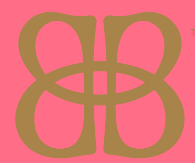


BAILEYS™



# Treat

REPORT  
2023



Un mensaje de  
**JENNIFER ENGLISH,**  
**GLOBAL BRAND DIRECTOR, BAILEYS.**



Me complace darte la bienvenida al Baileys Treat Report 2023, un informe en el que ofrecemos una mezcla de *deliciosas* predicciones para el año en curso. Nos *encanta mimarnos* y, por eso, nos fascina descubrir cuáles son las tendencias en caprichos dulces de la mano de chefs pasteleros amantes de la repostería casera. Tras otro año impredecible, todos saboreamos esos pequeños momentos de felicidad, por lo que darnos algún capricho de vez en cuando en algo cada se está convirtiendo cada vez más apetecible. Tras haber vivido unos años de tanta incertidumbre, nos sentimos con derecho a disfrutar de las tentaciones dulces y cada vez apreciamos más los placeres cotidianos. En 2023, estas tendencias continuarán creciendo conforme busquemos crear conexiones y sentirnos a gusto. Y qué mejor forma de hacerlo que con *algún capricho gratificante*. Por otro lado, el sentido de *comunidad* y, a su vez, el planeta en el que vivimos cobrarán aún mayor importancia, ambos ingredientes siempre han sido clave en todo lo que hacemos en Baileys. En 2022, *Baileys recibió la certificación de empresa B Corp*, como firme defensor de la idea de que las empresas pueden aportar positivamente al cambio. Queremos que lo que hacemos tenga un impacto positivo en el futuro de nuestras comunidades y en el planeta. A fin de cuentas, cuando nos damos un capricho, manifestamos un acto de amor hacia nosotros mismos y hacia el mundo que nos rodea. Nuestras predicciones nos dicen que este año vendrá cargado de diversión y recetas exquisitas, así que deleita tus sentidos y *samérgete en un mundo de caprichos*.





*Un mensaje de*  
**DR. MORGAINE GAYE,**  
**FUTURÓLOGA DE**  
**LA ALIMENTACIÓN**

Al observar las tendencias en caprichos -y en la alimentación en general-, vemos que cada vez que compramos y consumimos algo tomamos decisiones personales en las que influyen nuestra cultura, sociedad, política e ideales. Las circunstancias de los últimos años alteraron nuestra estabilidad y seguridad, afectando a nuestra forma de darnos caprichos. Las tendencias en caprichos de este 2023 son una respuesta a esto, además de un medio para descubrir amor, sentido y confort en la comida; vienen para *reinventar nuestros postres favoritos* y acompañarnos en un viaje en el que *recordaremos el pasado*. Nuestros momentos más dulces gozarán de la influencia de la *belleza de la naturaleza*, con un enfoque en la *sostenibilidad*. Como siempre, ha sido *un delicioso placer* explorar las tendencias en caprichos para elaborar este Baileys Treat Report y estoy deseando que otros amantes de los caprichos en el mundo descubran (¡y prueben!) nuestras predicciones para el 2023.

# NUESTROS EXPERTOS EN Caprichos de Baileys



**Patrick Rosenthal, desarrollador de recetas y fotógrafo gastronómico (Alemania) @patrick\_rosenthal**

Rosenthal ha colaborado como periodista autónomo con varios periódicos. En la actualidad, desarrolla recetas para diferentes revistas, libros y marcas del sector alimentario, entre otras cosas. Es fotógrafo gastronómico profesional y estilista de alimentos, escribe sus propios recetarios y llegó a ser número 9 en la lista de los libros más vendidos de Der Spiegel en la categoría de recomendaciones/comida y bebida.



**Lucho Kooc, publicista, estilista de alimentos y creador de contenido (Colombia) @luchokooc**

Lucho Kooc es un publicista colombiano con una trayectoria de 15 años en marketing y ventas, y es un cocinero y creador de contenido digital apasionado. Suma más de siete años de experiencia en cocina y repostería, y es especialista en crear recetas con un toque creativo y divertido. Una de sus pasiones es mostrarle al mundo que cocinar es un arte a través del cual nos podemos expresar y despertar nuestros sentidos para disfrutar de los alimentos de una forma más consciente.



**Dávid Kárai, Chef, estilista de alimentos y creador de contenido (Hungría) @karaidavid**

Dávid Kárai es un chef, estilista y creador de contenido que acerca a sus seguidores a un contenido culinario inspirado en recetas locales. Su estilo en la cocina y en la repostería es ambicioso y de influencia “hipster”, cosa que demuestra en su propio recetario, “Ki Mint Vet”, en el que ofrece más de 75 recetas de temporada.



**Mike Johnson, fotógrafo gastronómico y bloguero (EE. UU.)  
[www.mikebakesnyc.com](http://www.mikebakesnyc.com)**

Mike Johnson es el repostero, fotógrafo y bloguero detrás del blog especializado en dulces “Mike Bakes NYC”, además del autor de “Even Better Brownies” (Brownies aún más buenos) y “Simple Small-Batch Baking” (Repostería sencilla en pequeñas dosis).



**Pavlína y Martin Lubojatzky, estilistas de alimentos y creadores de contenido (República Checa) @lubojatzky\_couple**

Pavlína Lubojatzky antes trabajaba como especialista en marketing, pero actualmente es una conocida bloguera de alimentación y una de las finalistas de MasterChef 2022. En su perfil de Instagram -que lleva junto a su marido, Martin- se ha hecho con cerca de 70.000 seguidores desde que lo creó gracias a sus deliciosas recetas y su estilo a la hora de presentar sus platos.



**Carole Crema, propietaria de Carole Crema (Brasil)  
[www.carolecrema.com.br](http://www.carolecrema.com.br)**

Carole lleva trabajando en el mundo de la gastronomía desde 1997. Es propietaria de su propia empresa de dulces y ha formado parte del jurado en el programa de pastelería “Que Seja Doce”. Sus recetas destacan por su combinación de cocina tradicional y gastronomía moderna, mezclando técnicas consolidadas con otras más innovadoras.



**Tessa Boersma, cocinera, escritora de recetas y ganadora de MasterChef (Australia) @tessa.boersma**

Nada más arrancar el programa, Tessa Boersma se convirtió en una de las favoritas de la temporada 11 de MasterChef Australia y, con su adorable carácter, fue un verdadero soplo de aire fresco. Una vez finalizado el programa, Tessa ha seguido creciendo como una fuerza de un valor incalculable. Se enorgullece de su labor como cocinera, educadora, presentadora, escritora de recetas, oradora y amante de todo tipo de comidas!



**Eleonora Rubaltelli, bloguera gastronómica, creadora de contenido y escritora (Italia) @eleonora\_rubaltelli**

A Eleonora Rubaltelli le apasiona cocinar, saborear, probar y descubrir nuevos alimentos y vinos. Su hambre de conocimientos la llevó a estudiar Ciencias Gastronómicas. La filosofía que aplica en su cocina se basa en crear recetas saludables y equilibradas que sean rápidas y sencillas de elaborar sin sacrificar su sabor.



**Eoin Cluskey, director y cofundador de Bread41 (Irlanda)  
[www.bread41.ie](http://www.bread41.ie)**

Eoin creció en una pastelería y, por eso, valora los métodos tradicionales a la hora de elaborar pan auténtico que haya fermentado de forma natural. Recientemente ha recibido el certificado de FutureFood “Climate Shaper”, un galardón que representa su determinación por cambiar la cultura y percepción de la industria. Fuente inagotable de pasión, su misión es que en cada casa se coma pan auténtico y priorizar los ingredientes de temporada, de producción local y sostenibles.



**Miquel Guarro, director de pastelería en la Escuela de Hostelería Hofmann, Barcelona (España) @miquelguarro**

Miquel es chef y consultor gastronómico. Con tan solo 23 años lo nombraron director de la marca Cacao Barry y profesor de la Chocolate Academy de España. Además, es miembro del Colectivo 21 Brix y en 2013 ganó el trofeo Lluís Santapau al mejor chocolatero. Actualmente, Miquel es el director de pastelería de la Escuela Hofmann, donde destaca por su estilo definido tanto en pastelería como en elaboración de postres.



**Benjamina Ebuehi, cofundadora de The Sister Table (Reino Unido) [www.carrotandcrumb.com](http://www.carrotandcrumb.com)**

Benjamina llegó a cuartos de final en el programa de televisión británico “The Great British Bake Off”. En su blog “Carrot and Crumb” comparte recetas, consejos de pastelería y aventuras como “foodie”. Es cofundadora de “The Sister Table” y autora de “The New Way to Cake” (La nueva forma de hornear), publicado en 2019.



# MEGA *Tendencias*

## *Desde el alma*

Después de lo ocurrido en los últimos años, todos necesitamos conexiones interpersonales. Ahora sabemos lo que realmente importa; es decir, las relaciones humanas, la comunidad y darle un sentido más profundo a nuestras vidas diarias. Se trata de encontrar el significado y el alma en lo cotidiano mientras nos apoyamos los unos en los otros. Todos anhelamos esa sensación de conexión. Después de todo, es el más sano de todos los caprichos. Hemos estado separados durante demasiado tiempo y ahora sabemos lo bien que nos hace sentir formar parte de una gran familia. Nuestras conexiones lo son todo y deseamos priorizarlas y cuidarlas para crecer más fuertes, en equilibrio y armonía. Y es que lo importante ahora son nuestras almas y nuestros corazones.

## *Vivir con consciencia*

Hemos visto el futuro... ¡y es verde! Ahora más que nunca, debemos avanzar con delicadeza al caminar por este precioso planeta al que llamamos hogar. Estamos reevaluando todo en nuestras vidas, desde cómo reducir al máximo nuestro impacto sobre la Tierra hasta cuántas plantas comemos. Conforme el tiempo avanza, también crece la consciencia sobre cómo contribuir positivamente en la medida de nuestras posibilidades, por ejemplo, adoptando mejores hábitos, descubriendo formas de reducir nuestra huella de carbono y evitando el consumismo excesivo. Queremos hacerlo lo mejor posible y conseguir que cada acción cuente. ¡Es el momento de tomar las riendas de nuestro presente!

## *Recetas reconfortantes*

Imagina la sensación de darte un baño de burbujas, escuchar una canción que te encanta o envolver con las dos manos una taza de chocolate humeante (por supuesto, con nata montada y nubecitas). Esos pequeños momentos reconfortantes sientan tan bien, y son momentos que trataremos de vivir tan a menudo como podamos. No se trata de placeres lujosos ni extravagantes, sino de priorizar los pequeños caprichos para experimentar el lujo en pequeñas dosis. Hemos vuelto a apreciar las pequeñas cosas en la vida y lo bien que estas nos hacen sentir. Y por eso los microcaprichos van a ser algo innegociable. Al fin y al cabo, son esos momentos de alegría los que hacen que la vida merezca tanto la pena.

# MEGA Tendencias

## Desde el alma



“Es mi tendencia favorita de este 2023. En mi ciudad ya se puede ver cómo estamos cambiando. Tanto como consumidores como en nuestras vidas privadas, los últimos años nos han hecho reflexionar, reevaluar y ser conscientes de que no hay nada que pueda existir infinitamente. Esta reflexión nos ha llevado a la necesidad de crear momentos centrados en nuestro ser en los que no siempre se requiere de glamur o perfección. El recuerdo de esas comidas reconfortantes de nuestra infancia es capaz de devolvernos a un estado de confort y bienestar. Se están recuperando las recetas antiguas y las personas estamos volviendo a gravitar en torno a la comida casera. Para mí, esto es maravilloso”.

Patrick Rosenthal (Alemania)



“En los últimos años, el mercado checo se ha ido centrando cada vez más en nosotros mismos y en lo que realmente nos importa mientras que la tendencia en los medios en torno al cuidado y protección personal seguía creciendo. Asimismo, se puede observar cómo estas tendencias aparecen una y otra vez en las redes sociales, y hay muchos creadores de contenido que intentan ayudar a sus seguidores a conectar consigo mismos y descubrirse. La gente también ha empezado a hacer de la repostería en casa una forma de disfrutar del placer de las pequeñas cosas en la vida”.

Pavlina y Martin Lubojatzky (República Checa)



“Todos nos estamos dando cuenta de que no todo tiene que rebosar glamur; son esos pequeños momentos y recetas sencillas los que nos aportan la felicidad y reconfortan nuestras almas. ¡Esta tendencia es fantástica!”

Carole Crema (Brasil)



“Desde la pandemia y los años de incertidumbre que estamos viviendo, ahora más que nunca la gente está siendo consciente de la importancia de vivir una vida feliz, satisfecha y plena. El resultado es que la sociedad ha cambiado y ahora aprecia las pequeñas cosas de la vida que nos hacen felices, como la familia y el autocuidado”.

Dávid Kárai (Hungria)



“Después de la pandemia, todos queremos encontrar lo que nos importa de verdad; desde disfrutar de la vida y los momentos especiales hasta cuidar del planeta y las relaciones con nuestros seres queridos. En la industria pastelera, lo que ha cobrado más importancia es elaborar pasteles más pequeños y desperdiciar menos con el fin de ayudar a proteger nuestro planeta”.

Carole Crema (Brasil)

## Recetas reconfortantes



“El 2020 fue el año en el que mucha gente se lanzó a la repostería y el año en el que comenzó la tendencia de elaborar recetas en pequeñas cantidades. Esta tendencia es ideal para satisfacer ese antojo de algo dulce o salado sin tener que encontrarse luego con restos ingentes de comida. ¡Perfecta para hogares con menos personas!”

Mike Johnson (EE.UU.)



“La pandemia ha provocado un cambio radical de perspectiva en el mundo actual, consiguiendo que muchos de nosotros seamos más conscientes del presente y la importancia de vivir el momento. Gracias a esto, hemos cambiado hábitos y costumbres en nuestra búsqueda de la felicidad, y las personas, en lugar de evitar satisfacer sus antojos, quieren vivir en el presente y disfrutar de cada momento plenamente”.

Lucho Koo (Colombia)



“Últimamente hemos aprendido a encontrar el confort en las pequeñas cosas. En una época en la que no podíamos vivir como lo habíamos hecho hasta entonces, comenzamos a buscar formas de disfrutar cada momento ¡de la manera más deliciosa!”.

Carole Crema (Brasil)



“Todos estamos recuperando los valores tradicionales y conocidos que ya sabemos que son capaces de satisfacernos y brindarnos ese momento de placer y alegría con cada bocado. Deseamos volver a lo que nos resulta familiar y nos reconforta, a aquellas recetas de las que llevamos disfrutando toda la vida y que han ido pasando de generación en generación. Recetas que nos trasladan a momentos que hemos compartido con nuestras abuelas y que nos aportan una sensación de seguridad. Porque, en un mundo en el que todo cambia tan rápidamente, existen pocas cosas que nos transmitan esa sensación de calma como un croissant de mantequilla bien horneado con un café un domingo por la mañana.

Esta tendencia está muy arraigada en el mercado español, ya que a la gente le resulta difícil arriesgarse a probar nuevos sabores, decantándose en su lugar por aquellas recetas que saben que les traerán felicidad, por ejemplo, la clásica corona de hojaldre con caramelo salado y almendras”.

Miquel Guarro (España)

2023  
*Tendencias*  
en *Caprichos*  
RESUMEN

- 1 LILAS EN *Flor*
- 2 LA VIE EN *Rose*
- 3 EL PARFAIT *Perfecto*
- 4 BOCADITOS *Divinos*
- 5 UNA MIRADA AL *Cielo Azul*
- 6 NOSTALGIA DE *los 80'*
- 7 REINVENTANDO LA *Rueda*
- 8 MAÍZ *Dulce*
- 9 LOCOS POR LA *Leche*
- 10 AL CALOR DE LA *Hoguera*



# 1 LILAS EN Flor

En 2023 lo veremos todo a través de una lente de color púrpura. Los tonos morados no solo estarán presentes en la moda y el diseño: se espera un resurgimiento de este color en *todas sus gradaciones* y aparecerá en las elaboraciones en diferentes tonos. Este año tendremos ciruelas, flores de lila y violetas en nuestros caprichos, desde en *deliciosas* cookies de lavanda hasta en *brownies esponjosos y densos* que recibirán su color de las patatas moradas. ¡Quién lo diría! Lo que nos lleva a una sorpresa adicional: y es que esa *suculenta* porción de brownie podría ser una de tus cinco raciones de verdura al día.  
*¡Viva!*







# 1 LILAS EN Flor



Este 2023 no vendría mal un poco más de lavanda en el mundo. En Alemania, el lila evoca la calma, serenidad y tranquilidad, y ya está abriéndose camino hacia las casas y los armarios. Tras estos últimos meses algo turbulentos, tenemos antojo de serenidad y estabilidad, y estoy deseando ver el color morado por todos lados, desde magdalenas hasta pastas y en cualquier otra elaboración”.

Patrick Rosenthal (Alemania)



Lo que me encanta de esta tendencia es la variedad de ingredientes que se pueden utilizar para darle vida. En verano se pueden utilizar los arándanos, y las patatas moradas en otoño. Estos tonos pueden utilizarse para colorear la nata o las masas y están al alcance de todos. Estamos deseando experimentar con el lila en nuestros postres. Nos imaginamos nuestras tartas de arándanos y semillas de amapola, o dándole un nuevo enfoque a uno de los postres tradicionales de la República Checa, “bábovka”. Hay un sinfín de posibilidades”.

Pavlina y Martin Lubojatzky (República Checa)



Si el lila es el color del 2023, ¿por qué no usarlo en nuestros postres? Existen multitud de ingredientes con los que se puede conseguir ese color, como los arándanos, que además combinan a la perfección con el dulzor del Baileys y le aportan un toque de acidez para crear un contraste. También van genial con otras elaboraciones como la nata clásica y la ganache de chocolate”.

Eleonora Rubaltelli (Italia)



Esta microtendencia está destinada a sacudir el mercado colombiano de una manera muy interesante y positiva, y nos ofrecerá infinitas posibilidades de complacer nuestros antojos y disfrutar de nuestros postres preferidos. Los ingredientes de diferentes colores aportan un enfoque creativo y nuevas perspectivas a las recetas, y el color morado en concreto les añadirá a nuestros caprichos culinarios un toque especial.

En el mundo de los postres, los colores transmiten alegría, modernidad, innovación, creatividad y mucho más. Los colombianos son gente alegre, curiosa y no temen a los riesgos, y este carácter se ve reflejado, sin duda, en nuestros platos. Cuando vemos un postre o tarta con un color inusual y distintivo, te aseguro que queremos probarlo”.

Lucho Kooc (Colombia)



Somos una nación que come por los ojos, y los tonos naturales podrían tomar importancia. Las lilas, ciruelas y violetas son más succulentas si se comen en temporada. Tenemos a “Grá Chocolates”, con elaboraciones pioneras y creaciones artesanales con una estética exquisita. Grainne Mullins es quien crea cada una de las preciosas chocolatinas pintadas a mano utilizando colorantes naturales”.

Eoin Cluskey (Irlanda)

## 2 LA VIE EN Rose

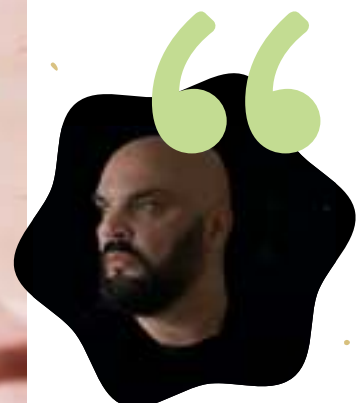
La vida nos ha llevado a querer parar un poco y tener tiempo para algo tan sencillo como *oler las rosas*. Y este 2023 también las degustaremos. Los *delicados* pétalos de rosa tendrán un lugar en multitud de nuestros caprichos, tanto si es *flotando* en una jarra de agua fresca con fresas y rosas como *decorando* una corteza de chocolate blanco con pistachos.

El aroma de las rosas nos evoca una maravillosa *sensación de nostalgia*... Puede recordarnos al papel de las paredes de la casa de la abuela, o al perfume de rosas que hacíamos de pequeños. Esta tendencia es retro y moderna a la vez. Es naturaleza, es nostalgia, y *es (definitivamente) muy "instagrameable"*.





## 2 LA VIE EN *Rose*



“A la rosa siempre la ha rodeado un halo de misterio y simboliza el amor, la belleza y la pasión. Así que no es de extrañar que sea una de las flores más populares en Alemania. En el mundo de la repostería, hemos empezado a comprobar que la rosa ya no solo se utiliza para decorar la mesa, sino que se está convirtiendo en un popular ingrediente de las mermeladas y un topping elegante para galletas, tartas e, incluso, elaboraciones con cereales. Poco a poco estamos descubriendo la versatilidad de esta flor, que aporta belleza además de un sabor delicado a nuestros platos. La tendencia de la rosa está destinada a florecer este 2023”.

Patrick Rosenthal (Alemania)



“En Irlanda se pueden encontrar y cosechar numerosas flores silvestres. Siempre deberíamos utilizar ingredientes de temporada. Por ejemplo, los acianos son silvestres y crecen en los campos sin necesidad de aplicar ingentes dosis de fertilizante artificial. En verano, hacemos un sirope a partir de una planta silvestre llamada hisopo de anís que está delicioso, y solemos decorar nuestros pasteles con acianos frescos”.

Eoin Cluskey (Irlanda)



# 3 EL PARFAIT Perfecto

No hay helado ni postre más *retro* que el “Knickerbocker Glory”, que encarna a la perfección *la extravagancia de los 70*, con sus trocitos de fruta en almíbar, guindas al maraschino y helado de unos colores que jamás encontraríamos en la naturaleza. En 2023, este clásico postre helado vivirá una transformación sorprendente. ¡Tachán! El helado japonés. Olvidemos las enormes copas de helado artificial. Este postre japonés es *pura delicadeza, sofisticación y elegancia*. Con este postre emprenderás un viaje de texturas y sabores capa a capa; *crujiente, gelatinoso, cremoso, crocante y esponjoso*. Introduce tu cucharilla. Cada vez que te la lleves a la boca, descubrirás sabores nuevos, con frutas, flores comestibles y hasta dango, una bolita de masa de harina de arroz hervida al estilo japonés. *¡Yo no me lo pierdo!*





### 3 EL PARFAIT

# Perfecto



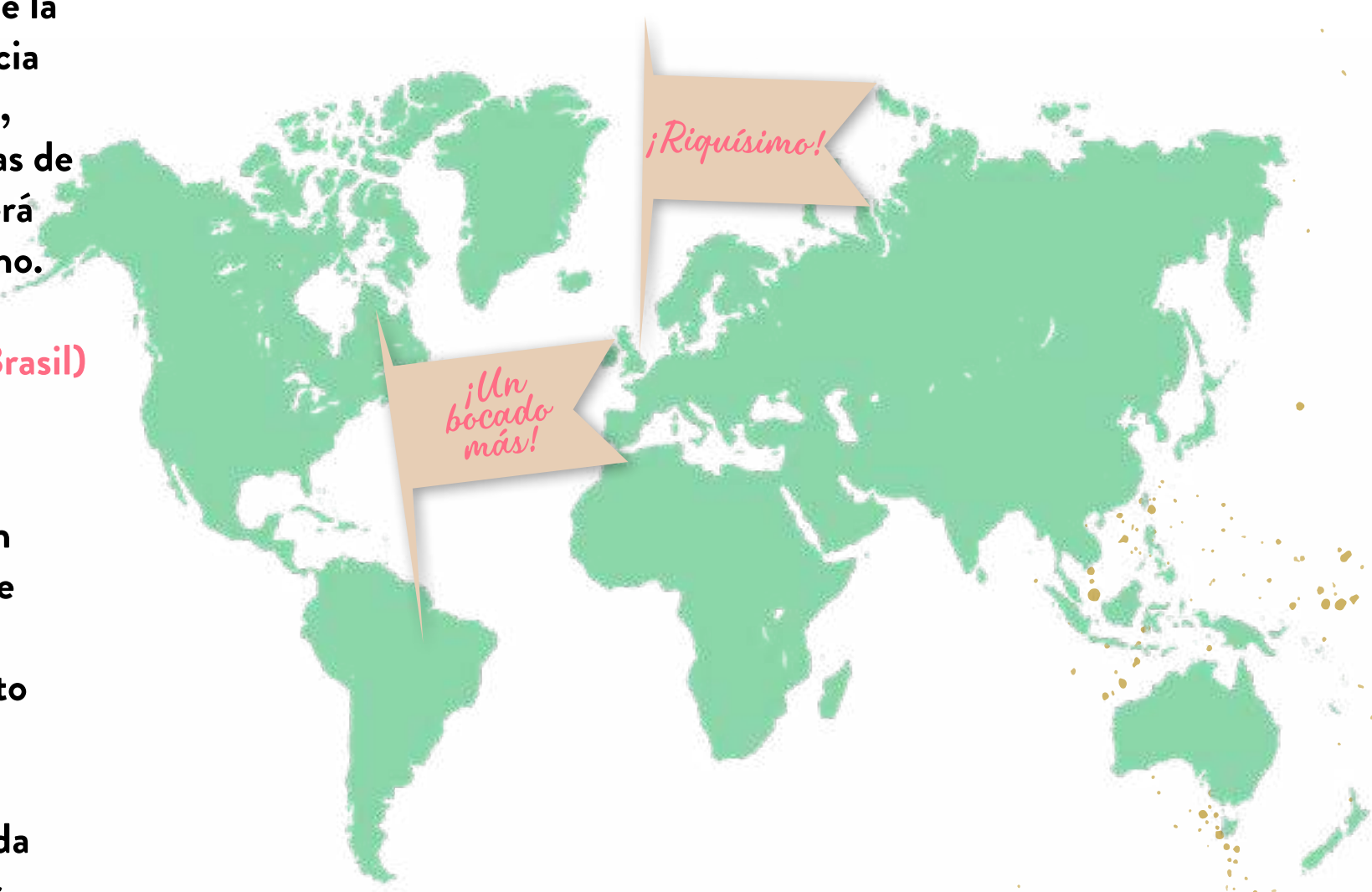
Esta tendencia ya está empezando a observarse en todo Brasil y recibe el nombre de “copa de la felicidad”. Sin embargo, la principal diferencia es la ausencia del bizcocho de sifón y la nata, que han sido sustituidos por numerosas capas de placer adulto. Esta versión es más ligera y será perfecta para los meses de primavera y verano. ¡Una supertendencia!”.

Carole Crema (Brasil)



Soy de las que nunca rechazan un postre con buena pinta, ¡y este parfait lo tiene todo! Me encanta que dé lugar a personalizarlo como uno quiera y convertirlo en el parfait perfecto para ti. Esta tendencia te permite jugar con tu creatividad, algo que creo que cada vez hacemos más. Será interesante ver cómo cada uno le pone su sello personal, con diferentes texturas y combinaciones de sabores únicas. Tiene un aire muy divertido y artístico, pero sin pasarse. Además, también veo cómo otras tendencias podrían incorporarse a esta con mucha facilidad”.

Benjamina Ebuehi (Reino Unido)



# 4 BOCADITOS *Divinos*

Este año, dejamos atrás los batidos de alturas inconmesurables y las enormes pilas de donuts para dar paso a porciones más pequeñas y *manejables*; bocaditos *deliciosos* capaces de *satisfacer nuestros antojos* sin dejarnos con la sensación de habernos pasado. Calidad por encima de cantidad. Estos preciosos y perfectos bocados son el *microcapricho* que todos necesitamos. Por ejemplo, unos bocaditos de tarta de queso. Son fáciles de adaptar, se pueden elaborar versiones veganas si lo prefieres y también puedes congelar unos cuantos, siempre listos para hincarles el diente cuando te apetezca. *Un bocadito sin culpa*, un capricho que sabe delicioso y satisface un antojo, pero que no genera enormes desperdicios. Para saborear *la vida con consciencia*.

*¿Qué más se puede pedir?*





4

# BOCADITOS *Divinos*



Este año, dejamos atrás los batidos de alturas inconmesurables y las enormes pilas de donuts para dar paso a porciones más pequeñas y manejables; bocaditos deliciosos capaces de satisfacer nuestros antojos sin dejarnos con la sensación de habernos pasado. Calidad por encima de cantidad. Estos preciosos y perfectos bocados son el microcapricho que todos necesitamos. Por ejemplo, unos bocaditos de tarta de queso. Son fáciles de adaptar, se pueden elaborar versiones veganas si lo prefieres y también puedes congelar unos cuantos, siempre listos para hincarles el diente cuando te apetezca. Un bocadito sin culpa, un capricho que sabe delicioso y satisface un antojo, pero que no genera enormes desperdicios. Para saborear la vida con consciencia. ¿Qué más se puede pedir?”

*Pavlina y Martin Lubojatzky (República Checa)*



Me encanta la idea de los bocaditos de tarta de queso. Es una manera divertida y deliciosa de disfrutar de ella sin el engorro de preparar una entera. Son perfectos para quienes quieran deleitar su paladar sin exageraciones”.

*Mike Johnson (EE.UU.)*



A la gente le encanta experimentar y compartir en grupo, y no hay nada más divertido que meter las manos en la masa rodeado de tus amigos. Por otro lado, esta tendencia también es una buena forma de inspirar a cualquiera que tema un poco al horno a probar con una receta sencilla para todo el mundo. Este tipo de recetas son las que suelo compartir en mis redes sociales para animar a la gente a dar rienda suelta a su creatividad. Por ejemplo, el tiramisú rápido tuvo una fantástica acogida entre mis seguidores y muchos probaron la receta en casa”.

*Miquel Guarro (España)*

5

UNA MIRADA AL

# Cielo Azul

Un cielo azul y soleado es como *un bálsamo para el alma*. Hay algo en ese manto celeste que *nos conecta con nuestro planeta* y sus habitantes. Al fin y al cabo, lo mires desde donde lo mires, es el mismo para todos. Este año, los azules celestiales tendrán espacio en nuestros caprichos culinarios. Por ejemplo, tendremos café con leche azul eléctrico elaborado a partir de polvo de guisante de mariposa con *nubes espumosas flotando* en él, o bizcocho velvet azul decorado con *cremosa* nata montada. También veremos *batidos* que parecerán nubes en un cielo de verano y postres elaborados con gelatina azul y nubecitas esponjosas. *Esta tendencia apunta alto.*







## 5 UNA MIRADA AL *Cielo Azul*



Lo interesante de esta tendencia es que el azul solía considerarse un color prohibido debido a los colorantes artificiales que tanto reposteros como chefs utilizaban para conseguirlo. Sin embargo, existen ingredientes naturales como el guisante de mariposa y la espirulina azul que ofrecen al sector gastronómico nuevas oportunidades para darle vida a esta tendencia. ¡Me encanta!”

*Carole Crema (Brasil)*



“Soy de las que nunca rechazan un postre con buena pinta, ¡y este parfait lo tiene todo! Me encanta que dé lugar a personalizarlo como uno quiera y convertirlo en el parfait perfecto para ti. Esta tendencia te permite jugar con tu creatividad, algo que creo que cada vez hacemos más. Será interesante ver cómo cada uno le pone su sello personal, con diferentes texturas y combinaciones de sabores únicas. Tiene un aire muy divertido y artístico, pero sin pasarse. Además, también veo cómo otras tendencias podrían incorporarse a esta con mucha facilidad”.

*Benjamina Ebuehi (Reino Unido)*



# 6 NOSTALGIA DE *los 80'*

Este año, el espíritu de la *nostalgia* vuelve más fuerza que nunca. Es posible que por eso el estilo de los *80* *llegue pisando fuerte*. Esta década se caracteriza por su estética *extravagante, retro* y, lo que es aún más importante, por ser *superdivertida*. Hay pocas cosas que reflejen más los años 80 que una *ganache rosa chicle*, ligera como una pluma y con todo el sabor del pasado. El sabor a chicle lo apreciaremos en todos lados, desde cafés a batidos, que decoraremos con *pompas brillantes comestibles*. Desempolva tus hombreras y mallas de licra ¡y listo!





# 6 NOSTALGIA DE *los 80'*



“Esta tendencia nos hace viajar en el tiempo de la mejor manera posible. Es superdivertida y anima a abrazar esa estética nostálgica y juguetona. De nuevo, existen infinitas formas de usar la creatividad con esta tendencia. A mí, por ejemplo, me encanta la idea de elaborar batidos y tartas en los que los colores se nos van de las manos. Por otro lado, creo que esta tendencia alcanzará su apogeo durante los meses de verano y en la temporada festivalera, que es cuando nos dejamos llevar más”.

Benjamina Ebuehi (Reino Unido)



“Al final, lo que importa es darle un toque de alegría y diversión a nuestro día a día. Nos encontramos en un momento en el que todo el mundo está intentando practicar el autocuidado, sentirse bien con ellos mismos y conectar con la calma. Pero, cuando sea el momento de divertirse, hagámoslo bien ¡y con estilo! En mi opinión, esta tendencia nunca ha dejado de serlo. Aunque haya ido variando un poco a lo largo de los años, aún gusta y creo que lo seguirá haciendo durante todo el 2023”.

Carole Crema (Brasil)



“Estoy viendo el renacimiento de la nostalgia a través de la comida con mis propios ojos. Uno de nuestros dulces más vendidos es uno de los favoritos clásicos, los “pop-tarts”, creados para revivir esa experiencia nostálgica”.

Eoin Cluskey (Irlanda)

# 7 REINVENTANDO LA Rueda

Llegó el momento de desvelar la última tendencia gastronómica que se ha hecho viral: la caracola de croissant. Nacido en una pastelería de Nueva York, este postre se elabora horneando la *masa de los croissants de hojaldre con mantequilla* en forma de espiral para después rellenarla de una viscosa crema pastelera y *bañar* su parte de arriba en un glaseado *brillante*. Generalmente se sirven en vertical, para destacar el glaseado *chorreante* que se espolvorea con lo que más apetezca, desde pistacho hasta frambuesas liofilizadas. Igual que pasó con los cronuts, las colas dan la vuelta a la manzana, así que es cuestión de tiempo que conquisten el resto del mundo... Recordad nuestras palabras: en 2023, todo el mundo deseará darse un capricho con este dulce pecado.





# 7 REINVENTANDO LA Rueda



Me entusiasma esta tendencia porque las posibilidades son infinitas: puedes rellenarlos con diferentes tipos de cremas y decorarlos con toppings y salsas únicos. Y es que puedes darle el toque que quieras a tu caracola de croissant. Me imagino cómo podría elevarse este riquísimo tipo de croissant usando los sabores e ingredientes colombianos y, a la vez, estoy deseando descubrir nuevas combinaciones provenientes de todas las partes del mundo que nos permitan disfrutar de estos placeres de maneras nuevas. Tengo la impresión de que esta tendencia podría aportar un toque especial a esos pequeños momentos en la vida, como puede ser una pausa para el café con tus compañeros del trabajo o por la noche con la familia acompañado de una deliciosa copa de Baileys. Probar algo nuevo siempre nos brinda una sensación especial que, a menudo, nos gusta compartir con nuestros seres queridos, ya sea en persona o a través de las redes”.

Lucho Koo (Colombia)



Ya podemos ver prosperar esta tendencia de hojaldres en forma de caracol en la República Checa, aunque elaborados con una masa de levadura más común en la zona. Las pastelerías darán un nuevo giro a esta tendencia al experimentar con sabores como la canela y rellenos o glaseados de tarta de queso”.

Pavlina & Martin Lubojatzky (República Checa)



Los postres como la caracola de croissant me llaman mucho la atención porque te permiten reinterpretarlos como quieras. Además, este saca mi orgullo nacional ya que me recuerda a una deliciosa receta tradicional húngara llamada “kakaós csiga”, o rollo de chocolate. Estoy deseando darle mi propio toque creativo a este nuevo postre”.

Dávid Kárai (Hungría)



Los postres como la caracola de croissant me llaman mucho la atención porque te permiten reinterpretarlos como quieras. Además, este saca mi orgullo nacional ya que me recuerda a una deliciosa receta tradicional húngara llamada “kakaós csiga”, o rollo de chocolate. Estoy deseando darle mi propio toque creativo a este nuevo postre”.

Tessa Boersma (Australia)



La caracola de croissant es una tendencia que se quedará con nosotros un tiempo. Desde su lanzamiento en Nueva York, la gente se ha vuelto loca por ellos y se agotan en una hora casi todos los días. Tan solo es cuestión de tiempo que esta tendencia se expanda al resto del mundo. ¡Y creo que la gente ya está experimentando con posibles formas de hacerlos en casa!”.

Mike Johnson (EE.UU.)



Estoy convencido de que esta tendencia se afianzará. Llevamos ya un año y medio elaborando este dulce y está teniendo mucho éxito. Nuestra versión recibe el nombre de Ravissant, “delicioso” en francés. Es una nueva versión del croissant; una espiral perfecta de masa de hojaldre rellena de salsa de caramelo salado casera o crema de limón”.

Eoin Cluskey (Irlanda)

# 8 MAÍZ Dulce

Si te dicen “maíz”, posiblemente pienses en algún pan de cereales, tortillas o palomitas. Pero este año ya sabemos qué hará que este ingrediente sea más *dulce* que nunca. Prepárate para ver cómo el maíz se abre paso en multitud de recetas, desde el helado de maíz dulce en verano hasta la tarta *cremosa de maíz dulce* al llegar el frío. Algunos expertos pasteleros ya lo hacen: elaboran tartas rellenas de flan de maíz y vainilla que se agotan en cuestión de minutos. Así que es el momento de dejar a un lado la mazorca de maíz asada y recibir con los brazos abiertos a púdines, tartas y magdalenas con el maíz como ingrediente principal. Al fin y al cabo, se llama maíz dulce por algo.





## 8 MAÍZ

# Dulce



Ya he visto a muchos brasileños introducir esta tendencia en sus platos y postres. Siendo jueza de uno de los concursos de repostería de Brasil, he visto muchos postres elaborados con maíz y palomitas como ingredientes principales. Su sabor y texturas son muy versátiles y funcionan en muchas creaciones”.

Carole Crema (Brasil)



Me encantan las palomitas, en especial cuando se combinan con ingredientes como el caramelo para crear ese contraste dulce y salado. Pienso que la idea de añadir palomitas a un postre es a la vez interesante e innovadora, y puede lograr una explosión de sabores que le brindarán un toque sorprendente a cada bocado. A estas notas caramelizadas de las palomitas también les pega el chocolate. Si además incluimos un poco de Baileys en la receta, el resultado podría ser aún más único”.

Eleonora Rubaltelli (Italia)



# 9 LOCOS POR LA Leche

Ya sabemos lo importante que es disfrutar de vez en cuando de *recetas reconfortantes*, y la leche frita es una de ellos. Este postre tradicional se elabora a partir de un flan espeso que se trocea, se *reboza o empana* y luego se baña con azúcar y canela. El resultado es un *delicioso* tentempié *crujiente* por fuera y *esponjoso como una nube* por dentro.

¿Y lo mejor de todo? Es perfecto para darle un toque personal. Puedes experimentar con leche de coco, aromatizar el flan con limón e, incluso, *introducir* una frambuesa en el centro. Sea como sea, darle un mordisco será como acurrucarte con una manta suave en el sofá. Si quieres potenciar todavía más esa sensación reconfortante, disfrútalo recién hecho, mójalo en chocolate caliente o acompáñalo de un café chai con Baileys™. ¿Hay algo que pueda apetecer más?







9

# LOCOS POR LA Leche



“ ¡Baileys y leche son la pareja perfecta! En repostería, la leche se puede utilizar de millones de maneras y, al incorporarle Baileys, se añaden unas notas aromáticas que hacen que los postres sepan aún más deliciosos e irresistibles. Esta tendencia me recuerda a un postre clásico de tradición piamontesa, la nata frita, algo que solía comer cuando visitaba a mi tía en Turín. Es un postre tradicional, con una corteza crujiente y un relleno cremoso que crean una explosión de sabores deliciosos”.

Eleonora Rubaltelli (Italia)



“ ‘Pasión por la leche’ me recuerda a una tendencia constante que se puede ver en todo el mundo en la actualidad: ¡las gachas! En todos los rincones hay alguien experimentando con este desayuno en sus múltiples variantes. Creo que ambas tendencias encajarán a la perfección. Estos alimentos para el alma evocan recuerdos que nos hacen conectar con nuestro pasado y sentirnos de alguna manera reconfortados. Estoy deseando probar esta nueva receta con “tejbegríz”, un pudín de sémola típico húngaro”.

Dávid Kárai (Hungria)



“ Cualquier receta que me transporte a ese momento de sofá y manta tiene mi absoluta atención. Crecer en Nueva Zelanda significa que mi alimentación giraba mucho en torno a los lácteos, y por eso esta tendencia me entusiasma. Aunque de pequeña no probara nada tan exótico como la leche frita, el flan (también conocido, aunque menos, como “trozo de vainilla”) que preparaban en la pastelería del pueblo era nuestra versión de una obra de arte de texturas”.

Tessa Boersma (Australia)



# 10 AL CALOR DE LA Hoguera

No hay nada comparable a las hogueras. Sentarse a su alrededor durante horas siempre es un buen plan, rodeado de amigos y con el fuego chisporroteando y el olor del humo impregnándose en la ropa. Más que nunca, queremos *disfrutar de nuestro tiempo en contacto con la naturaleza* y de momentos con nuestros seres queridos. Así que no sorprende que las referencias a las hogueras estén apareciendo en nuestros postres. Imagínate tener el olor y sabor ahumados de las *nubes tostadas* al fuego como glaseado alternativo, o el de un aromático té Lapsang Souchong, con toques *sutiles* y *ahumados*. Estos sabores se incorporarán a multitud de recetas durante este año. *¡Estamos deseándolo!*





10

# AL CALOR DE LA Hoguera



“Esos sabores intensos a humo y fuego no suelen utilizarse en recetas de postres. Sin embargo, esta tendencia nos muestra que los maestros pasteleros están empezando a experimentar con nuevos sabores y técnicas de elaboración, algo que me hace muy feliz porque siempre he pensado que los chefs pasteleros tendemos a ser un poco más cerrados de mente al utilizar siempre las mismas técnicas tradicionales. ¡Y ya es hora de avanzar y probar nuevas cosas! Creo que a los brasileños a quienes les encantan las barbacoas adorarán esta tendencia”.

Carole Crema (Brasil)



“Esta tendencia parece muy moderna, pero lleva aplicándose en las recetas reposteras desde hace años; la crema catalana, la tarta de limón con merengue tostado, la crema tostada, el cacao asado en fuego de leña, etc. El ligero toque ahumado aporta un sabor dulce que combina a la perfección con las recetas con hojaldre.

Ahora usamos esta técnica de una manera más sofisticada, ahumando infinitos ingredientes con diferentes tipos de madera para conseguir ese sabor tradicional pero con un toque más refinado.

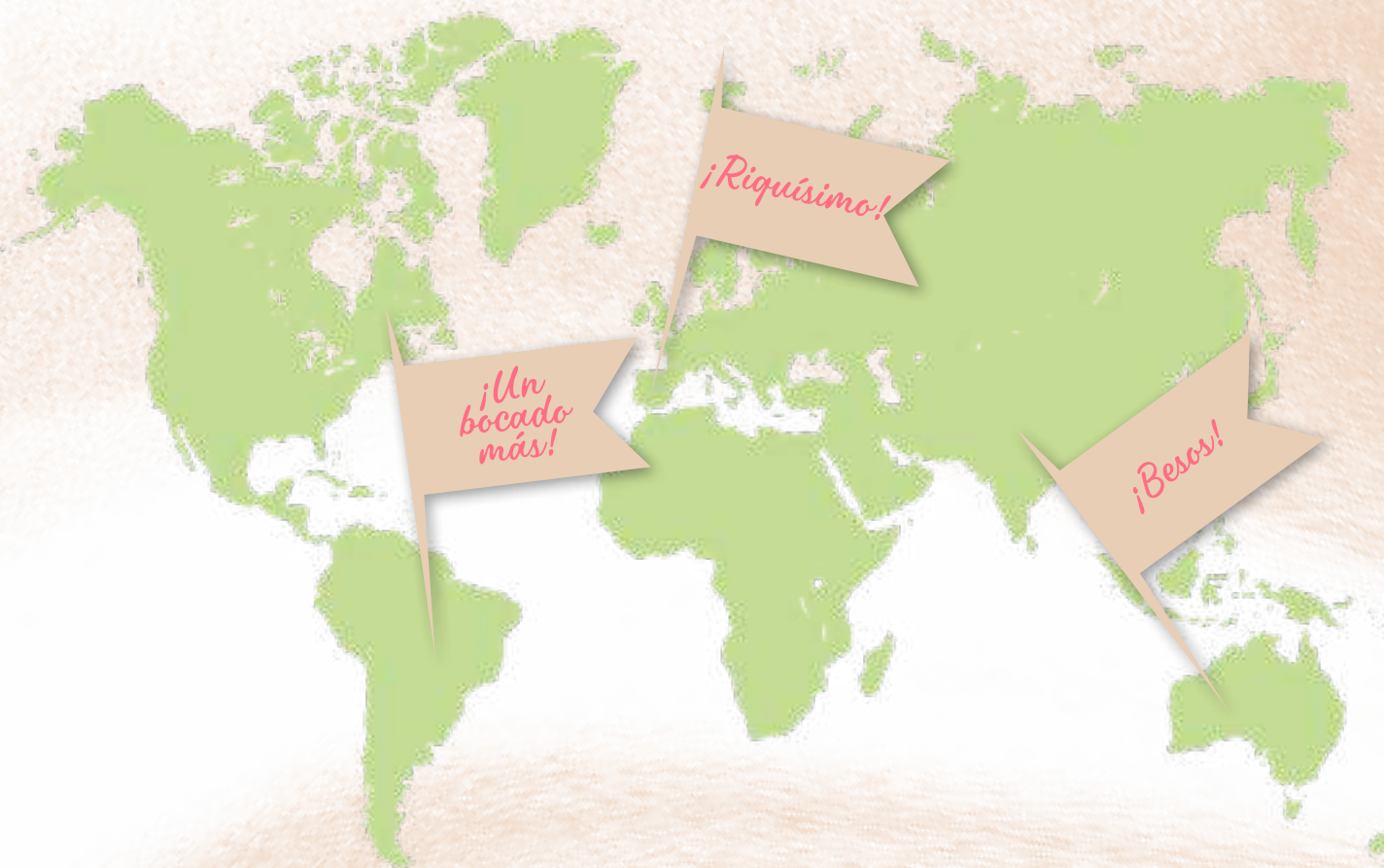
Sin duda, se trata de una tendencia que está en auge en España. En casi todos los restaurantes puede encontrarse algún plato ahumado. Aquí, en la pastelería, tenemos la tarta de chocolate ahumado con sésamo negro tostado, caramelo y vainilla, y ya se está convirtiendo en un clásico”.


Miquel Guarro (España)



“No sería australiana si no estuviera familiarizada con el sabor del fuego, el carbón y el humo. Saber hervir agua o cocinar una salchicha en la barbacoa era como un rito de iniciación. Actualmente es normal encontrarse con platos ahumados o incluso chamuscados intencionalmente en cualquier carta, desde la de un restaurante lujoso hasta la de un bar de barrio, todo el mundo lo está haciendo. También me encanta todo lo que se puede experimentar con este tipo de cocina y los sabores que se pueden conseguir con estas técnicas”.

Tessa Boersma (Australia)





REPASAMOS  
LA PREDICCIÓN DE LAS  
*Tendencias de Baileys*



Con la ayuda de nuestros amigos de Pinterest, repasamos algunas de las predicciones de tendencias de los informes Baileys Treat Report 2021 y 2022.



*Un mensaje de*  
**JOHANNA CALLAHAN,**  
**SENIOR GLOBAL PARTNER**  
**MANAGER DE PINTEREST**

Pinterest es el lugar ideal para descubrir las nuevas tendencias, incluidas las tendencias en caprichos, y un espacio al que los usuarios acuden a inspirarse y planificar. En 2022, Pinterest inspiró a los usuarios más golosos y avivó el interés por algunas de las tendencias más importantes del año, como una de nuestras predicciones preferidas del Baileys Treat Report 2022: “Snickerdoodles”. A medida que empezamos a reunirnos más y a volver a socializar, pudimos observar el auge de los palitos para compartir, tendencia también incluida en el informe de 2022. Y es que los “Pinner” estaban deseando juntarse con su gente y compartir sus caprichos preferidos. ¡Estamos deseando ver cuáles de estas apetitosas tendencias en caprichos se hacen realidad en Pinterest este 2023!



### *Untando el amor (2021)*

Esta tendencia presentada en nuestro informe de 2021 giraba en torno a la versatilidad de los untables. En 2022, los “Pinner” pusieron a prueba su creatividad convirtiendo la mantequilla y otros productos untables en manjares para compartir y degustar con una gran variedad de delicias saladas y dulces.

Tabla de Mantequilla (EE.UU.) .....	+10,000
Butter Board (AUS + NZ) .....	+10,000



### *Snickerdoodles (2022)*

Estas galletas abizcochadas tienen un interior esponjoso y están deliciosas si las acompañas con un chocolate caliente con Baileys.

Receta de galletas Snickerdoodle (EE.UU.).....	+200%
Tarta de queso Snickerdoodle (EE.UU.) .....	+80%



### *Palitos para compartir (2022)*

En 2022 nos reunimos más con la familia y amigos, por lo que pudimos observar un aumento de las búsquedas de caprichos para compartir. Y los churros fueron uno de los caprichos más buscados en los mercados de todo el mundo.

Receta de churros (Sur de Europa - GR, IT, MT, PT, ES) .....	+200%
Receta de churros (FR).....	+40%
Churros Recipe (IT) .....	+30%



### *Un toque de brilli-brilli (2022)*

En 2022 nos merecíamos un poco de luz en nuestras vidas. Por eso no nos sorprende que los “Pinner” buscaran caprichos más irresistibles, elaborando tartas con detalles dorados para un toque sibarita.

Diseño de tarta dorada (EE.UU.) .....	+3000%
Diseño de tarta dorada (GB + IRE).....	+3000%
Diseño de tarta dorada (MX).....	+10,000%

\* Basado en los datos de Pinterest del mercado del 31/12/2021 al 31/12/2022 comparado con el mismo periodo del año anterior.



SUMÉRGETE EN EL  
*Baileys* Treat  
Report 2023