritano di essere tenute d'occhio. Assisteremo alla creazione di milioni di creme differenti a base di frutti a guscio e semi, tra cui una gustosa a base di semi di anguria e un burro di arachidi al bourbon scandalosamente decadente. Ma non è tutto qua. Il biscotto speziato olandese Speculoos si presterà a tutto, dall'essere spalmato con una deliziosa farcitura di torta all'essere bagnato in un dolce e speziato intingolo. O, per coloro che desiderano aggiungere una nota di lusso alla cerimonia del tè pomeridiana, le creme spalmabili a base di Sloe Gin e la crema al burro allo champagne trasformeranno un umile pezzo di pane in un piatto degno di un re. Qualcuno desidera provare una crema a base di Baileys?



*I giapponesi sanno davvero come cogliere il lato saporito della vita. Da pancake soffici come un cuscino e dall'aspetto invitante a divertenti coni di waffle a forma di Taiyaki, non vedo l'ora di esplorare le deliziose elaborazioni culinarie legate a questo trend.*

**Fede Riezzo**

Titolare di Catch Events (Irlanda)



## 5 *Che ne dite di un po' di luce?*

Vi ricordate di quando brillare al buio faceva furore? Come ci mancano quei tempi. Ma nel 2021 torneranno e saranno meglio di prima. Non si tratta, però, di un bastoncino fluorescente di Halloween. Stiamo parlando di cibi e bevande in grado di distinguersi dalla massa, anche in una stanza buia. L'alga commestibile che emana un lieve bagliore bioluminescente in ambienti poco illuminati si insinua nei nostri cocktail preferiti, conferendo loro un incredibile aspetto sovranaturale difficile da ignorare. Assisteremo anche alla creazione di dolci e dessert che letteralmente illuminano le nostre vite (e i nostri soggiorni) in modi del tutto nuovi, offrendo un'esperienza magica nelle serate più cupe. Vedrete come i trend "glow in the dark" nei bar e alle feste faranno esplodere il divertimento. Chi ci serve un Glowtini?

## 6 *Leggero come l'aria*

Se vi è capitato qualche volta di sgattaiolare verso il frigo alla ricerca di una fetta di formaggio (noi? quando mai!), questo piatto è fatto apposta per voi. I soffi di formaggio (o popcorn Keto) sono bocconcini 100% formaggio in cui l'umidità viene rimossa, ottenendo uno snack incredibilmente leggero e croccante, ad alto contenuto proteico, che fa sì che mangiarsi un bel pezzettone di formaggio diventi completamente ammissibile. Ci mettiamo la firma! Ma i piatti leggeri e allo stesso tempo gustosi non sono tutti qui. Vedremo sempre più snack a base di cibi soffiati in grado di rendere le coccole che ci concediamo un po' più salutari, e prodotti tipo patatine di avocado conquisteranno gli scaffali. Anche i piatti leggeri e cremosi avranno un ruolo centrale, come cioccolate calde con panna montata, caffè ispirati al Dalgona, torte leggere come piume e dessert irresistibili a cui fare un posticino nello stomaco. Il prossimo anno gli snack e le elaborazioni culinarie a base di cibi soffiati saranno ovunque e, credeteci, avrete una voglia matta di provarli.



*Le ho utilizzate nelle mie guarnizioni e nella decorazione di torte e stanno davvero prendendo piede. Brillano quasi al buio (risplendono in ambienti poco illuminati) e presentano molti degli elementi giocosi degli anni '80 che abbiamo visto riscuotere successo in generale. Mi aspetto di vederne molte altre il prossimo anno (hanno già registrato vendite eccezionali online!)*

**Lily Vanilli**  
Panificatrice (Regno Unito)



*Un trend dall'alta complessità, molto allettante per trasmettere sensazioni gustative a livello gastronomico. È poi così visuale e impressionante quando viene presentato sul piatto.*

**Silene da Rocha**  
Panificatrice (Spagna)





## 7 *Extra dolci*

È difficile non amare i classici. Macarons, trecce danesi, golosi gelati e torte a bizzeffe. Sono difficili da battere. Ma l'anno prossimo le ricette più popolari avranno un nuovo look decisamente esuberante... e un nuovo gusto. Realizzata con l'impasto della treccia danese, la Nougat Crown è una nuova proposta in cui questo dolce prediletto che non delude mai viene farcito con pasta di mandorle, crema pasticcera o crema alla nocciola. Queste delizie vengono poi ricoperte con ogni ingrediente immaginabile per creare un piatto cremoso e dai colori accesi in grado di esaltare il concetto di dolce. Poi abbiamo il sandwich di Macarons ripieno di gelato. Una proposta estiva a cui sarà impossibile resistere. Sapori come quello del tè thailandese e dei cereali Fruity Pebbles sono introdotti in due macarons, tra cui giace un abbondante strato di gelato. Questo classico rivisitato è poi inzuppato in glasse colorate o salse al cioccolato e ricoperto con qualsiasi cosa possiate immaginare, ottenendo un sapore e una consistenza incredibili. Vi attendono nuove proposte in grado di donare sapori e colori di ogni sorta ai classici di tutti i tempi. Fate volare l'immaginazione.

## 8 *Missione Cacao!*

Sorpresa, sorpresa... tutti adoriamo il cioccolato. Sì, è una notizia scioccante anche per noi. Ma consentiteci di presentarvi qualcosa di nuovo e un po' diverso (ci ringrazierete in seguito). La polpa di cacao, la parte che non vedete perché viene generalmente gettata via nella produzione del cioccolato, è una polpa dolce e fruttata, perfetta per marmellate e succhi. È anche un ingrediente eccellente da aggiungere ai cocktail estivi. La troverete anche come una saporita alternativa all'acqua di cocco, decorata con appariscenti fiori commestibili per il perfetto cocktail analcolico. Più gusto e meno spreco. Come si fa a non amarla!



*Mi attrae in particolare l'idea del sandwich di Macarons ripieno di gelato. È difficile ottenere un guscio di macarons friabile dalla consistenza perfetta, è il tipo di dolce che dovrebbe poter essere gustato quando siamo in giro, e la freschezza del gelato sarà perfetta per l'estate. Sarà un modo meraviglioso di uscire dopo un lungo inverno, in particolare dopo il tempo trascorso a casa per via delle circostanze attuali.*

**Vallery Lomas**  
Food Blogger (U.S.A.)



*Il cacao e il cioccolato migliorano così tanto il nostro umore che nessuno può resistergli. Entrambi i prodotti contengono una tale quantità di antiossidanti e apportano così tanti benefici alla nostra salute, che rappresentano un cibo salutare in ogni momento, io sono una cacao lover al 100%!*

**Silene da Rocha**  
Panificatrice (Spagna)

## 9 Mochi per tutti i Gusti

I mochi o li ami o li detesti. Ma l'anno prossimo ognuno avrà il suo mochi. La nostra sfera di cristallo (è fatta di mochi, per vostra informazione) ci mostra all'orizzonte del gelato con uno strato superiore la cui consistenza è quella tipica dei mochi, miscele per pancake tipo mochi, doughnut ispirati ai mochi e perfino succulenti spiedini di palline mochi ripiene. Ma se questi piatti non stimolano le vostre papille gustative, abbiamo qualcos'altro in serbo per voi. Assisteremo a rituali di cura della pelle a base di mochi, in grado di rendere il vostro viso più fresco e luminoso. Quando si tratta di mochi, tutti desideriamo essere viziati.



*Volgiamo sempre più spesso lo sguardo verso l'Asia alla ricerca di anime affini e dell'ispirazione su Instagram. Splendide creazioni dalla consistenza gommosa, a strati e farcite, hanno adornato i nostri schermi e hanno cominciato ad apparire su tavole di stile e in servizi fotografici nel Regno Unito. Si faranno senza dubbio strada nei menù più personalizzati del prossimo anno.*

**Lily Vanilli**  
Panificatrice (Regno Unito)

## 10 Una buona dose di sane coccole

Non sorprende che quest'anno tutti si siano concessi un po' di coccole in più. O almeno noi l'abbiamo fatto! Dall'indiscutibile e imprescindibile preparazione di piatti succulenti al concedersi il tanto necessario tempo per se stessi, non è stata cosa di poco conto. Benché l'anno prossimo sarà diverso, la spinta alla cura di sé sarà ancora presente, e ci saranno molte nuove possibilità da esplorare. Le persone si coccoleranno con nuovi drink botanici che offrono benefici come 'calma', 'concentrazione', 'luminosità' e 'riposo', e nuove bevande fermentate come l'acqua di luppolo, una bevanda analcolica con un lieve gusto di birra, saranno più che mai in voga. Pertanto, a prescindere da come vogliate prendervi cura di voi stessi, ci saranno un sacco di nuove bevande in grado di rendere di gran lunga migliore il tempo dedicato a voi stessi.



*Benché per anni ci sia stata una vasta comunità dedita alla creazione e all'adattamento di ricette dolci da incorporare a uno stile di vita salutare, quest'anno l'utilizzo di farine alternative, zuccheri naturali o burro fatto in casa a base di frutti a guscio sarà una tendenza in ricette come brownies, cookie e pane.*

**Maria Luisa Arias**  
Maestra pasticciera (Colombia)





## La testimonianza di RUBY SHARMA, PARTNER MANAGER AT PINTEREST



Grazie a Pinterest, abbiamo il potere di creare la vita dei nostri sogni e quest'anno l'ispirazione è servita a rendere la nostra vita domestica un'oasi fatta di cucina, cura di noi stessi e coccole. Ogni

volta che qualcuno cerca un'idea su Pinterest, ci dà un'indicazione riguardo a ciò che pensa di provare a fare o ad acquistare in futuro. Dalle elaborazioni culinarie più ricercate su internet come il Dalgona Coffee alle nuove tendenze emergenti come i pancake giapponesi, Pinterest ha aiutato le persone a trovare l'ispirazione in base alle proprie sensazioni interiori. Nella realizzazione di Baileys Treat Report 2020, osserviamo come agiscono le persone per divertirsi ed esplorare modi di esprimere la propria creatività e la cura di sé. Fortunatamente, un aspetto di quest'anno non considerato "senza precedenti".

- 909%** ..... Ricetta del Banana Bread<sup>4</sup> — TR20 A Taste For Nostalgia
- 777%** ..... Ricetta del pan di zenzero<sup>4</sup> — TR20 A Taste For Nostalgia
- 637%** ..... Pane alla Zucca<sup>4</sup>
- 597%** ..... Tacos Ripieni di Gelato<sup>4</sup> — TR20 A Pudding Less Ordinary
- 593%** ..... Paleo Banana Bread<sup>4</sup>
- 292%** ..... in Dessert Gotici<sup>4</sup>
- 230%** ..... in Biscotti al Burro di Arachidi Senza Forno<sup>2</sup>
- 188%** ..... in Soffici Pancake Giapponesi<sup>3</sup>
- 164%** ..... Dessert Salutari al Limone<sup>2</sup>
- 160%** ..... Torte Fatte in Casa<sup>5</sup>
- 145%** ..... in Biscotti Senza Forno a base di Avena "Old Fashioned"<sup>2</sup>
- 144%** ..... Burritos di Zucchero Filato e Caramelle<sup>4</sup> — TR20 A Pudding Less Ordinary

**279%**  
nella ricerca di  
Dalgona coffee<sup>1</sup>

**29%**

nella ricerca di idee per la cura  
personale da realizzare in casa<sup>1</sup>  
— TR20 The Right to Pleasure

**439%**

nella ricerca di  
affogati al caffè con  
cioccolato e Baileys<sup>4</sup>  
— TR20 Grown Ups Only

1. Dati raccolti dal report di Pinterest sulle tendenze emergenti negli Stati Uniti nel periodo 11/3/20 - 24/3/20 confrontati con quelli del periodo 26/2/20 - 10/3/20  
2. Dati raccolti dal report di Pinterest sulle tendenze emergenti negli Stati Uniti nel periodo 23/2/20 - 5/4/20 confrontati con quelli del periodo 9/3/20 - 22/3/20  
3. Dati raccolti dal report di Pinterest sulle tendenze emergenti negli Stati Uniti nel periodo 30/3/20 - 12/4/20 confrontati con quelli del periodo 16/3/20 - 29/3/20  
4. Informazioni basate sui dati relativi alle tendenze emergenti del 2020 negli Stati Uniti riportate da Pinterest.  
5. Informazioni basate sui dati di Pinterest relativi alle tendenze negli Stati Uniti nel periodo 08/06/20 - 21/06/20 confrontati con quelli dello stesso periodo del 2019  
Come anticipato nel Baileys Treat Report 2020 (TR20)

# Baileys Treat Report 2021

[baileys.com](https://www.baileys.com)

