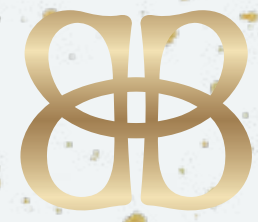


BAILEYS™



Treat

REPORT

2022





LESS *But Better*

Zeit zum Entrümpeln, es wird Zeit für ein einfacheres Lebens. Aber das bedeutet nicht, auf Luxus verzichten zu müssen... weit gefehlt! 2022 dreht sich alles um bewussten Genuss: einfach etwas mehr für hochwertige Köstlichkeiten ausgeben, sich einen Barista Kaffee mit wunderschöner Latte Art oder diese exquisite, besondere Schokolade zu gönnen, statt schnell an der Kasse irgendetwas zu kaufen. Die süßen Vergnügen werden genauso bedeutungs- wie genussvoll. Mehr Qualität statt Quantität, und eines ist sicher... wir haben es uns verdient!

MEGA *Trends*

TASTE *Of Kindness*

Haben wir nicht alle in jüngster Zeit erlebt, wie wichtig ein freundlicher Umgang miteinander ist? Herzlichkeit zeigt sich am besten durch den Akt des Gebens. Ein unangekündigter Besuch mit selbstgebackenem Banoffee Pie oder süßen Cupcakes – ist das nicht eine liebenswerte Geste? Der Wunsch nach mehr Mitgefühl geht jedoch weit über das Private hinaus, wir entscheiden uns bewusst für gute Lebensmittel, sei es ein Kakao von einem zertifizierten Hersteller oder ein fair produzierter Kaffee. Wir wollen mehr Gemeinschaft und Verbundenheit erleben. Nie hat es sich besser angefühlt, sich gegenseitig zu verwöhnen.

INSPIRED BY *Geo-Nature*

Desserts werden 2022 noch aufregender und spannender, vor allem optisch. Natürlich sind sie nach wie vor äußerst köstlich, aber jetzt werden sie zur Augenweide! Es wird ein Fest für alle Sinne... Delikatessen, die in schillerndem Gold glänzen oder in täuschend echt aussehenden, natürlichen Formen wie Blüten, Schneeflocken oder Kristallen erscheinen. Wir sind so bereit, im nächsten Jahr jeden Tag mit solch prachtvollen, umwerfenden Köstlichkeiten zu feiern.



2022

Treat Trends

OVERVIEW

- 1 *Snickerdoodles*
- 2 A TOUCH OF *Sparkle*
- 3 CRÈME DE LA *Cremella*
- 4 GOING NUTS FOR *Desserts*
- 5 NATURE'S SWEET *Treats*
- 6 CRAZY FOR *Cones*
- 7 COLOUR *Maximalism*
- 8 SHARING *Sticks*
- 9 SCULPTURE *Made Sweet*
- 10 LET IT *Snow!*





1 Snickerdoodles

Vergiss' die traditionellen Riesen Cookies – die sind so (Baileys Treat Report) 2020. Im Jahr 2022 dreht sich alles um Snickerdoodles: die fluffigen Klassiker der amerikanischen Küche werden die ganze Welt im Sturm erobern. Eine Mischung aus Keks und Kuchen, innen himmlisch weich und in eine himmlische süße Zimt-Zucker Decke gehüllt. Der klassische Snickerdoodle mag zwar immer gut ankommen, wir freuen uns aber besonders auf die endlosen neuen Geschmackskombinationen, die man sich erträumen kann... so wie Zitrone mit Blaubeerzucker oder dem absoluten Saisonliebling, Pumpkin Spice. Dann fehlt nur noch eine Baileys Hot Chocolate und die gemütlichsten Pyjamas. Genuss pur!

2 A TOUCH OF *Sparkle*

Nach all den versäumten Feiern und Anlässen kehrt 2022 mehr Glamour in unser Leben zurück, und es wird auf vielen Desserts funkeln und glitzern! Durch die schier endlosen nachhaltigen, essbaren Varianten ist der scheinbar unverwüstliche künstliche Glitzer passé. Wir naschen verführerisch verzaubert – von Cupcakes mit goldschimmernden Zuckerguss bis zu weißer Schokolade, die mit einem perlmuttartigen Schimmer veredelt wird. Ein hypnotisierender Glanz, ja eine neue, glamouröse Genussdimension. Die glitzernden Leckerbissen werden uns mehr als ein Lächeln ins Gesicht zaubern.





3 CRÈME DE LA *Cremella*

Man könnte denken, ein Donut ist perfekt wie er ist? Falsch gedacht, Manege frei für den Cremella: ein großzügig mit cremigem Eis gefüllter Donut, ummantelt von den üppigsten süßen Toppings. Überwältigend köstlich! Bisher war dieser Leckerbissen noch ein Geheimtipp in London oder Chinatown, New York, 2022 werden sie die Herzen aller Naschkatzen weltweit im Sturm erobern. Denn der Cremella ist genau, wie eine perfekte Süßigkeit sein soll – verspielt und verwöhnend, dekadent und genau richtig klebrig, zuckrig und irgendwie chaotisch. Und jetzt stell dir noch vor, der Bagel ist leicht angeröstet, bevor er auf das zartschmelzende Eis trifft... Hmmm!



4 GOING NUTS FOR *Desserts*

Auch wenn Desserts auf Nussbasis erst seit kurzem in aller Munde sind, haben sie eine lange Tradition. Wir alle kennen Dessertklassiker wie die federleichte Haselnuss-Dacquoise oder die allseits beliebten Macarons aus Mandel. Durch Nüsse erhalten Desserts eine umwerfende, aromenreiche Tiefe. Nüsse sind außerdem perfekt für Menschen mit Weizen oder Glutenallergie. Wir werden 2022 viele neue Nuss-Kreationen erleben, und der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt... von himmlisch soften Cheesecakes aus Cashewnüssen bis zu gefrorenem Fudge aus geschlagener, cremiger Nussbutter. Wir lieben alles daran!





5 NATURE'S SWEET *Treats*

Und während wir uns in eine Welt voller Glitzer und Glamour stürzen, lieben und feiern wir 2022 die Wunder der Natur. Ihre gnadenlose Schönheit und ihre natürlichen Wunder erobern nun die Genusswelt. Der neueste Trend sind Kristalltorten und Schokolade gefüllt mit Kandiszucker in den fast unwirklichen Formen und Mustern von Mineralien. Ihr Inneres ist gefüllt mit den schillerndsten Kristallen, die wie Amethyst oder Quarz aussehen. Tatsächlich machen Kristalle den größten Teil dieses Trends aus, da Zucker einfach die perfekte Kunstform für diesen Showstopper ist – wer die kleinen Kandiszucker Stangen mit ihren zerklüfteten Kristallen für den Tee kennt, weiß genau was wir meinen.

6 CRAZY FOR *Cones*

Die Eiswaffel stand lange genug im Schatten der Eiskugel, 2022 steht sie im Rampenlicht. Vorbei sind die Zeiten von faden, geschmacklosen Waffeln – die neuen Waffelhörnchen sind umhüllt von feinsten Schokolade, verziert mit Nüssen und anderen köstlichen Toppings oder ganz schwarz, aus Kohle gemacht. Und das ist erst der Anfang. Schließt die Augen und träumt von Waffelhörnchen aus luftiger Bubble Waffle, zuckrigen Chimney Cake oder sogar Churros! Wer es etwas kleiner mag (oder sich nicht zwischen all den leckeren Geschmacksrichtungen entscheiden kann) greift zur Miniatur-Waffel – goldig und beschwipst, gefüllt mit Eis und in glänzende Schokolade getaucht. Was will man mehr? Aber ja, Nachschlag natürlich.





7 COLOUR

Maximalism

Setzt die Sonnenbrillen auf, denn 2022 wird ein strahlender, umwerfender Farbspaß. Voller Farben der leuchtendste Orte dieser Welt, vom tiefen Blau eines tropischen Ozeans bis zum lebendigen Grün eines üppigen Waldes. Und jetzt stellt euch das alles auf einem Teller vor!

Doch statt künstlicher Färbungen und Farbstoffe erstrahlen die Desserts der Zukunft in eher natürlichen Tönen... von lila Eiscreme aus Purpurmais bis zu cremigen Fudge Brownies, leuchtend rot gefärbt mit Roter Beete. Der Regenbogen der Farbkombinationen ist nahezu unendlich, vom Aquamarinblau des von Butterfly Pea Flower Tees bis zu den erdigen Grüntönen von Spirulina. Speisen und Desserts werden um einiges farbenfroher, und wir könnten nicht glücklicher darüber sein.

8 SHARING Sticks

Gibt es etwas schöneres als ein lang ersehntes Wiedersehen mit Freunden, als sich bei einer Portion Pommes über den neuesten Klatsch und Tratsch auszutauschen? Ja, und zwar mit dem neuen Desserttrend – Pretzel Sticks! Diese länglichen, süßen Snacks zum Teilen sind die ultimative Kombination aus süß und salzig, einer Geschmackskombination, von der wir einfach nicht genug bekommen. Und Pretzel Sticks sind nicht alleine: obwohl Churros bereits berühmt und beliebt sind (denn wer kann diesem warmen Duft von Zimt & Zucker in der Luft schon widerstehen?), sehen wir sie nun in neuen, fantastischen Varianten: aus Schokoladen- oder Red Velvet Kuchenteig, gefüllt mit Vanillecreme oder gar in Herzform. Vollkommenheit kann man nicht übertreffen? Offensichtlich schon!





9 SCULPTURE MADE *Sweet*

Die Fine Dining Szene hat die Molekularküche schon lange erobert, nun werden auch Desserts durch starke, neue Formen und Strukturen nahezu monumental. In den Dessertküchen weltweit sind zauberhafte, süße Erfindungen entstanden, die wie echte Kunstwerke aussehen. Natürlich köstliche, wohlschmeckende Kunstwerke: Mit strukturierten Zuckerguss überzogene Torten, die wie Ölgemälde aussehen oder süße Mochi Reiskuchen in der Form von märchenhaften Blumen und Blüten. Und durch die Wunder des 3D-Drucks sehen wir eine Zukunft voller fantastischer, unglaublicher Süßigkeiten, die fast zu schön zum Vernaschen sind. Aber nur fast!

10 LET IT Snow!

Wir denken immer mit etwas Nostalgie an die Speisen unserer Vergangenheit zurück. Die sogenannten Snowballs sind vielerorts Teil der Kindheit und erleben nun ein großes Comeback. Die retro Leckerbissen bestehen aus einem weichen Marshmallow, gefüllt mit einem Klecks Marmelade und sind ummantelt von einer wolkigen Schicht Puderzucker. Die neuen Varianten sind um einiges größer und noch leckerer. Die klassische Schneeballform weicht einem locker aufgetürmten Marshmallowhaufen, der etwas an den "As light as Air"-Trend aus dem Baileys Treat Report 2020 erinnert. Die Snowballs der Zukunft sind mit gehackten Nüssen, in glänzende Schokolade getaucht und großzügig mit Kokosraspeln bestreut. Und das ist noch nicht alles, denn der kleine, süße Klecks in der Mitte ist vielleicht sogar aus Karamel oder Vanillecreme. Nostalgie war noch nie so köstlich!

