

BAILEYS™



Treat

REPORT

2022



Un apunte de
JENNIFER ENGLISH,
GLOBAL BRAND DIRECTOR, BAILEYS



Nos complace presentar el tercer informe anual Baileys Treat Report, en el que exploramos nuestras predicciones para un 2022 lleno de caprichos dulces. Y es que, en Baileys, nos tomamos muy en serio deleitar a nuestros sentidos. Estamos obsesionados con la necesidad de darnos un capricho, y creemos que todo adulto merece darse una dulce alegría de vez en cuando. Después de todo, en un mundo en el que todo se ha vuelto impredecible y serio, tener momentos impulsivos de placer es lo que nos permite disfrutar de cada ocasión.

El 2021 siguió siendo un año en el que concedernos algún tipo de capricho fue importante. Después de los dos últimos años de incertidumbre, parece que en el 2022 no apuntaremos a tener más, sino mejores productos y experiencias, enfocaremos nuestra perspectiva desde un punto de vista más amable y descubriremos una gratitud nueva hacia la madre naturaleza y cómo esta sirve de inspiración al mundo de los placeres. Hay multitud de placeres exquisitos aún por descubrir. Este año, veremos (¡y saborearemos!) algunas de las tendencias más deliciosas inspiradas en la magia de la naturaleza. *¡Descubrámoslas!*

Ya tenemos las cucharillas y pajitas listas. *¡Buen provecho!*





Un apunte de la
DRA. MORGAINE GAYE,
FUTURÓLOGA DE LA ALIMENTACIÓN

Estoy encantada de volver a colaborar este año con Baileys para elaborar una predicción de las tendencias para el 2022. El clima cultural es lo que determina en parte el futuro de nuestra alimentación, y los placeres culinarios no son una excepción. En 2022, nuestros caprichos serán la respuesta a los dos últimos años. Resurgiremos tras la sensación que nos han dejado las restricciones. Deseamos explorar nuestra libertad y divertirnos a lo grande complaciendo nuestros caprichos, mientras nos mimamos sin bajar la guardia con respecto a nuestro impacto en el planeta y en la forma en la que somos uno con la naturaleza. ¡En 2022, darnos un capricho nos conducirá a unirnos de nuevo!



Nuestros expertos en caprichos de BAILEYS



Lily Vanilli, pastelera (R. U.)
www.lilyvanilli.com

A Lily “Vanilli” Jones se la describe como una de las artesanas reposteras favoritas de Gran Bretaña y como la Reina de las tartas. Esta autodidacta se estableció en 2008 y ha creado una marca líder en el sector gracias a su enfoque innovador sobre la repostería y a su gestión de un negocio gastronómico. Recientemente, también ha lanzado un nuevo “Afternoon Tea”, la tradicional hora del té inglesa que se celebra en el Teatro Real Drury Lane en London.



Pooja Dhingra, chef y fundadora de Le15 Patisserie (India)
[@poojadhingra](https://www.instagram.com/poojadhingra)

Pooja Dhingra es la fundadora de la cadena de pastelerías y cafeterías Le15. Forbes la incluyó en su lista “30 under 30” para India y Asia. Pooja también es célebre por su faceta como autora de libros de recetas.



Conor Curran, desarrollador de recetas y creador de contenido (Australia)
[@creamy_confusion](https://www.instagram.com/creamy_confusion)

Tras haber acumulado diez años trabajando en la hostelería, Conor se convirtió en uno de los favoritos de los seguidores de MasterChef Australia 2021. Le entusiasma hablar de todo lo que tenga que ver con comida, bebida y fiestas, cosa que muestra a través de su Instagram.



Dominique Ansel, chef y propietario de la pastelería Dominique Ansel (EE. UU.)
www.dominiqueansel.com

Dominique es el creador del Cronut®, The Cookie Shot, Frozen S’more, Blossoming Hot Chocolate y muchos más. Fue nombrado el Mejor Chef Pastelero del Mundo en 2017 en los premios World’s 50 Best Restaurants y también es el autor de dos libros de recetas: “Dominique Ansel: Recetas secretas” (octubre de 2014) y “Everyone Can Bake: Simple Recipes to Master & Mix” (Pastelería accesible para todos: recetas sencillas para dominar y mezclar, abril de 2020).



Valentina Boccia, fundadora de Ho Voglia Di Dolce (Italia)
www.hovogliadidolce.it

Valentina es una pastelera, escritora y bloguera gastronómica italiana. Su pasión por los dulces le viene de cuando pasaba tiempo con su abuela. Creó hovogliadidolce.it para perseguir su pasión por la pastelería y otros placeres dulces. Pregúntale lo que quieras; para Valentina, la respuesta correcta siempre lleva chocolate.



Benamina Ebuehi, cofundadora de The Sister Table (R. U.)
www.carrotandcrumb.com

Benamina 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 de “foodie”. Es cofundadora de The Sister Table y autora de “The New Way to Cake” (La nueva forma de hornear), publicado en 2019.



Tefi Russo, fundadora de Inutilisimas (Argentina)
www.inutilisimas.com

Tefi Russo se describe a sí misma no como una chef profesional, sino como alguien que aboga por las recetas sencillas y divertidas que enriquecen el día a día. Se hizo muy famosa a través de su sitio web “Inutilisimas”. Escribió “Simple, rico y casero” y “La cocina de Tefi” y tiene su propio programa de televisión.



Alma Obregón, fundadora de Alma Cupcakes (España)
[@alma_cupcakes](https://www.instagram.com/alma_cupcakes)

Alma crea nuevas tendencias. Tiene siempre hambre de ser la primera en descubrir nuevos placeres culinarios y es influencer en el mundo de los caprichos deliciosos. Alma tiene una pastelería en Madrid, un blog de recetas, da clases online y, recientemente, publicó su primer libro de recetas.



Carole Crema, propietaria de Carole Crema (Brasil)
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 están marcadas porque en ellas coexisten la cocina tradicional y la gastronomía moderna, mezclando técnicas consolidadas con otras más innovadoras.



Patrick Rosenthal, desarrollador de recetas y fotógrafo gastronómico (Alemania)
[@patrick_rosenthal](https://www.instagram.com/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 consejos/comida y bebida.



María Luisa Arias, propietaria de Nueve21 (Colombia)
[@nueve_21](https://www.instagram.com/nueve_21)

María Luisa Arias es una chef de renombre, que se hizo famosa a raíz de su paso por el programa de televisión MasterChef en 2015 y tras quedar tercera en la clasificación de los mejores chefs de Colombia. Es la propietaria de Nueve21, una empresa que elabora comida preparada, experiencias gastronómicas y catering. También gestiona La Nostra Cocina, especializada en pastelería.

Megatendencias

MENOS *pero mejor*

Es el momento de abandonar lo supérfluo para descubrir un estilo de vida más sencillo. Pero sencillo no significa renunciar al lujo... Más bien, todo lo contrario. El 2022 girará en torno a los placeres que cuentan y estaremos dispuestos a gastar un poquito más en elaboraciones culinarias de mayor calidad. En lugar de ceder al impulso en el supermercado, puede que entremos en una cafetería para tomarnos un café preparado con esmero o unas galletas de chocolate veganas. Queremos asegurarnos de que estos momentos de placer sean lo más significativos posible. La calidad reina sobre la cantidad. Después de todo, ¡nos lo merecemos!

EL SABOR *de la generosidad*

Recientemente hemos entendido mejor lo que significa ser generosos. Y no hay mejor forma de demostrarlo que dando. Presentarse en casa de un amigo con una tarta banoffee o una caja de cupcakes no es otra cosa que un acto de amor. Pero nuestra generosidad no se acaba aquí: buscaremos encontrar productos hechos con compasión, ya sea el cacao de una empresa certificada B-corp o café proveniente del comercio justo. Queremos celebrar el espíritu de pertenencia a la comunidad. Después de todo, nunca habíamos estado tan cerca los unos de los otros de lo que lo estamos ahora. Y complacer a quienes queremos nunca nos había llenado tanto.

INSPIRACIÓN *en la naturaleza*

Mundo, prepárate. Las elaboraciones culinarias están a punto de protagonizar un espectáculo visual sin precedentes. Seguirán estando deliciosas, no cabe duda, pero ahora nos entrarán por los ojos, hasta nuestros estómagos. Imagínate una creación que sea deliciosa para todos los sentidos: elaboraciones con destellos dorados, o que imiten elementos de la naturaleza como flores, copos de nieve y cristales preciosos. Veremos algunas de las especialidades más sorprendentes y seductoras que servirán para marcar ocasiones.

2022

Tendencias en caprichos

RESUMEN

- 1 *Snickerdoodles*
- 2 UN TOQUE DE *Brillibrilli*
- 3 CRÈME DE LA *Cremella*
- 4 PASIÓN POR LOS *Frutos secos*
- 5 NATURALEZA, *Dulce capricho*
- 6 LOCOS POR LOS *Cucuruchos*
- 7 A TODO *Color*
- 8 PARA COMPARTIR: *Palitos*
- 9 UNA ESCULTURA *Muy dulce*
- 10 DEJA QUE *Nieve*





1

Snickerdoodles



Olvídate de la galleta gigante tradicional. eso es cosa del B.T.R de 2020. En 2022, nos volcamos con las "snickerdoodles". Estas galletas abizcochadas llevan mucho siendo tendencia en EE. UU., pero ahora se están abriendo camino por el mundo como una dulce tormenta. Las "snickerdoodles" son un híbrido de galleta y bizcocho, con un interior esponjoso y tradicionalmente espolvoreadas con azúcar con canela. Aunque siempre han sido adoradas, ahora las estamos viendo reencarnadas de infinitas formas, elaboradas con cualquier ingrediente que se te pueda ocurrir. Las hay de limón con azúcar de arándanos o las favoritas de todos en las épocas más frías: las especias de la tarta de calabaza. Tan solo falta el chocolate caliente con Baileys y tu pijama más abrigadito.





1 Snickerdoodles



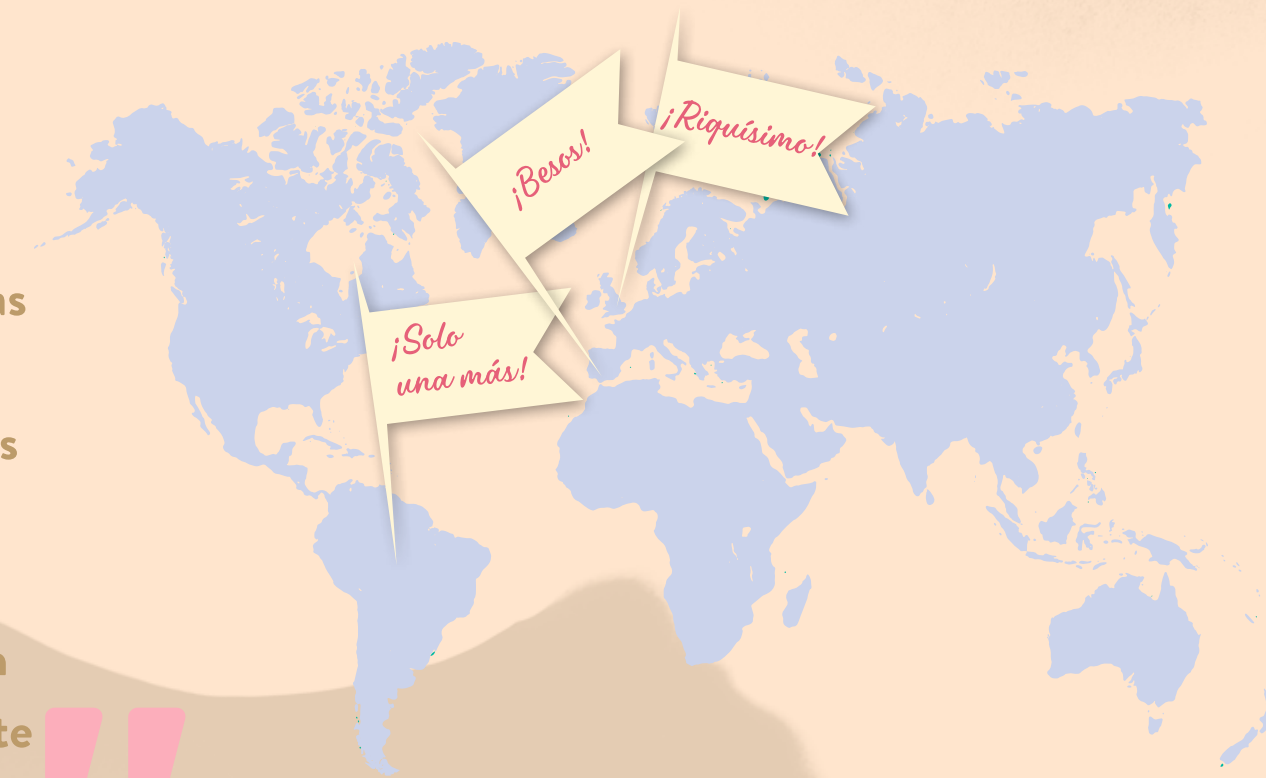
No es la primera especialidad en cruzar el charco y no creo que sea la última. Este es el tipo de dulces que aparece en nuestros programas preferidos y nos encanta que más personas descubran su sabor y se enamoren de ellos. Lo que más me gusta de estas galletas es que no son tan llamativas ni coloridas como las protagonistas de otras tendencias, pero los sabores son tan ricos y resultan tan familiares que se harán populares en nada. Estas galletas ofrecen un sinfín de posibilidades. Con ellas, elaboraría sándwiches de helado, prepararía masa caliente para galletas de canela o las utilizaría para una tarta de queso.

Benjamina Ebuehi (R. U.)



Me gusta mucho esta tendencia porque la canela es uno de mis sabores favoritos y está ligada a la repostería española más tradicional. Además, la textura especial de las “snickerdoodles”, esponjosas en el centro y crujientes por fuera, junto a una cobertura de azúcar de canela las hace ¡irresistibles!

Alma Obregón (España)



Es una forma divertida y deliciosa de disfrutar de las galletas en todo su esplendor. Pueden incluso convertirse en un postre completo o en algo para picar. Y podemos convertir una simple galletita en algo excepcional con un sinfín de opciones de sabores y texturas.

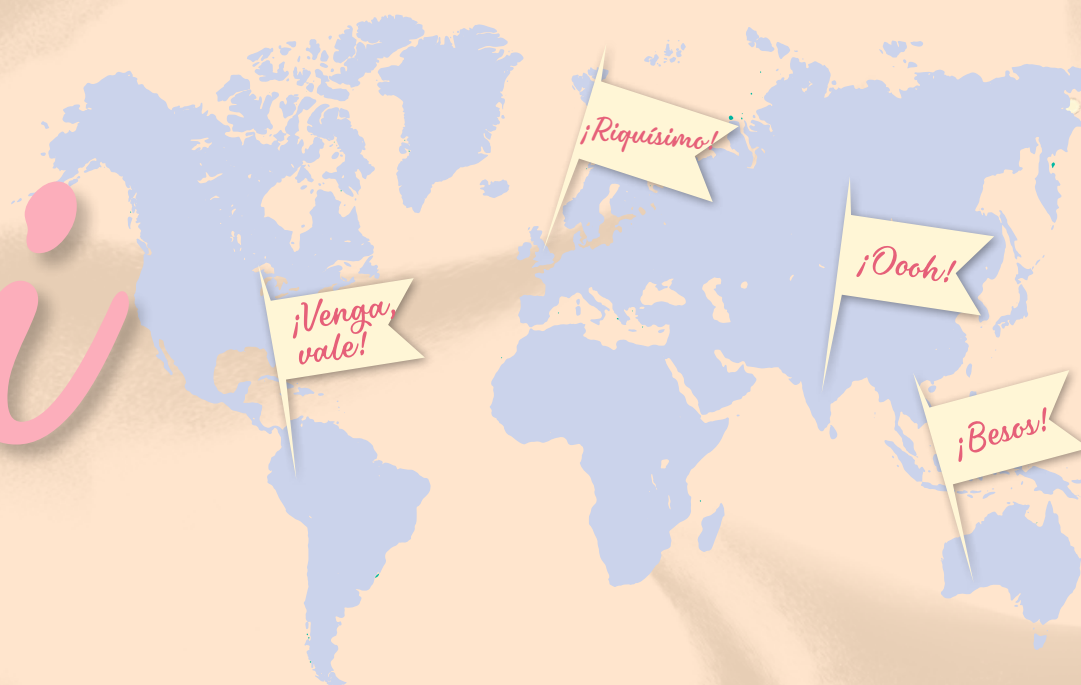
Carole Crema (Brasil)

2 UN TOQUE DE *Brillibrilli*

Con tantas celebraciones y ocasiones perdidas en los últimos dos años, merecemos un poco de brillibrilli en nuestras vidas. Por eso, en 2022, la purpurina comestible aparecerá en muchos dulces. Existe una selección inmensa de purpurinas comestibles y sostenibles a nuestro alcance. Olvidémonos de los ingredientes brillantes de antaño, duros y prácticamente indestructibles. La purpurina comestible sirve para darle una apariencia más tentadora a los dulces, ya sea una magdalena espolvoreada con glaseado dorado o una trufa de chocolate blanco con un acabado nacarado. La cuestión es dar un brillo sutil y fascinante que aporte algo extra a la elaboración. Otra cosa, también, pero lo que seguro que consigues con un postre brillante es poner una sonrisa en la cara de tus invitados.



2 UN TOQUE DE Brillibrilli



¿Por qué esperar al mes del Orgullo para brillar? Puede que parezca que embadurnar de purpurina y chispas de colores comestibles los postres no tenga sentido, pero a mí me encanta. ¡Polvos de hada para todos!

Conor Curran (Australia)



A todos nos gusta un poco de brillo y glamour de vez en cuando, más aún después de tanto tiempo sin poder disfrutar de esas cosas. La purpurina comestible aporta un toque alegre que a todos nos puede ir bien y deja mucho espacio a la creatividad. Ya sea el nuevo restaurante londinense de Salt Bae, que pinta sus hamburguesas y entrecots de dorado, o tú añadiendo un poco de brillo a los malvaviscos en tu chocolate caliente con Baileys para que cualquier noche en casa sea un poco más especial, no hay que esperar a una ocasión especial para sacar la purpurina.



Benamina Ebuehi (R. U.)



La tendencia que más me gusta es "Un toque de brillibrilli". Ya puedo imaginármela cobrando vida durante las festividades en India. Es más, creo que nuestros macarons serán la base de esta tendencia esta temporada.

Pooja Dhingra (India)



Creo que esta tendencia es una respuesta a las restricciones durante la pandemia de la Covid-19, cuando empezamos a ver postres cada vez más extravagantes, coloridos y llamativos. En mi opinión, el oro y las flores comestibles son imprescindibles y añaden ese toque final que lleva a nuestros postres a otro nivel.

María Luisa Arias (Colombia)

3 CRÈME DE LA *Cremella*

Si piensas que no existen maneras de mejorar un sencillo donut, vas a alucinar. Una cremella es un donut abierto por la mitad, relleno de helado y decorado con una variedad de deliciosos adornos comestibles. Ya han hecho su aparición en Londres y en el barrio de Chinatown de Nueva York, así que es de esperar que comiencen a aparecer en los lugares de moda de todo el mundo, con una legión de fieles seguidores esperando para probarlas. Tienen todo lo que debe englobar un verdadero capricho: un aspecto divertido que seduce, deliciosamente tentadoras y el nivel justo de dificultad para comer. Pero aún puede ser mejor; si chamuscamos el donut un pelín en la plancha antes de rellenarlo con el helado, la experiencia cuando te lo comes es de otro mundo.





3

CRÈME DE LA *Cremella*

¿Preguntas que si la cremella es la nueva superheroína medioambiental? ¡Te aseguro que no está lejos de serlo! Podemos darle una segunda vida a los donuts del día anterior echándolos a la barbacoa. Después les metemos un rico helado y, para mí, la buena acción medioambiental está hecha. **Conor Curran (Australia)**



Mi tendencia favorita es la cremella, porque me encanta ver cómo la gente no tiene límites cuando se trata de dar rienda suelta a sus momentos de indulgencia. Además, me encantan el helado y las galletas, así que la combinación es todo un acierto. El truco que Terri Mercieca de Happy Endings, y otros como ella, ha conseguido dominar es evitar el exceso de dulzura con un toque de sal que suele venir en forma de galleta. Apostar por sabores más adultos como Guinness y la malta pone a la cremella en un nivel superior que los verdaderos amantes de la comida sabrán apreciar, a la vez que mantienen toda la diversión y la nostalgia del dulce original.



Lily Vanilli (R. U.)

Si hay una receta que me gustaría que se convirtiera en viral en Italia es la de la cremella. Me imagino nuestros tradicionales brioches sicilianos rellenos de helado; dos texturas dando lugar a una delicia irresistible que incluso los paladares más exigentes sabrán disfrutar.



Valentina Boccia (Italia)





4 PASIÓN POR LOS *Frutos secos*

La sensación generalizada es que los postres con frutos secos están ahora por todos lados, pero esta tradición viene de largo. Entre otras elaboraciones con este ingrediente principal se encuentran la dacquoise de nueces o los macarons de almendras, un favorito para muchos. Los frutos secos aportan una profundidad de sabor rico a los postres, y a partir de este año estarán más presentes. ¿Lo mejor que tienen? Que son perfectos para las personas intolerantes al gluten y con otras alergias. Y no existen límites al tipo de postres que veremos; desde tartas de queso cremosas hechas con anacardos, hasta helados de caramelo de dulce de leche con crema de cacahuets. ¡Imposible resistirse!



4 PASIÓN POR LOS *Frutos secos*



La tendencia “Pasión por los frutos secos” captó mi atención ya que los frutos secos son casi un deber en mi cocina. Mi receta para esta tendencia es sencilla pero no por ello menos rica. Nueces, cacahuetes, pistachos, avellanas y anacardos endulzados con dátiles, miel o mantequilla y usados como base para postres con fruta y yogur. Y, por supuesto, para comer con chocolate. Nos espera un año delicioso con estas dulces tendencias.

Tefi Russo (Argentina)

En la India, los postres con ingredientes de origen vegetal han emergido, tanto en las recetas tradicionales como en los platos internacionales. Por ejemplo, los postres a base de nueces y jengibre, tartas de queso veganas, barritas energéticas y mucho más.

Pooja Dhingra (India)

El uso de frutos secos en los postres es superenriquecedor. Añadir nueces a tu receta de brownie favorita o unas cuantas pecanas a una masa de galletas puede hacer que tus postres destaquen. En España nos encanta añadir frutos secos a nuestros postres, tanto como ingrediente principal en la tradicional “Tarta de Santiago”, hecha con almendras, como enteros en una tableta de chocolate.

Alma Obregón (España)

Ahora es más fácil que nunca elaborar postres con ingredientes de origen vegetal que sigan siendo deliciosos y sin nada que envidiar a los originales. En 2022 habrá muchas recetas nuevas de este tipo. El objetivo no es encontrar una alternativa, sino experimentar con diferentes gustos y sabores. Cualquiera que haya hecho alguna vez una salsa de caramelo salado con crema de coco sabe bien de lo que hablo.

Patrick Rosenthal (Alemania)

Me encanta esta elaboración porque la encuentro totalmente revolucionaria. Ya no se considera que los postres sean algo malo para el cuerpo; la gente está empezando a entender que puedes hacerlos como quieras. En mi opinión, esta tendencia nos desafía a probar nuevas técnicas e ingredientes, y a innovar para elevar los postres a otro nivel.

María Luisa Arias (Colombia)

En la pastelería francesa, es muy típica la harina de frutos secos y se utiliza en recetas icónicas como la dacquoise. Es fantástico que esta tendencia haya seguido despegando, ya que nos permite crear más pasteles para aquellos clientes que no pueden comer gluten, en lugar de sustituir un ingrediente por otro. En nuestras tiendas ofrecemos una variedad de opciones, desde macarons de todos los sabores, hasta dacquoise elaboradas con diferentes tipos de frutos secos como avellanas y pistachos.

Dominique Ansel (EE. UU.)

5 NATURALEZA,

Dulce capricho

Aunque en general nos encantan el color y el brillo, no significa que no celebremos también las maravillas de la naturaleza. Y es que la belleza de la madre naturaleza es impresionante. Ahora, las maravillas de la naturaleza se están empezando a representar en nuestros deliciosos caprichos. La última tendencia consiste en bombones de chocolate con formas de piedras preciosas comestibles con cristales de azúcar en su interior. Al cortarlos, es como si se descubriera el interior de una piedra preciosa antigua, con cristales brillantes en su interior que se parecen a la amatista o el cuarzo. De hecho, los cristales son una de las partes con mayor relevancia en esta tendencia, ya que el azúcar es la forma de arte perfecta para captar la atención: si alguna vez has visto esas cucharillas de azúcar en forma de cristales dentados, sabrás exactamente a lo que nos referimos.





5 NATURALEZA,

Dulce caprichio



Últimamente todos hemos prestado más atención al mundo que nos rodea. Probablemente más que nunca. Personalmente, he empezado a apreciar cada vez más la naturaleza de mi zona, así que no me sorprende que esta también haya llegado a nuestra repostería y dulces. Las formas únicas e irrepetibles de los minerales y cristales, así como la enorme variedad de flores comestibles, son una fuente de inspiración para diseños más estéticos.

Benjamina Ebuehi (R. U.)



La naturaleza es tan bella y perfecta que sirve de inspiración diaria para crear alimentos deliciosos. Queremos mostrar la naturaleza aunque sea representándola con el azúcar con el que decoramos nuestros dulces.

Carole Crema (Brasil)



6 LOCOS POR LOS

Cucuruuchos

El cucurucho de helado deja de estar en un segundo plano, listo para ocupar el lugar que le corresponde y captar de nuevo toda la atención. Ya podemos olvidarnos de los días de los barquillos insípidos. En 2022, el cono viene pisando fuerte, tanto si está envuelto en un manto de frutos secos triturados como si está hecho de carbón dulce. Y eso es solo el principio. Cierra los ojos e imagínate un mundo con conos de gofre de burbujas, cucuruuchos de pan de chimenea, o incluso hechos de churros. Si lo que te apetece es algo pequeño (o, ejem, no puedes decidirte por un solo sabor), el cucurucho de helado en miniatura es perfecto: chiquitito, bonito, relleno de helado y bañado en chocolate. ¿Qué más se puede pedir? Ah, cierto. ¡Repetir!





6 LOCOS POR LOS Cucuruchos



Me encanta preparar gofres de burbujas y presentarlos en forma de cono relleno de helado. La receta se parece a la de los gofres americanos. El truco está en darles forma cuando aún están calientes. También se le puede dar un toque personal a la masa y crear conos de diferentes sabores, como de galleta y nata, red velvet o manzana y canela.

Alma Obregón (España)



El barquillo en el que se sirve el helado es igual de importante que el propio helado, juntos forman una experiencia. Hace unos años, creamos algo a lo que llamamos "What-a-Melon Soft Serve". En lugar de en un cono, introducíamos el helado de sandía en una raja de sandía con pepitas de chocolate negro haciendo las veces de las pipas. En nuestra pastelería de Hong Kong, hemos tenido helado de caña de azúcar elaborado por un legendario proveedor local de Hong Kong en un "cono" de bambú de verdad.

Dominique Ansel (EE. UU.)



No me cabe duda de que a esta tendencia me voy a apuntar y la introduciré en mi cocina cada vez más. ¿Por qué no crear cucuruchos dulces y deliciosos en casa? Tengo un año lleno de dulzura por delante y pienso preparar conos con helado, pero también utilizarlos como base para mis postres.

Tefi Russo (Argentina)



Al decir "pizza", pensamos en Italia, Nápoles. Es un verdadero icono que ha adoptado muchas formas a lo largo de los años. Incluso se ha servido en forma de cono. En mi variante, el blanco de la mozzarella es helado con sabor a "fior di latte" y el rojo se elabora con una mermelada de fresa. Una combinación armoniosa que fusiona el cono de helado con la pizza.

Valentina Boccia (Italia)



7 A TODO Color

Ponte las gafas de sol, porque 2022 va a ser el año del color, de un espectáculo deslumbrante y de las expresiones divertidas y estridentes. Piensa en los colores que se pueden encontrar en los lugares más radiantes de la tierra: el azul turquesa de un océano tropical o los verdes vivos de los bosques exuberantes. Ahora, ¡imagínatelos en tu plato! Pero en lugar de colorantes y tintes hiperpigmentados, encontrarás los tonos que vemos en la naturaleza, como los helados de maíz morado o brownies de color rojo hechos con remolacha. Las combinaciones de colores son infinitas, desde aguamarina (del té de flores de guisante de mariposa azul), hasta los verdes terrosos de la espirulina. El mundo culinario está a punto de volverse mucho más colorido, ¡y nosotros lo estamos deseando!



7 A TODO Color

Esta es mi tendencia favorita porque en la naturaleza hay unos colores preciosos y, ahora mismo, no nos vendría mal una buena dosis de alegría y color. Por la mañana, me encanta prepararme un tazón para el desayuno con espirulina y recibir la energía de un azul radiante. Este color me recuerda a uno de mis jardines preferidos, el Jardín Majorelle, en Marrakech. La remolacha en polvo proporciona un rojo precioso, mientras que el matcha y la cúrcuma aportan una paleta de colores más naturales. ¿Mi consejo? Utilizar las flores clitoria, que convierten cualquier bebida en un sueño azul. Hoy en día también existe una amplia gama de colorantes alimentarios que lo hacen todo más sencillo, y que están hechos 100 % a base de frutas, verduras y plantas comestibles.

Patrick Rosenthal (Alemania)

Me gusta que mis postres tengan color, y para nuestros macarons siempre nos hemos inspirado en los colores que nos rodean. Hemos experimentado con todo, desde macarons multicolores de unicornio, rojo remolacha y de chocolate blanco, hasta otros más sencillos de lavanda.

Pooja Dhingra (India)

Con esta tendencia, todo suma, y me encanta lo divertida y enérgica que resulta. Me transmite vibraciones carnavalescas y festivas intensas. Después de estos dos últimos años, a todos nos vendría bien evadirnos un poco, y qué mejor forma de hacerlo que a través de la comida. Creo que esta tendencia alcanzará su momento de máximo esplendor durante el verano y la temporada de festivales en todo el Reino Unido, y se verá en todo tipo de productos, desde helados púrpura y algodones de azúcar, hasta cócteles multicolores, que sabrán aún mejor si los colores utilizados proceden de ingredientes naturales.

Benamina Ebuehi (R. U.)



8 PARA COMPARTIR:

Palitos

Poco a poco volvemos a poder reunirnos, y tenemos muchos encuentros planeados en el horizonte. Sin duda, no hay nada mejor que ponerse al día y compartir un plato de patatas fritas mientras lo hacéis. A menos, claro, que pidas lo último en postres híbridos: palitos de pretzel. Estos bocados alargados perfectos para compartir son el híbrido definitivo de dulce y salado, una combinación de sabores de la que no nos cansamos. Y no solo están los palitos de pretzel. Aunque los churros son populares desde hace tiempo porque, seamos sinceros, a nadie le amarga un dulce caliente con azúcar y canela, esta tendencia viene para darles la vuelta. Churros 2.0: hechos con masa de red velvet o chocolate, rellenos de crema pastelera o incluso dándoles forma de corazón. ¿Quién dijo que no se pudiese mejorar la perfección? Nosotros, desde luego, no.





8 PARA COMPARTIR:

Palitos



En Latinoamérica, en especial en Argentina, los churros son una tradición. Desde muy pequeña, he visto cómo los churros pueden sacarle una sonrisa a cualquiera sea la hora del día que sea. Por eso, tengo muchas ganas de ver cómo se convierten en un capricho para todos a nivel mundial. Los churros se pueden rellenar con todo tipo de sabores, pero mi recomendación siempre será el dulce de leche. También es cierto que para hacer el relleno se necesita una técnica más compleja o utensilios más concretos. Pero este se puede sustituir perfectamente por una salsa para no perdernos el potencial de esta delicia de convertirse en una experiencia celestial.

Tefi Russo (Argentina)



Me considero un gran fan de los churros y las galletas, así que esta es la tendencia más emocionante para mí. Tengo una gofrera que hace gofres fritos, y no veo la hora de llenar la mesa con diferentes tipos de salsas, virutas, purpurina y crocanti con los que acompañar los deliciosos gofres de masa de churros o palitos de galletas y decorarlos a mi antojo. Un nuevo tipo de buffet de galletas que no tiene nada que ver con el típico encuentro para café y dulces con tus amigos.

Patrick Rosenthal (Alemania)

La receta de los palitos para compartir puede trasladarse a las "zeppole di San Giuseppe", especialidad italiana del Día del Padre. Estas delicias finas y alargadas suelen cubrirse con exquisitas cremas, como crema de chocolate y avellanas y de pistacho, y han hecho que el "Bel Paese" sea conocido en todo el mundo.

Valentina Boccia (Italia)





9 UNA ESCULTURA

Muy dulce

La gastronomía molecular ha sido durante mucho tiempo la protagonista de la escena culinaria de alto nivel. Pero ¿por qué no divertirnos nosotros también? El sector de la repostería está a punto de convertirse en algo más estructurado y totalmente épico. En las cocinas de todo el mundo, los magos de la cocina y de las nuevas tecnologías han iniciado una revolución, creando deliciosos mejunjes que parecen verdaderas obras de arte. Un arte delicioso. Se pueden encontrar tartas hipertexturizadas con aspecto de pinturas al óleo, o dulces bocaditos de mochi esculpidos para que parezcan flores de ensueño. Si añadimos a la mezcla las maravillas de la impresión en 3D, se abre un mundo de increíbles obras maestras hechas delicias. A partir de ahora dará hasta pena hundir las cucharas en ellas. Pero aún así, lo haremos. ¿A quién estamos engañando?

9 UNA ESCULTURA *Muy dulce*



Admito que pensé que esto sería una moda pasajera, pero a ver quién consigue que deje de admirar las increíbles creaciones de Amaury Guichon. ¡Os reto! Me pregunto cuándo sacaré mi propio dulce semejando las aceitunas verdes...



Conor Curran (Australia)



Creo que esta tendencia subió como la espuma durante el confinamiento. La gente empezó a darse cuenta de que la repostería puede ser una forma de expresión muy creativa, que podemos ir más allá del pan de plátano y elaborar postres con presentaciones raras, maravillosas, esculturales y muy bonitas.

Lily Vanilli (R. U.)

Me encanta que cada día esta industria me desafíe a crear nuevas versiones de nuestros postres favoritos, haciéndolos mejores y aún más llamativos. Hoy en día, las preferencias de comidas cambian constantemente, lo que aumenta nuestro potencial para transformar postres tradicionales en obras maestras creativas e innovadoras.



María Luisa Arias (Colombia)

Me encanta la idea de utilizar la tecnología para crear nuevas formas de hacer pasteles y postres que parezcan casi de verdad. En nuestras cocinas, utilizamos impresoras 3D para hacer moldes de todas las formas y tamaños para pasteles y chocolates; estamos trabajando en una colección de chocolates para la que utilizaremos nuestra impresora 3D y cortadoras láser para crear nuevas formas y diseños. Lo bueno de aplicar estas nuevas tecnologías es que se puede crear algo realmente original que surja de tu propia imaginación y visión.



Dominique Ansel (EE. UU.)



10 DEJA QUE *Nieve*

Todos hemos mirado alguna vez atrás con nostalgia a los platos del pasado. Pues bien, las bolas de nieve son la última tendencia que nos hará disfrutar de un renacimiento. Estos bombones de un tiempo pasado eran pequeños bocados de placer que combinaban malvaviscos esponjosos con una nube de azúcar glasé y un pegote de mermelada en el centro. Ahora, han resurgido. ¡Y vaya resurrección! Son más grandes y mucho mejores. Para empezar, en lugar de tener la forma de una bola de nieve, son como el monte Olimpo relleno de esponjas nubes, similar a la tendencia presentada en el Baileys Treat Report 2021 "Ligero como el aire", pero estas bellezas están cubiertas de frutos secos picados, chocolate brillante o copos de coco. Pero lo que más nos gusta es que la mermelada que solían llevar en el interior ahora es algo aún más rico si cabe; podremos encontrarnos con caramelo fundido o incluso crema pastelera. Ojalá la nostalgia siempre fuera esto.





10 DEJA QUE *Nieve*



Esta tendencia me permite reconectar con un tiempo pasado. Es uno de esos dulces que me trae muchos recuerdos.

Carole Crema (Brasil)



Las bolas de nieve, con su interior blanco, me recuerdan a los bombones helados: bolas de chocolate con sabor a nata y bañadas en chocolate; una delicia irresistible.

Valentina Boccia (Italia)



A mí, personalmente, me encanta que la nostalgia nos traiga dulces del pasado, y este en concreto me resulta divertido. Estas bolas de nieve son ideales para cuando se necesita una dosis adicional de dulces divertidos ya que te permiten darle tu toque personal. Yo infundiría los malvaviscos con diferentes sabores, como especias, té, o incluso con Baileys para darles un giro algo más adulto sin perder la diversión. También se puede hacer un guiño a otras tendencias e incorporar un toque de brillo o dorado que aporta sensación de lujo.



Benjamina Ebuehi (R. U.)

REPASAMOS LA PREDICCIÓN DE

Tendencias de Baileys





Con la ayuda de nuestros amigos de Pinterest, repasamos dos de las predicciones de tendencias de los informes Baileys Treat Report 2020 y 2021: "El azul es el nuevo verde" y "Mucho mochi".

Un apunte de

ALISTAIR HOLT,
DIRECTOR DE VENTAS
DE PINTEREST



Pinterest es un lugar en el que encontrar inspiración y donde millones de personas acuden para buscar ideas de futuro que les ayuden a crear una vida a su medida. Y, por supuesto, es el lugar ideal para descubrir las nuevas tendencias, incluidas las tendencias del capricho. En 2021, mientras la necesidad de mimarse se volvía más importante que nunca, Pinterest inspiró a las personas e impulsó algunas de las principales tendencias del año, incluida una de las predicciones favoritas del Baileys Treat Report 2021, "Mucho mochi". Asimismo, hemos visto cómo la tendencia de los dulces azules seguía creciendo, como predijo el equipo de Baileys en el informe del 2020. Esta llamativa tendencia captó la atención y dio rienda suelta a la imaginación de nuestros Pinner. Estamos deseando ver si las predicciones de tendencias en caprichos de este año también se hacen realidad en el 2022 en Pinterest.

El azul es el nuevo verde

En el 2020, el azul se erigió como el color del año debido a la popularidad que alcanzó la variedad de flor de guisante de mariposa, arrasando con su electrizante azul índigo y sus propiedades de cambio de color.

Tarta azul	+ 24 %
Cupcakes azules	+ 32 %
Tartas de cumpleaños azules	+ 349 %
Tarta azul degradado	+ 12 %
Cócteles azules	+ 63 %



Mucho mochi

El mochi es una de esas cosas que o te encantan o las detestas. Sin embargo, en el 2021, el helado cubierto de una capa con textura de mochi estaba por todos lados.

Helado de mochi	+ 85 %
Receta de mochi	+ 89 %
Pequeñas lunas de mochi	+ 9722 %
Mochi	+ 85 %
Estética mochi	+ 91 %

* Basado en los datos de Pinterest del Reino Unido del 28/10/2020 al 28/10/2021 comparado con el mismo periodo del año anterior.



SUMÉRGETE EN EL
Baileys Treat
Report 2022

www.baileys.com/es