Tendenze, ecco i dolci che caratterizzeranno il 2022

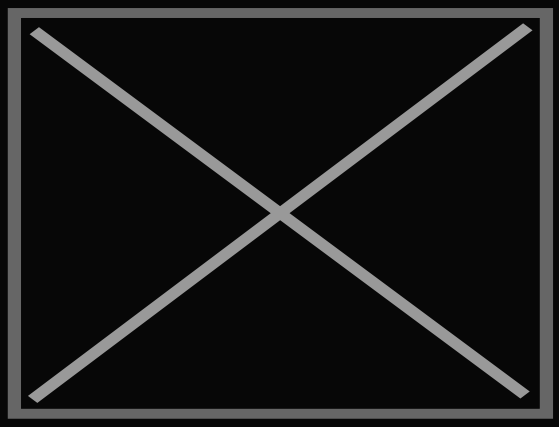
111021-baileys-treat-report-truffle-party-cones-branded-868fcedc

Il Baileys Treat Report 2022 offre uno sguardo approfondito ai più eccitanti trend che daranno forma alle abitudini nel mondo dei dolci.



Certamente alcuni classici sono destinati a tornare per dare un po’ di comfort e rassicurazione. È il caso degli **Snickerdoodles**, soffici biscotti pronti a conquistare il mondo dei dolci nel 2022 con la loro morbidezza e zuccherosità e la caratteristica superficie irregolare e crepata. Conosciuto anche come Russian Tea Cake o Mexican Wedding Cake, un altro classico destinato a tornare alla ribalta nel 2022, sarà la deliziosa, soffice e burrosa **Snowball**, ricoperta di noci sbriciolate, cioccolato o pezzi di cocco. E poi c'è **Cremell**a, una ciambella tagliata a metà, farcita con gelato e ricoperta da una pioggia di granelle e topping a piacere.

Il Baileys Treat Report 2022 fa immergere in un autentico spettacolo di colori con **A Touch of Sparkle e Colour Maximalism** con i quali “more is definitely more”. A contrasto arrivano nel 2022 anche le meraviglie di **Nature’s Sweet Treats** ispirate al mondo della natura nella forma di commestibili torte ‘geode’ e cristalli di zucchero. E dopo aver passato separati gli ultimi due anni, il dessert perfetto per rincontrarsi con gli amici e condividere i momenti più indulgenti è una ciotola di dolci indulgenti **Sharing Stick**s.



La Top 10 dei Trend Baileys Treat Report

• **Snickerdoodles** - un ibrido biscotto-torta. L’interno sembra una nuvola e sono tradizionalmente accompagnati da una spolverata di zucchero e cannella da sogno.
• Crème de la Cremella – la Cremella porta la ciambella al livello successivo dividendola in due, farcendola con gelato e ricoprendola con qualsiasi topping che possiate immaginare.

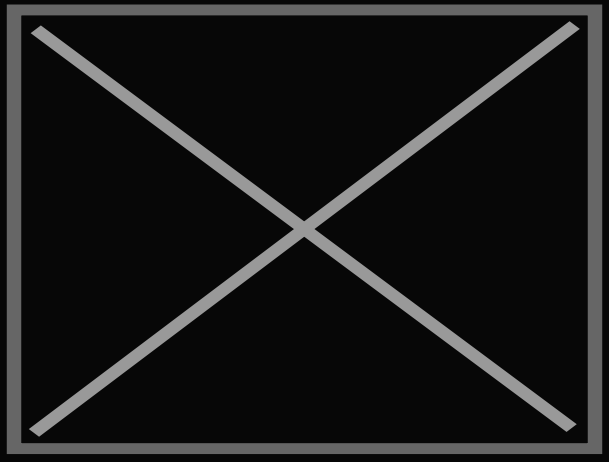
• **A Touch of Sparkle** – potete aspettarvi di vedere spuntare glitter commestibili su molti dessert nel 2022, con un’infinita selezione di glitter sostenibili e commestibili da leccarsi le dita.

• **Colour Maximalism** – mettetevi gli occhiali da sole perché il 2022 sarà l’anno dei colori, il che include gelati con mais viola e brownies fatti con vivide barbabietole.

• **Nature’s Sweet Treats** – celebriamo le meraviglie della natura mettendo alcuni dei suoi gioielli nei nostri dolci, includendo torte geode commestibili che riprendono le stupefacenti forme e fantasie dei cristalli.

• **Going Nuts fo Dessert** – può sembrare che ormai i dolci a base di noci siano ovunque, ma d’altra parte sono una tradizione da anni. Le noci danno una stupenda profondità e un ricco sapore, perciò le vedrete ancora di più nel 2022.

• **Sharing Sticks** – l’ultimo dessert ibrido è il pretzel stick, il mix definitivo di dolce e salato! E non soltanto i pretzel stick, anche i churros stanno guadagnando la ribalta.



• **Let It Snow!** – le snowball godranno di un grande ritorno nel 2022. Ricoperte di noci sbriciolate, cioccolato o pezzi di cocco, se siete fortunati potreste incontrarli con il caramello o la crema pasticcera.

• **Sculpture Made Sweet** – i dolci come vere strutture architettoniche e semplicemente epici. Nelle pasticciere di tutto il mondo, i tecno-maghi hanno lavorato creando deliziose piccole magie che sembrano opere d’arte.