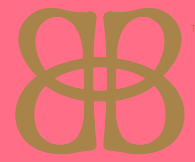


BAILEYS™



Treat

REPORT
2023



Il messaggio di
JENNIFER ENGLISH,
GLOBAL BRAND DIRECTOR, BAILEYS



Mi fa molto piacere darti il benvenuto al Baileys Treat Report 2023, un report in cui offriamo un mix di *deliziose* previsioni per l'anno in corso. *Adoriamo coccolarci* e, per questo, ci piace scoprire quali sono le dolci tendenze per togliersi uno sfizio secondo gli chef pasticceri amanti delle ricette fatte in casa. Dopo un altro anno imprevedibile, tutti assaporiamo quei piccoli momenti di felicità, per cui togliersi uno sfizio ogni tanto sta diventando sempre di più qualcosa di allettante. Dopo aver vissuto alcuni anni incerti, ci sentiamo liberi di cadere nelle dolci tentazioni e apprezziamo sempre di più i piaceri quotidiani. Nel 2023, queste tendenze continueranno a crescere e continueremo a cercare di creare connessioni per sentirci a *nostro agio*. E quale modo migliore per farlo se non togliendoci qualche sfizio. D'altra parte, il senso di *comunità* diventerà ancora più importante, così come il *pianeta* in cui viviamo, entrambi ingredienti chiave in tutto ciò che facciamo in Baileys. Nel 2022, *Baileys ha ricevuto la certificazione B Corp*, come forte sostenitore dell'idea che le aziende possono contribuire al cambiamento positivo sul futuro delle nostre comunità e sul pianeta. In fin dei conti, quando ci coccoliamo, manifestiamo un atto d'amore verso noi stessi e verso il mondo che ci circonda. Le nostre previsioni ci dicono che quest'anno sarà pieno di divertimento e ricette squisite, quindi immergiti e sprigiona i tuoi sensi.. *ti aspettano grandi proposte di dolci sfizi!*





Il messaggio di
DR. MORGAINÉ GAYE,
FUTUROLOGA ALIMENTARE

Osservando le tendenze per togliersi uno sfizio e dell'alimentazione in generale, vediamo che ogni volta che compriamo e consumiamo qualcosa prendiamo decisioni personali che incidono sulla nostra cultura, società, politica e sui nostri ideali. Le circostanze degli ultimi anni hanno alterato la nostra stabilità e sicurezza, influenzando il nostro modo di toglierci uno sfizio. Le tendenze negli sfizi di questo 2023 sono una risposta a questo, oltre che un mezzo per ritrovare amore e comfort nel cibo; *arrivano per reinventare i nostri dolci preferiti* e accompagnarci in un viaggio in cui ricorderemo il passato. I nostri momenti più dolci saranno influenzati dalla bellezza della natura, con particolare attenzione alla *sostenibilità*. Come sempre, è stato un *delizioso piacere* esplorare le tendenze per togliersi uno sfizio per elaborare questo Baileys Treat Report e non vedo l'ora che altri amanti degli sfizi nel mondo scoprano (e provino!) le nostre previsioni per il 2023.

BAILEYS L'équipe delle dolci coccole



Patrick Rosenthal, autore di ricette e fotografo gastronomico (Germania) [@patrick_rosenthal](#)

Rosenthal ha collaborato come giornalista freelance con diversi giornali. Attualmente, elabora ricette per diverse riviste, libri e brand del settore alimentare. È un fotografo gastronomico professionista e designer alimentare, scrive libri di ricette e uno dei suoi libri ha occupato il posto numero 9 nella lista dei più venduti di Der Spiegel nella categoria raccomandazioni/cibo e bevande.



Lucho Kooc, pubblicitario, designer alimentare e creatore di contenuti (Colombia) [@luchokoc](#)

Lucho Kooc è un pubblicitario colombiano con 15 anni di esperienza nel marketing e nelle vendite ed è un appassionato cuoco e creatore di contenuti digitali. Vanta oltre sette anni di esperienza in cucina e pasticceria ed è specializzato nella elaborazione di ricette con un tocco creativo e divertente. Una delle sue passioni è mostrare al mondo che cucinare è un'arte attraverso la quale possiamo esprimere e risvegliare i nostri sensi per goderci il cibo in modo più consapevole.



Dávid Kárai, chef, designer alimentare e creatore di contenuti (Ungheria) [@karaidavid](#)

Dávid Kárai è uno chef, designer e creatore di contenuti che mostra ai suoi follower contenuti culinari ispirati alle ricette locali. Il suo stile in cucina e nella pasticceria è ambizioso e di influenza "hipster", come dimostra nel suo stesso ricettario, "Ki Mint Vet", in cui offre oltre 75 ricette di stagione.



Mike Johnson, fotografo gastronomico e blogger (USA) [www.mikebakesnyc.com](#)

Mike Johnson è il pasticcere, fotografo e blogger creatore del blog specializzato in dolci "Mike Bakes NYC", oltre che l'autore di "Even Better Brownies" (Brownies ancora più buoni) e "Simple Small-Batch Baking" (Pasticceria semplice in piccole dosi).



Pavlina e Martin Lubojatzky, designer alimentari e creatori di contenuti (Repubblica Ceca) [@lubojatzky_couple](#)

Pavlina Lubojatzky lavorava nel campo del marketing ed oggi è una famosa food blogger e una delle finaliste di MasterChef 2022. Nel suo profilo Instagram insieme a suo marito, Martin, ha conquistato circa 70.000 follower grazie alle sue deliziose ricette e al suo particolare stile di presentazione dei piatti.



Carole Crema, proprietaria di Carole Crema (Brasile) [www.carolecrema.com.br](#)

Carole lavora nel mondo della gastronomia fin dal 1997. È proprietaria della sua azienda di dolci e ha fatto parte della giuria del programma di pasticceria "Que Seja Doce". Le sue ricette si distinguono per la fusione di cucina tradizionale e gastronomia moderna, combinando tecniche consolidate con altre più innovative.



Tessa Boersma, cuoca, scrittrice di ricette e vincitrice di MasterChef (Australia) [@tessa.boersma](#)

Tessa Boersma era una delle favorite della stagione 11 di MasterChef Australia fin dall'inizio del programma e, con il suo adorabile carattere, è stata una vera boccata d'aria fresca. Dopo la fine del programma, Tessa ha continuato a crescere in modo dirompente. È orgogliosa del suo lavoro come cuoca, educatrice, presentatrice, scrittrice di ricette, speaker e amante di ogni tipo di cibo!



Eleonora Rubaltelli, food blogger, creatrice di contenuti e scrittrice (Italia) [@eleonora_rubaltelli](#)

Eleonora Rubaltelli è appassionata di cucina ed è sempre alla scoperta di nuovi cibi e vini. La sua fame di conoscenza l'ha portata a studiare scienze gastronomiche. La filosofia che applica nella sua cucina si basa sulla creazione di ricette sane ed equilibrate che siano veloci e semplici da elaborare senza sacrificare il gusto.



Eoin Cluskey, regista e co-fondatore di Bread41 (Irlanda) [www.bread41.ie](#)

Eoin è cresciuto in un panificio e, per questo, apprezza i metodi tradizionali quando si tratta di produrre pane autentico fermentato in modo naturale. Recentemente ha ricevuto il certificato di FutureFood "Climate Shaper", un riconoscimento che rappresenta la sua determinazione a cambiare la cultura e la percezione del settore. Fonte inesauribile di passione, la sua missione è che in ogni casa si mangi pane autentico e dare priorità agli ingredienti di stagione, di produzione locale e sostenibile.



Miquel Guarro, direttore di pasticceria presso la Scuola di Ospitalità Hofmann, Barcellona (Spagna) [@miquelguarro](#)

Miquel è uno chef e consulente gastronomico. A soli 23 anni è stato nominato direttore del marchio Cacao Barry e professore alla Chocolate Academy in Spagna. Inoltre, è membro del Collettivo 21 Brix e nel 2013 ha vinto il trofeo Lluís Santapau al miglior cioccolatiere. Attualmente, Miquel è il direttore di pasticceria della Scuola Hofmann, in cui si distingue per il suo stile personale sia nella pasticceria che nella preparazione dei dolci.



Benjamina Ebuehi, co-fondatrice di The Sister Table (Regno Unito) [www.carrotandcrumb.com](#)

Benjamina ha raggiunto i quarti di finale nel programma televisivo britannico "The Great British Bake Off". Nel suo blog "Carrot and Crumb" condivide ricette, consigli di pasticceria e avventure come foodie. È co-fondatrice di "The Sister Table" e autrice di "The New Way to Cake" (Il nuovo modo di sfornare), pubblicato nel 2019.



MEGA Trends

Dal profondo dell'anima

Dopo quello che è successo negli ultimi anni, abbiamo tutti bisogno di connessioni interpersonali. Ora sappiamo ciò che conta davvero: le relazioni umane, la comunità e dare un senso più profondo alla nostra vita quotidiana. Si tratta di trovare il significato e l'anima nel quotidiano mentre ci sosteniamo gli uni negli altri. Tutti desideriamo quella sensazione di connessione. Dopo tutto, è la più sana di tutte le coccole. Siamo stati separati per troppo tempo e ora sappiamo quanto ci faccia sentire bene far parte di una grande famiglia. Le nostre connessioni interpersonali sono tutto e desideriamo dargli priorità e prendercene cura per crescere più forti, in equilibrio e armonia. Ciò che conta ora sono le nostre anime e i nostri cuori.

Vivere consapevolmente

Abbiamo visto il futuro... ed è verde! Ora più che mai, dobbiamo avanzare con delicatezza camminando su questo prezioso pianeta che chiamiamo casa. Stiamo rivalutando tutto nella nostra vita, da come ridurre al minimo il nostro impatto sulla Terra a quante piante mangiamo. Man mano che il tempo avanza, cresce anche la consapevolezza su come contribuire positivamente nella misura delle nostre possibilità, ad esempio adottando abitudini migliori, scoprendo modi per ridurre la nostra impronta di carbonio ed evitando il consumismo eccessivo. Vogliamo fare del nostro meglio e far sì che ogni azione conti. È il momento di prendere le redini del nostro presente!

Relax

Immagina la sensazione di farti un bagno di bolle, ascoltare una canzone che ami o avvolgere con entrambe le mani una tazza di cioccolato fumante (ovviamente, con panna montata e marshmallow). Quei piccoli momenti di relax sono così belli, e sono momenti che cercheremo di vivere il più spesso possibile. Non si tratta di piaceri lussuosi o stravaganti, ma di dare priorità ai piccoli sfizi per sperimentare il lusso in piccole dosi. Abbiamo apprezzato di nuovo le piccole cose nella vita e quanto ci facciano sentire bene. E per questo, i mini-sfizi saranno qualcosa di non negoziabile. Dopo tutto, sono questi momenti di gioia che rendono la vita così bella.

MEGA Trends

Dal profondo dell'anima



“È la mia tendenza preferita del 2023. Nella mia città si può già vedere come stiamo cambiando, sia come consumatori che nella nostra vita privata: gli ultimi anni ci hanno fatto riflettere, rivalutare ed essere consapevoli che non c'è nulla che possa esistere all'infinito. Questa riflessione ci ha portato alla necessità di creare momenti centrati sul nostro essere in cui non sempre si richiede glamour o perfezione. Il ricordo dei pranzi in famiglia della nostra infanzia è in grado di riportarci a uno stato di benessere. Le vecchie ricette vengono recuperate e le persone stanno tornando a gravitare attorno al cibo fatto in casa. Per me, questo è meraviglioso”.

Patrick Rosenthal (Germania)



“Negli ultimi anni, il mercato ceco si è sempre più concentrato su noi stessi e su ciò che conta davvero per noi, e la tendenza dei media intorno alla cura e alla protezione personale ha continuato a crescere. Inoltre, si può vedere come queste tendenze appaiono sempre di più sui social network e ci sono molti creatori di contenuti che cercano di aiutare i loro follower a connettersi con se stessi e scoprire se stessi. La gente ha anche iniziato a fare della pasticceria a casa un modo per godersi il piacere delle piccole cose nella vita”.

Pavlina e Martin Lubojatzky (Repubblica Ceca)



“Tutti ci stiamo rendendo conto che non tutto deve essere glamour; sono quei piccoli momenti e ricette semplici che ci rendono felici e ci danno conforto. Questa tendenza è fantastica!”

Carole Crema (Brasile)



“A causa della pandemia e degli anni di incertezza che stiamo vivendo, ora più che mai le persone sono consapevoli dell'importanza di vivere una vita felice, appagata e piena. Il risultato è che la società è cambiata e ora apprezza le piccole cose della vita che ci rendono felici, come la famiglia e il prendersi cura di se stessi”.

Dávid Kárai (Ungheria)

Vivere consapevolmente



“Dopo la pandemia, tutti vogliamo ritrovare ciò che ci sta veramente a cuore: dal goderci la vita e i momenti speciali alla cura del pianeta e delle relazioni con i nostri cari. Nell'industria dolciaria, ciò che è diventato più importante è produrre torte più piccole e sprecare meno per aiutare a proteggere il nostro pianeta”.

Carole Crema (Brasile)

Relax



“Il 2020 è stato l'anno in cui molte persone si sono lanciate nella pasticceria e l'anno in cui è iniziata la tendenza a preparare ricette in piccole quantità. Questa tendenza è ideale per soddisfare quel desiderio di qualcosa di dolce o salato senza dover poi imbattersi in ingenti resti di cibo. Una tendenza perfetta per i piccoli nuclei familiari!”.

Mike Johnson (USA)



“La pandemia ha provocato un cambiamento di prospettiva radicale nel mondo di oggi, rendendo molti di noi più consapevoli del presente e dell'importanza di vivere il momento. Grazie a questo, abbiamo cambiato le nostre abitudini nella ricerca della felicità, e le persone, invece di evitare di soddisfare i loro desideri, vogliono vivere nel presente e godersi ogni momento pienamente”.

Lucho Koo (Colombia)



“Ultimamente abbiamo imparato a trovare conforto nelle piccole cose. In un'epoca in cui non potevamo vivere come avevamo fatto fino ad allora, abbiamo iniziato a cercare nuovi modi per goderci ogni momento nel modo più delizioso!”.

Carole Crema (Brasile)



“Tutti stiamo recuperando i valori tradizionali, che sono in grado di soddisfarci e darci quel momento di piacere e gioia ad ogni boccone. Desideriamo tornare a ciò che ci è familiare e che ci conforta, a quelle ricette di cui godiamo da tutta la vita e che sono state tramandate di generazione in generazione. Quelle ricette ci portano a momenti che abbiamo condiviso con le nostre nonne e ci danno un senso di sicurezza. Perché, in un mondo in cui tutto cambia così rapidamente, ci sono poche cose che trasmettono quella sensazione di calma come un caffè con un croissant al burro appena sfornato di domenica mattina.

Questa tendenza è molto radicata nel mercato spagnolo, poiché le persone sono restie a provare nuovi sapori, optando invece per quelle ricette che le rendono felici da sempre, come la classica corona di pasta sfoglia con caramello salato e mandorle”.

Miquel Guarro (Spagna)

2023

Tendenze in Sfizi

A COLPO D'OCCHIO

- 1 LILLÀ IN *Fiore*
- 2 LA VIE EN *Rose*
- 3 IL PARFAIT *Perfetto*
- 4 BOCCONCINI *Divini*
- 5 UNO SGUARDO VERSO IL *Cielo Blu*
- 6 NOSTALGIA *Degli 80*
- 7 REINVENTANDO LA *Ruota*
- 8 MAIS *Dolce*
- 9 PAZZI PER IL *Latte*
- 10 AL CALORE DEL *Falò*



1 LILLÀ IN *Fiore*

Nel 2023 vedremo tutto attraverso una lente viola. I toni viola non saranno presenti solo nella moda e nel design: ci si aspetta una rinascita di questo colore in tutte le sue gradazioni e apparirà nelle preparazioni in *diverse tonalità*. Quest'anno avremo prugne, fiori di lillà e violette nei nostri sfizi, dai *deliziosi* biscotti alla lavanda ai *brownie soffici e densi* che saranno viola grazie alle patate. Chi lo avrebbe detto! Tutto ciò ci porta ad un'ulteriore sorpresa: quella succulenta porzione di brownie potrebbe essere una delle tue cinque razioni di verdura al giorno. *Evviva!*





1 LILLÀ IN Fiore



Nel 2023 non farebbe male un po' più di lavanda nel mondo. In Germania, il lilla evoca calma, serenità e tranquillità, e si sta già facendo strada nelle case e negli armadi. Dopo questi ultimi mesi un po' turbolenti, abbiamo voglia di serenità e stabilità, e non vedo l'ora di vedere il colore viola ovunque, dai muffin alla pasta e in qualsiasi altra elaborazione".

Patrick Rosenthal (Germania)



Ciò che amo di questa tendenza è la varietà di ingredienti che possono essere utilizzati per ravvivarla. In estate è possibile utilizzare i mirtilli, e in autunno le patate viola. Queste tonalità possono essere utilizzate per colorare la panna o le masse e sono alla portata di tutti. Non vedo l'ora di sperimentare il lilla nei nostri dessert. Immagino già le nostre torte di mirtilli e semi di papavero, o un nuovo approccio a uno dei dolci tradizionali della Repubblica Ceca, "bábovka". Ci sono possibilità infinite".

Pavlina e Martin Lubojatzky (Repubblica Ceca)



Se il lilla è il colore del 2023, perché non usarlo nei nostri dessert? Ci sono molti ingredienti con cui è possibile ottenere questo colore, come i mirtilli, che si combinano perfettamente con la dolcezza del Baileys e aggiungono un tocco di acidità per creare un contrasto. Vanno bene anche con altre preparazioni come la classica panna e la ganache al cioccolato".

Eleonora Rubaltelli (Italia)



Questa microtendenza è destinata a scuotere il mercato colombiano in modo molto interessante e positivo, e ci offrirà infinite possibilità di soddisfare i nostri desideri e godere dei nostri dolci preferiti. Gli ingredienti di diversi colori danno alle ricette un approccio creativo e nuove prospettive, e in particolare il colore viola aggiungerà un tocco speciale ai nostri sfizi culinari. Nel mondo dei dolci, i colori trasmettono gioia, modernità, innovazione, creatività e molto altro ancora. I colombiani sono persone allegre, curiose e pronte a provare nuove esperienze, e questo carattere si riflette, senza dubbio, nei nostri piatti. Quando vediamo un dolce o una torta con un colore insolito e differente, ti assicuro che lo vogliamo provare".

Lucho Kóoc (Colombia)



Siamo una nazione che mangia con la vista, e i toni naturali potrebbero prendere piede. Lilla, prugne e violette sono più succulenti se mangiati in stagione. In Irlanda abbiamo "Grá Chocolates", con preparazioni pionieristiche e creazioni artigianali dall'estetica squisita. È Grainne Mullins che crea ciascuno dei preziosi cioccolatini dipinti a mano utilizzando coloranti naturali".

Eoin Cluskey (Irlanda)

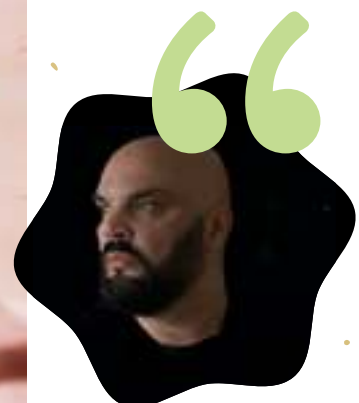
2 LA VIE EN Rose

È arrivato il momento di fare una pausa e di goderci *l'odore delle rose*. Nel 2023, la tendenza sarà anche assaporarle. Vedremo *delicati* petali di rosa che si fanno strada in un sacco di nostri dolcetti; *li vedremo galleggiare in una rinfrescante* acqua fresca rosa fragola, o cosparsi su una corteccia di cioccolato bianco con pistacchi. C'è uno splendido *senso di nostalgia* nelle rose... Ricordano un po' i modelli chintzy sulla carta da parati di tua nonna o il profumo di petali fatto a mano con cui giocavi da bambino. Questa tendenza è vintage e allo stesso tempo moderna, infatti ha a che fare con la natura, la nostalgia e, perché no, è una delizia che starà *d'incanto su Instagram*.





2 LA VIE EN *Rose*



La rosa è sempre stata circondata da un alone di mistero e simboleggia l'amore, la bellezza e la passione. Quindi non sorprende che sia uno dei fiori più popolari in Germania. Nel mondo della pasticceria, abbiamo iniziato a vedere che la rosa non è più solo utilizzata per decorare la tavola, ma sta diventando un ingrediente popolare delle marmellate e un elegante topping per biscotti, torte e persino preparazioni a base di cereali. Poco a poco stiamo scoprendo la versatilità di questo fiore, che aggiunge bellezza e un gusto delicato ai nostri piatti. La tendenza della rosa è destinata a fiorire nel 2023".

Patrick Rosenthal (Germania)



In Irlanda si possono trovare e raccogliere numerosi fiori selvatici. Dovremmo utilizzare sempre ingredienti di stagione. Ad esempio, i fiordalisi sono selvatici e crescono nei campi senza dover applicare enormi dosi di fertilizzante artificiale. In estate, facciamo uno sciroppo da una pianta selvatica chiamata Issopo anice che è deliziosa, e di solito decoriamo le nostre torte con fiordalisi freschi".

Eoin Cluskey (Irlanda)



3 IL PARFAIT Perfetto

Non c'è gelato o dessert più *retro* del “Knickerbocker Glory”, che incarna perfettamente la stravaganza degli *anni '70*, con i suoi piccoli pezzi di frutta sciroppata, ciliegie al maraschino e gelato dai colori che non si troverebbero mai in natura. Nel 2023, questo classico dessert gelato vivrà una trasformazione sorprendente. Et voilà! Il gelato giapponese. Dimentica gli enormi bicchieri di gelato industriale. Questo dessert giapponese è *pura delicatezza, raffinatezza ed eleganza*. Con questo dolce intraprenderai un viaggio di consistenze e sapori strato dopo strato; *croccante, gelatinoso, cremoso e soffice*. Affonda il cucchiaino. Ogni volta che lo assaggi, scoprirai nuovi sapori, con frutta, fiori commestibili e persino dango, una pallina di pasta di farina di riso bollita in stile giapponese. *Da non perdere!*





3 IL PARFAIT

Perfetto



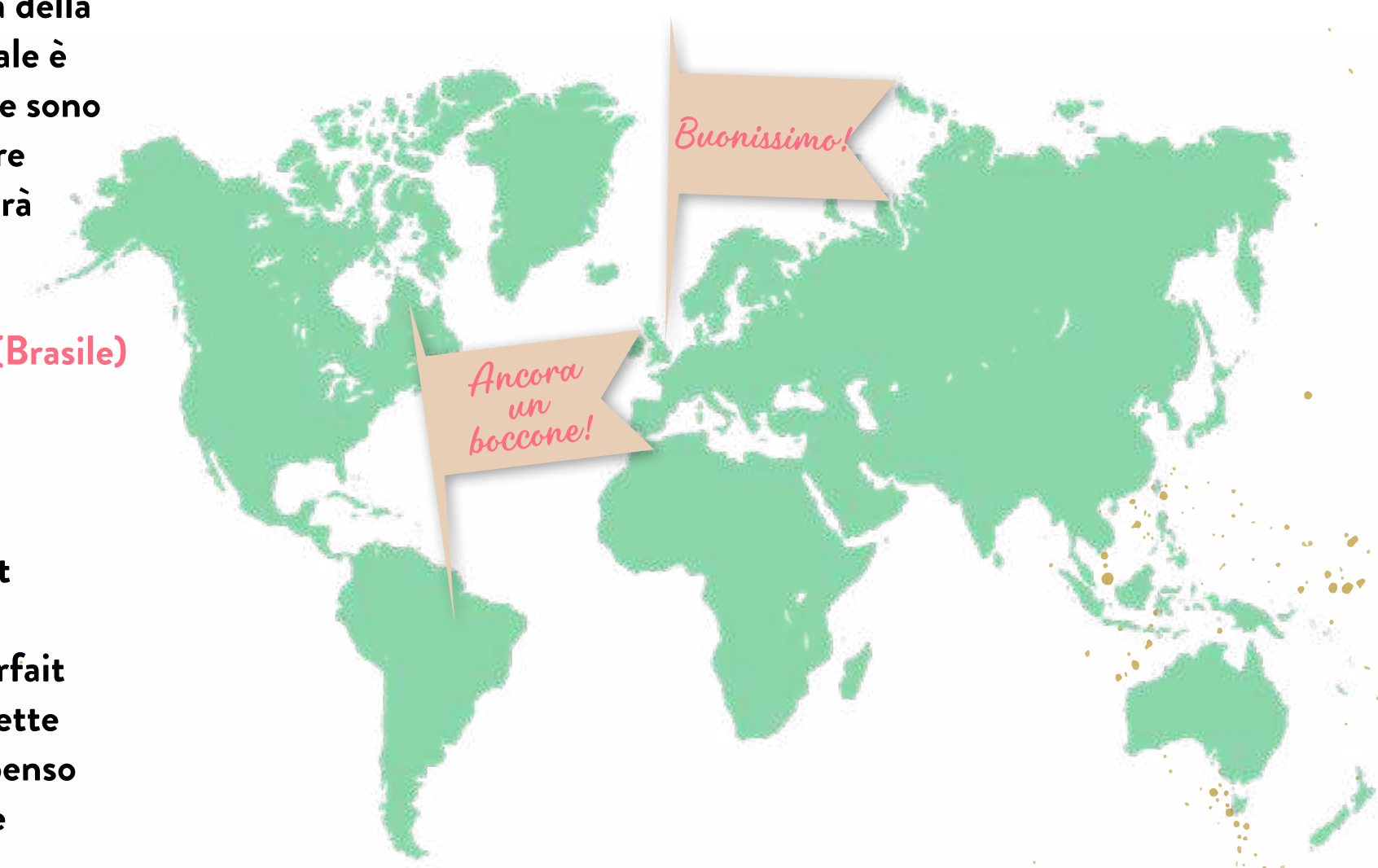
Questa tendenza sta cominciando a fare capolino in tutto il Brasile e viene chiamata “coppa della felicità”. Per adesso, la differenza principale è l’assenza del pan di Spagna e la panna, che sono stati sostituiti da numerosi strati di piacere adulto. Questa versione è più leggera e sarà perfetta per i mesi primaverili ed estivi. Una supertendenza!”

Carole Crema (Brasile)



Sono una di quelle che non rifiutano mai un dessert di bell’aspetto, e questo parfait ha tutto! Mi piace che ti permetta di personalizzarlo come vuoi e renderlo il parfait perfetto per te. Questa tendenza ti permette di giocare con la tua creatività, cosa che penso facciamo sempre di più. Sarà interessante vedere come ognuno metta il suo sigillo personale, con diverse texture e combinazioni di sapori unici. Ha un’aria molto divertente e artistica, ma senza esagerare. Inoltre, credo che altre tendenze potrebbero essere incorporate in questa molto facilmente”.

Benjamina Ebuehi (Regno Unito)



4 BOCCONCINI *Divini*

Quest'anno, ci siamo lasciati alle spalle i frullati dall'altezza incommensurabile e le enormi pile di ciambelle per far posto a porzioni più piccole e facilmente gestibili; bocconcini *deliziosi* in grado di *soddisfare i nostri desideri* senza avere la sensazione di avere esagerato. Qualità al di sopra della quantità. Questi bocconcini deliziosi e perfetti sono i *mini-sfizi* di cui tutti abbiamo bisogno. Per esempio, i bocconcini di cheesecake. Sono facili da adattare, si possono elaborare versioni vegane se lo si preferisce e qualcuno può essere congelato, per tirarlo fuori dal frigo quando se ne ha voglia. Un bocconcino *senza rimorsi*, uno sfizio dal sapore delizioso fatto apposta per soddisfare un desiderio e che non genera enormi sprechi. Per assaporare la *vita consapevolmente*.
Cosa si può chiedere di più?





4

BOCCONCINI

Divini



“Così come nel resto del mondo, anche qui nella Repubblica Ceca, la gente ama qualsiasi tipo di minisfizio che puoi portare dove vuoi, dall'ufficio a una cena con gli amici. In particolare, ci piace che per questa tendenza non ci sia bisogno di nessuna abilità o utensili molto specifici, né troppi ingredienti. Puoi usare quello che hai a disposizione. Nella Repubblica Ceca, speriamo che questa tendenza sia caratterizzata da diversi frutti secchi, marmellate e formaggio cremoso, ma non vediamo l'ora di vedere le versioni dei pasticceri di tutto il mondo che rappresentino veramente la personalità di ciascuno. Alcuni sceglieranno opzioni più semplici e salutari, mentre altri aggiungeranno un fattore sorpresa con l'aiuto di colori accattivanti e ingredienti rari. Senza dubbio, questa è la vera bellezza di questa tendenza”.

Pavlna y Martin Lubojatzky (Repubblica Ceca)



“Mi piace l'idea dei bocconcini di cheesecake. È un modo divertente e delizioso per togliersi uno sfizio senza dover preparare una torta intera. Sono perfetti per chi vuole deliziare il proprio palato senza esagerare”.

Mike Johnson (USA)



“Le persone amano sperimentare e condividere in gruppo, e non c'è niente di più divertente che mettere le mani in pasta circondato dai tuoi amici. D'altra parte, questa tendenza è anche un buon modo per ispirare chiunque tema un po' il forno a provare una ricetta semplice per tutti. Questo tipo di ricette sono quelle che di solito condivido sui miei social network per incoraggiare le persone a dare libero sfogo alla loro creatività. Ad esempio, il tiramisù veloce ha avuto una fantastica accoglienza tra i miei follower e molti hanno provato la ricetta a casa”.

Miquel Guarro (Spagna)

5

UNO SGUARDO
VERSO IL

Cielo Blu

Un cielo blu e soleggiato è *come un balsamo per l'anima*. C'è qualcosa in quel manto celeste che ci *connette al nostro pianeta* e ai suoi abitanti. Dopotutto, da qualsiasi punto di vista lo guardi, è lo stesso per tutti. Quest'anno, i blu celestiali avranno spazio nei nostri sfizi culinari. Ad esempio, vedremo caffè con latte blu elettrico preparato con polvere di piselli di farfalla e marshmallow, o torte blu velvet decorate con panna montata. Vedremo anche frullati che sembreranno nuvole in un cielo estivo e dolci fatti con gelatina blu e soffici marshmallow.

Questa tendenza è in aumento.





5 UNO SGUARDO VERSO IL *Cielo Blu*



“La cosa interessante di questa tendenza è che il blu era considerato un colore proibito a causa dei coloranti artificiali utilizzati per ottenerlo sia dai pasticceri che dagli chef. Nonostante ciò, ci sono ingredienti naturali come il pisello di farfalla e la spirulina blu che offrono al settore gastronomico nuove opportunità per dare vita a questa tendenza. Mi piace!”

Carole Crema (Brasile)



“Sono una di quelle che non rifiutano mai un dessert di bell'aspetto, e questo parfait ha tutto! Mi piace che ti permetta di personalizzarlo come vuoi e renderlo il parfait perfetto per te. Questa tendenza ti permette di giocare con la tua creatività, cosa che penso facciamo sempre di più. Sarà interessante vedere come ognuno metta il suo sigillo personale, con diverse texture e combinazioni di sapori unici. Ha un'aria molto divertente e artistica, ma senza esagerare. Inoltre, credo che altre tendenze potrebbero essere incorporate in questa molto facilmente”.

Benjamina Ebuehi (Regno Unito)



6 NOSTALGIA Degli 80

Quest'anno lo spirito *nostalgico* è più vivo che mai. Probabilmente è per questo che gli anni *80 tornano in modo dirompente*. Gli anni 80 sono *stravaganti, retrò* e, cosa ancor più importante, sono un sacco *divertenti*. E non c'è nulla di più divertente degli anni 80 della sensazione di masticare un *chewing gum rosa brillante*. Quest'anno sarà tendenza la ganache rosa chewing gum, leggera come una piuma e con quel suo caratteristico sapore retrò. Il gusto di gomma da masticare sarà introdotto a tutto, dai caffè ai frullati, che a loro volta verranno decorati con *bolle lucide e commestibili*. Tutto quello che devi fare è rimettere a lucido le spalline e i fuseaux.





6

NOSTALGIA

Degli 80



“ Questa tendenza ci fa viaggiare nel tempo nel miglior modo possibile. È super divertente e ci incoraggia ad abbracciare quell'estetica nostalgica e giocosa. Ancora una volta, ci sono infiniti modi per usare la creatività con questa tendenza. Io, per esempio, amo l'idea di fare frullati e torte in cui i colori ci sfuggano di mano. D'altra parte, credo che questa tendenza raggiungerà il suo culmine durante i mesi estivi e la stagione dei festival, che è quando ci lasciamo andare di più”.

Benamina Ebuehi (Regno Unito)



“ Alla fine, ciò che conta è dare un tocco di gioia e divertimento alla nostra vita quotidiana. Ci troviamo in un momento in cui tutti stanno cercando di prendersi cura di se stessi e di sentirsi bene con se stessi e di connettersi con la calma. Ma quando è il momento di divertirsi, facciamolo bene e con stile! Secondo me, questa tendenza non ha mai smesso di esistere. Anche se è cambiata un po' nel corso degli anni, mi piace ancora e credo che continuerà a farlo per tutto il 2023”.

Carole Crema (Brasile)



“ Sto vedendo la rinascita della nostalgia attraverso il cibo con i miei occhi. Uno dei nostri dolci più venduti è uno dei classici preferiti, le “pop-tarts”, create per rivivere quell'esperienza nostalgica”.

Eoin Cluskey (Irlanda)

7 REINVENTANDO LA Ruota

È arrivato il momento di svelare l'ultima tendenza gastronomica divenuta virale: la girella di croissant. Nato in una pasticceria di New York, questo dessert si prepara cuocendo l'impasto dei *croissant di pasta sfoglia* con burro a forma di spirale per poi riempirlo di crema pasticcera e bagnare la sua parte superiore in una *glassa lucida*. Di solito sono serviti in verticale, per evidenziare la glassa gocciolante che viene cosparsa con ciò che piace di più, dal pistacchio ai lamponi liofilizzati. Proprio come i cronut, le code fanno il giro dell'isolato, quindi è solo questione di tempo prima che conquistino il resto del mondo... Ricordate le nostre parole: nel 2023 tutti desidereranno togliersi uno sfizio con questo dolce peccato.





7 REINVENTANDO LA Ruota



“ Sono entusiasta di questa tendenza perché le possibilità sono infinite: puoi riempirli con diversi tipi di creme e decorarli con topping e salse unici. Puoi dare il tocco che vuoi alla tua girella di croissant. Mi immagino come si potrebbe elevare questo tipo buonissimo di croissant usando i sapori e gli ingredienti colombiani e, allo stesso tempo, non vedo l'ora di scoprire nuove combinazioni provenienti da tutte le parti del mondo che ci permettano di godere di questi piaceri in modi nuovi. Ho l'impressione che questa tendenza potrebbe aggiungere un tocco speciale a quei piccoli momenti della vita, come può essere una pausa caffè con i colleghi o una serata in famiglia accompagnata da un delizioso bicchiere di Baileys. Provare qualcosa di nuovo ci regala sempre una sensazione speciale che spesso ci piace condividere con i nostri cari, di persona o attraverso i social network”.

Lucho Koo (Colombia)



“ Possiamo già vedere fiorire questa tendenza di pasta sfoglia a forma di girella nella Repubblica Ceca, anche se prodotta con una massa di lievito più comune nella zona. Le pasticcerie cambieranno questa tendenza sperimentando nuovi sapori come la cannella così come nuovi ripieni e glassati come quello di cheesecake”.

Pavlina e Martin Lubojatzky (Repubblica Ceca)



“ I dessert come la girella di croissant mi colpiscono molto perché ti permettono di reinterpretarli come vuoi. Inoltre, questo tira fuori il mio orgoglio nazionale perché mi ricorda una deliziosa ricetta tradizionale ungherese chiamata “kakaós csiga”, o girella di cioccolato. Non vedo l'ora di dare il mio tocco creativo a questo nuovo dessert”.

Dávid Kárai (Ungheria)



“ I cinnamon rolls hanno avuto un grande successo in Australia l'anno scorso, e mi sembra che il percorso naturale di quella tendenza sia passare dalle masse di pane a quelle di pasta sfoglia. Per me è un successo. Sapori come la gomma da masticare alla fragola e ingredienti come il mirto cannella, tipico del paese, sarebbero perfetti per sperimentare questa ricetta”.

Tessa Boersma (Australia)



“ La girella di croissant è una tendenza che rimarrà con noi per un bel po'. Dal suo lancio a New York, la gente è impazzita e si esauriscono in un'ora quasi ogni giorno. È solo questione di tempo prima che questa tendenza si diffonda nel resto del mondo. E penso che le persone stiano già sperimentando possibili modi per farla a casa!”.

Mike Johnson (USA)



“ Sono convinto che questa tendenza si affermerà. Stiamo preparando questo dolce da un anno e mezzo e sta avendo molto successo. La nostra versione prende il nome da Ravissant, “delizioso” in francese. È una nuova versione del croissant; una perfetta spirale di pasta sfoglia farcita con salsa al caramello salata fatta in casa o crema al limone”.

Eoin Cluskey (Irlanda)

8 MAIS Dolce

Se ti dicono “mais”, potresti pensare a pane, omelette o popcorn. Ma quest’anno sappiamo già cosa renderà questo ingrediente più *dolce* che mai. Preparati a vedere come il mais si fa strada in una moltitudine di ricette, *dal gelato al mais dolce* in estate alla torta cremosa al mais dolce quando arriva il freddo. Alcuni pasticceri esperti lo fanno già: preparano torte ripiene di flan di mais e vaniglia che si esauriscono in pochi minuti. Quindi è il momento di mettere da parte la pannocchia arrosto e ricevere a braccia aperte budini, torte e muffin con il mais come ingrediente principale. Dopotutto, si chiama mais dolce per un motivo.





8 MAIS

Dolce



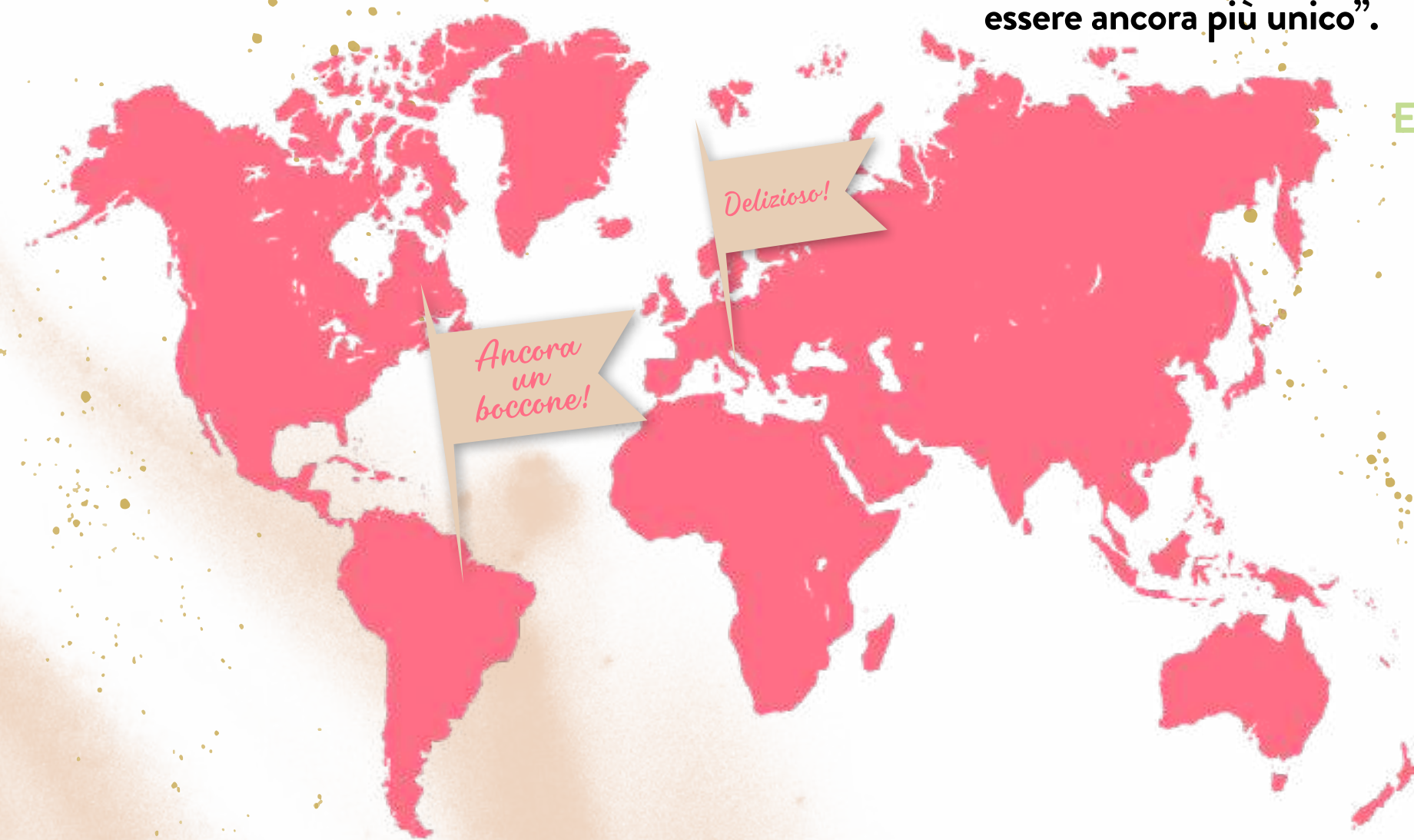
“Ho già visto molti brasiliani introdurre questa tendenza nei loro piatti e dessert. Come giudice di uno dei concorsi di pasticceria del Brasile, ho visto molti dessert a base di mais e popcorn come ingredienti principali. Il suo sapore e la sua consistenza sono molto versatili e funzionano in molte creazioni”.

Carole Crema (Brasile)



“Adoro i popcorn, soprattutto se combinati con ingredienti come il caramello per creare un contrasto dolce e salato. Penso che l'idea di aggiungere popcorn a un dessert sia interessante e innovativa, e può portare a un'esplosione di sapori che daranno un tocco sorprendente a ogni boccone. Con le note caramellate dei popcorn si può abbinare anche il cioccolato. Se includiamo anche un po' di Baileys nella ricetta, il risultato potrebbe essere ancora più unico”.

Eleonora Rubaltelli (Italia)



9 PAZZI PER IL Latte

Sappiamo tutti quanto sia importante *farsi coccolare dal cibo*. E la “leche frita” (latte fritto) è uno dei modi per cui poterlo fare. Questo dolce tradizionale spagnolo è formato da una crema densa, che si divide in piccole parti che *vengono fritte* in pastella o pangrattato, e poi cosparse di zucchero e cannella. Così ti *rimane* un bocconcino *croccante* all'esterno e morbido come una *nuvola all'interno*. La notizia migliore? È una ricetta facile da preparare e puoi personalizzarla con il latte di cocco, la crema pasticcera al limone o *persino* con dei lamponi nel mezzo. In qualsiasi modo tu la elabori, ti sentirai come avvolto in una coperta soffice. Per farti coccolare ancora di più mangiala calda, appena preparata e inzuppala in una cioccolata calda *cremosa* o in un Baileys Dalgona Dirty Chai. Qualcuno ha voglia di coccole?





9

PAZZI PER IL Latte



Baileys e il latte sono la coppia perfetta! In pasticceria, il latte può essere utilizzato in milioni di modi e, incorporando Baileys, si aggiungono note aromatiche che rendono i dessert ancora più deliziosi e irresistibili. Questa tendenza mi ricorda un dolce classico della tradizione piemontese, la crema frita, qualcosa che mangiavo quando visitavo mia zia a Torino. È un dessert tradizionale, con una crosta croccante e un ripieno cremoso che creano un'esplosione di sapori deliziosi”.

Eleonora Rubaltelli (Italia)



‘Pazzi per il latte’ mi ricorda una tendenza costante che si può vedere in tutto il mondo oggi: il porridge! In ogni angolo c’è qualcuno che sperimenta questa colazione nelle sue molteplici varianti. Credo che entrambe le tendenze si adatteranno perfettamente. Questi alimenti per l’anima evocano ricordi che ci fanno connettere al nostro passato e sentirci in qualche modo confortati. Non vedo l’ora di provare questa nuova ricetta con “tejbegríz”, un tipico budino di semola ungherese”.

Dávid Kárai (Ungheria)



Ogni ricetta che mi trasporta in quel momento di divano e coperta ha la mia assoluta attenzione. Crescere in Nuova Zelanda significa che la mia alimentazione ha ruotato molto intorno ai latticini, ed è per questo che sono entusiasta di questa tendenza. Anche se da piccola non ho assaggiato nulla di così esotico come il latte fritto, il flan (noto anche, anche se meno, come “pezzo di vaniglia”) che preparavano nella pasticceria del paese era la nostra versione di un’opera d’arte testurizzata”.

Tessá Boersma (Australia)

10 AL CALORE DEL Falò

Niente è paragonabile ai falò. Sedersi intorno per ore, circondato da amici e con il fuoco scoppiettante e l'odore del fumo che si impregna nei vestiti, è sempre un buon piano. Ora più che mai, vogliamo goderci il nostro tempo *a contatto con la natura* e i momenti con i nostri cari. Quindi non c'è da stupirsi che i riferimenti ai falò compaiano nei nostri dolci. Immagina di provare l'odore e il sapore *affumicati dei marshmallow tostati* al fuoco come glassa alternativa, o i tocchi *sottili e affumicati* di un aromatico tè Lapsang Souchong. Questi sapori saranno incorporati in una moltitudine di ricette durante quest'anno. *Lo stiamo aspettando con ansia!*





10

AL CALORE DEL *Falò*



“Questi sapori intensi di fumo e fuoco non sono spesso utilizzati nelle ricette dei dessert. Nonostante ciò, questa tendenza ci mostra che i maestri pasticceri stanno iniziando a sperimentare nuovi sapori e tecniche di elaborazione, qualcosa che mi rende molto felice perché ho sempre pensato che gli chef pasticceri tendono ad essere un po' restii ad abbandonare le tecniche tradizionali. Ed è ora di andare oltre e provare nuove cose! Penso che i brasiliani che amano il barbecue adoreranno questa tendenza”.

Carole Crema (Brasile)



“Questa tendenza sembra molto moderna, ma è stata applicata nelle ricette di pasticceria per anni; la crema catalana, la torta al limone con meringa tostata, la crema tostata, il cacao arrostito sul fuoco di legna, ecc. Il leggero tocco affumicato conferisce un sapore dolce che si abbina perfettamente alle ricette con pasta sfoglia.

Ora usiamo questa tecnica in modo più sofisticato, affumicando infiniti ingredienti con diversi tipi di legno per ottenere quel sapore tradizionale ma con un tocco più raffinato.

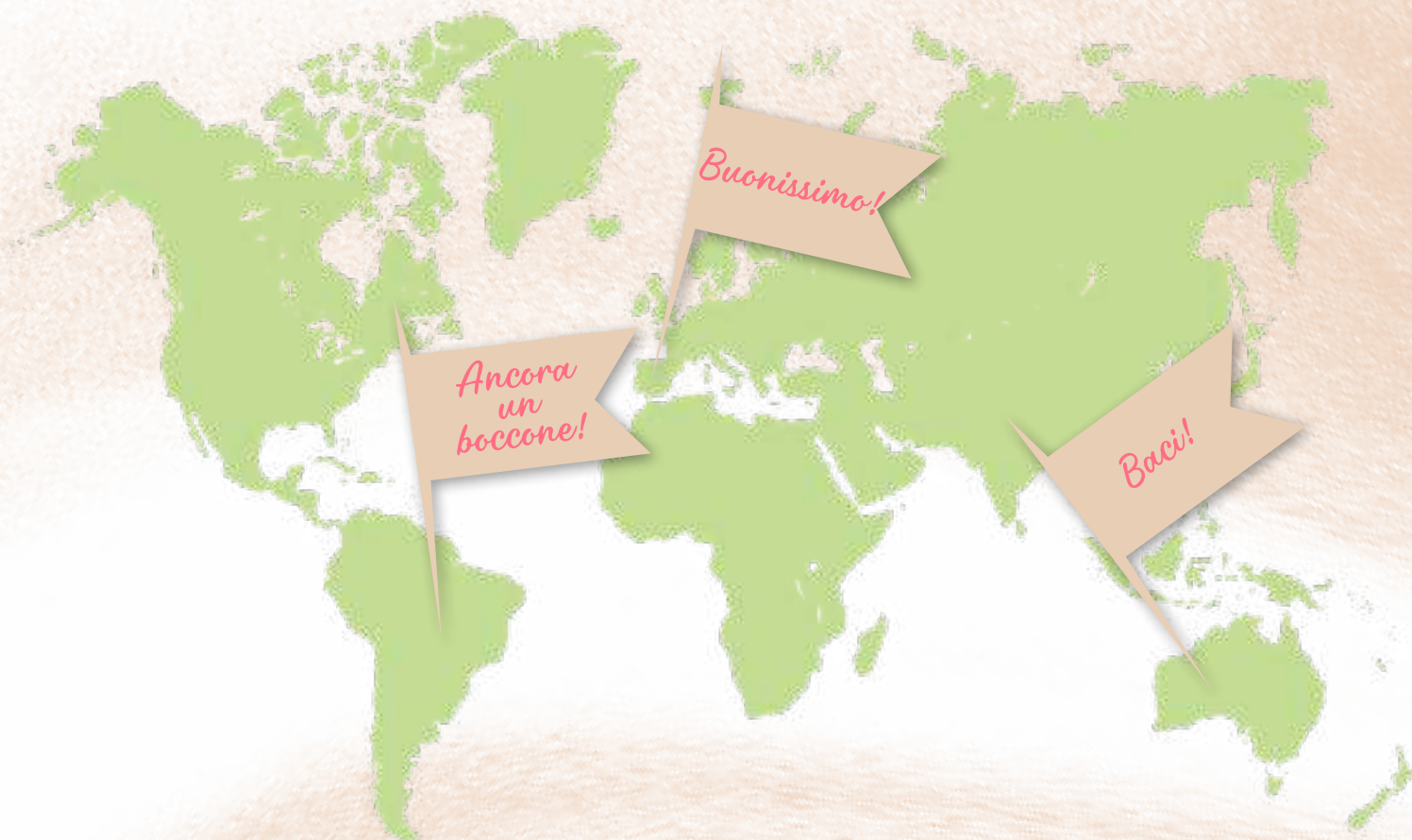
Senza dubbio, si tratta di una tendenza in piena espansione in Spagna. In quasi tutti i ristoranti si possono trovare piatti affumicati. Qui, in pasticceria, abbiamo la torta al cioccolato affumicato con sesamo nero tostato, caramello e vaniglia, e sta già diventando un classico”.

Miquel Guarro (Spagna)



“Non sarei australiana se non avessi familiarità con il sapore di fuoco, carbone e fumo. Saper bollire l'acqua o cucinare una salsiccia sul barbecue era come un rito di iniziazione. Oggi è normale ritrovarsi con piatti affumicati o addirittura arrostiti intenzionalmente in qualsiasi menu, da quello di un ristorante di lusso a quello di un bar di quartiere, tutti lo fanno. Amo anche tutto ciò che si può sperimentare con questo tipo di cucina e i sapori che si possono ottenere con queste tecniche”.

Tessa Boersma (Australia)





RETROSPETTIVA
SU BAILEYS
Tendenze previste



Con l'aiuto dei nostri amici in Pinterest, guardiamo indietro a qualche tendenza presentata in precedenza nei Baileys Treat Report del 2021 e del 2022.



Il messaggio di
JOHANNA CALLAHAN,
SENIOR GLOBAL PARTNER
MANAGER DI PINTEREST

Pinterest è il luogo ideale per scoprire le nuove tendenze, comprese le tendenze negli sfizi, ed è uno spazio in cui gli utenti vengono per ispirarsi e pianificare. Nel 2022, Pinterest ha ispirato gli utenti più golosi e ha suscitato l'interesse per alcune delle tendenze più importanti dell'anno, come una delle nostre previsioni preferite del Baileys Treat Report 2022: "Biscotti morbidi". Mentre iniziavamo a riunirci e a socializzare di nuovo, abbiamo visto l'ascesa dei bastoncini da condividere, una tendenza inclusa anche nel rapporto del 2022. I "Pinner" non vedevano l'ora di riunirsi con la loro gente e condividere i loro sfizi preferiti. E noi non vediamo l'ora di vedere quali di queste tendenze appetitose diventeranno realtà su Pinterest nel 2023!



Spalmando l'amore (2021)

Questa tendenza presentata nel nostro report del 2021 riguardava la versatilità degli spalmabili. Nel 2022, i "Pinner" hanno messo alla prova la loro creatività trasformando il burro e altri prodotti spalmabili in prelibatezze da condividere e gustare con una grande varietà di sfizi salati e dolci.

Tagliere di burro (USA)+10,000
Tagliere di burro (AUS + NZ)+10,000



Biscotti morbidi (2022)

Questi biscotti morbidi hanno un interno soffice e sono deliziosi se li accompagni con una cioccolata calda con Baileys.

Ricetta di Biscotti morbidi (USA)+200%
Barrette di Biscotti morbidi al cheesecake (USA)...+80%



I bastoncini da condividere (2022)

Nel 2022 siamo tornati a riunirci con la famiglia e gli amici, quindi abbiamo notato un aumento delle ricerche di sfizi da condividere. E i "churros" sono stati uno degli sfizi più ricercati nei mercati di tutto il mondo.

Ricetta dei "churros" (Sud Europa - GR, IT, MT, PT, ES).... +200%
Ricetta dei "churros" (FR).....+40%
Ricetta dei "churros" (IT).....+30%



Più brillantezza (2022)

Nel 2022 meritavamo un po' di luce nella nostra vita. Ecco perché non ci sorprende che i "Pinner" cercassero sfizi irresistibili, realizzando torte con dettagli dorati per un tocco da buongustai.

Torta dorata (USA).....+3000%
Torta dorata (GB + IRE) +3000%
Torta dorata (MX).....+10,000%

* Basato sui dati di mercato di Pinterest dal 31/12/2021 al 31/12/2022 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.



TUFFATI NEL
Baileys Treat
Report 2023