Il Baileys Treat Report svela le tendenze dolci del 2021

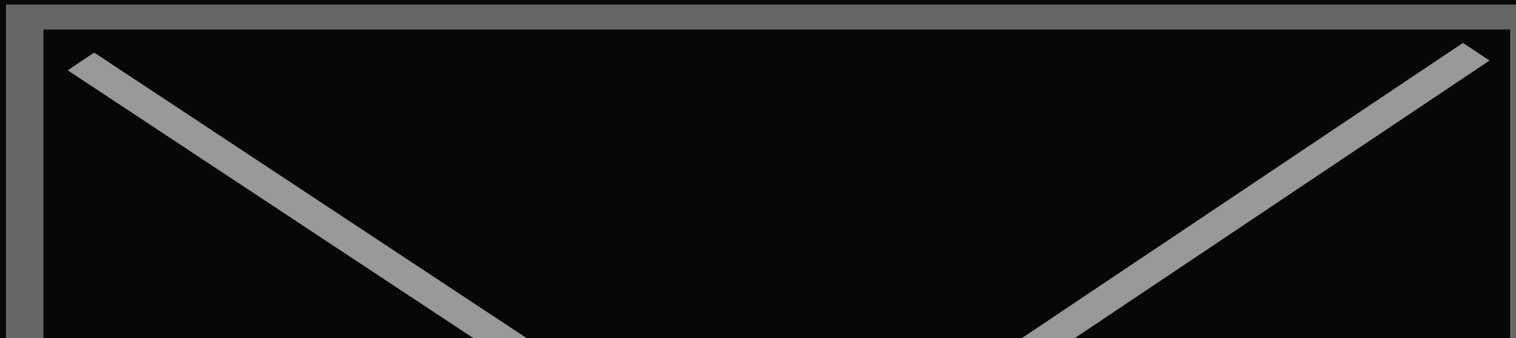
u96a2714-060528d6

Nel mezzo di così tanta incertezza nel 2020, la voglia di togliersi un dolce sfizio e coccolarci è diventata protagonista regalandoci la nostra dose giornaliera di ‘piccole gioie’; così, mentre iniziamo il conto alla rovescia per il 2021, quale miglior modo di festeggiare se non rivelando tutte le deliziose e allettanti sfiziosità che emergeranno nei prossimi dodici mesi con l’uscita ufficiale del Baileys Treat Report 2021.

Creato da Baileys, con la futurologa del cibo Dr. Morgaine Gaye e un team mondiale di creatori e amanti delle golosità, il report presenta le intuizioni più entusiasmanti delle golosità mondiali e prevede i prossimi deliziosi trend da acquolina in bocca per il 2021.

E allora come ci coccoleremo nel 2021?

Prepariamoci per un divertente e inaspettato viaggio nelle golosità,osservando come colori e consistenze deliziose si diffondono nella categoria dei dolci sfizi. Whipped Airr aggiungerà nuove vette dopo l’esplosione nel 2020 del Dalgona Coffee con deliziosi dolci gonfiati, delizie ispirate allo zucchero filato e cocktail di spume; il nostro preferito della Pasticceria Francese, il macaron, diventa golosamente ‘extra’, incorporando deliziosi strati di gelato nel Macaron Ice Cream Sandwich; Japanese Indulgence spunta sulla scena mentre morbidi Pancake Giapponesi portano luce e soffici consistenze nei brunch e il Mochi diventa una moda.E per quanto riguarda le sorprese, le delizie Glow in the Dark sono pronte a tentarci usando la bioluminescenza, insieme alle Clashing Combos come le patatine ricoperte di cioccolato e molto altro.



Le 10 Migliori Delizie Del Baileys Treat Report 2021 sono:

• Oat Everything – i fiocchi d'avena diventano protagonisti mentre sono in arrivo cioccolati al latte a base di avena, gelati, formaggi, yogurt, e perfino panna densa.
• I Should Cacao!– La polpa di Cacao, la parte che non vedi perché di solito viene scartata nella creazione del cioccolato, è una polpa dolce e fruttata. Puoi anche immaginarla come una saporita alternativa all'acqua di cocco,guarnita con accattivanti fiori commestibili per una perfetta bevanda analcolica rinfrescante.
• Japanese Indulgence– Il Giappone è un paradiso per deliziose e originali golosità che ci stamperanno un sorriso sul volto. Prepariamoci a una grande influenza delle meraviglie giapponesi, come i soffici e morbidi pancake alti e il Taiyakifish, in cui un soffice cono a forma di pesce con un impasto simile a quello dei waffle è riempito fino all'orlo di gelato, zuccheri colorati, guarnizioni e wafer.
• Spread the Love–Le creme spalmabili salate si stanno trasformando ormai in delle golosità. Aggiungi un tocco di lusso ai tuoi toast con la crema di Gin alla prugna e il burro di Champagne, che renderanno un semplice pezzo di pane un pasto degno di un re.
• How's this for a glow-up?–Parliamo di alghe completamente commestibili che si faranno strada nei nostri cocktail preferiti, regalando loro un incredibile e fantastico aspetto impossibile da ignorare. Qualcuno può passarmi un Glowtini?
• As Light as Air–Sulla scia del Dalgona Whipped Coffee, questa moda del mondo dei dolci non farà altro che crescere in popolarità nel 2021. L'aria sarà montata, iniettata e usata come ripieno in qualsiasi cosa, dai gelati allo zucchero filato, conferendo una consistenza leggera che ce ne farà desiderare sempre di più..
• Extra Sweet(s)–Li conosciamo da qualche anno, ma nel 2021 alcuni classici vengono gloriosamente rivisitati nei modi più deliziosi, donando originalità ai macaron e alle paste Danesi. Vengono introdotti i Macaron Ice Cream Sandwich e i Nougat Crown, eliminando sapori e i colori smorzati per lasciare il posto a colori e sapori oltre ogni immaginazione…..creando già un considerabile seguito a Los Angeles.
• Clashing Combos– Siamo fan del dolce insieme al salato da parecchio tempo ormai. Il prossimo anno si sta avvicinando a qualcosa di ancora più indulgente e creativo come patatine al gelato, pizza di dolci Danesi o snack di patate coperti di cioccolato al latte o di caramello,giusto per nominarne qualcuno.
• Munch on Mochi–Il prossimo anno porterà Mochi per tutti, con gelati ricoperti da strati di mochi, mix per pancake di mochi, ciambelle di mochi e perfino spiedini salati ripieni di mochi.
• A Drop of Self-care–Come potevamo aspettarci, tutti nel 2020 si sono concentrati sulla cura della persona,e questa moda continuerà nel 2021. Le persone si vizieranno con nuovi drink botanici che

offrono qualità come ‘calma’, ‘concentrazione’, ‘luminosità’e ‘riposo’, e nuove bevande fermentate come la hop water; un drink analcolico conun leggero retrogusto di birra, saranno più grandi di sempre.
Insieme al futuro dello sfizio, il report guarda indietro al 2020 per vedere come gli eventi mondiali hanno cambiato il nostro modo di coccolarci. Pinterest, il motore di ricerca per immagini, ha scavato nei trend di ricerca attraverso il 2020 e mostra come le golosità sono cambiate mentre la pasticceria home-made, i cocktail da quarantena e così tante torte, hanno preso il sopravvento. Di tutte le ricette fatte in casa, il vero vincitore tra le golosità del 2020 è stato il Dalgona Whipped Coffee, con quasi il 300,000% di crescita nelle ricerche su Pinterest nel 2020.

Prima del lancio del report, **Jennifer English**, Global Brand Director per Baileys ha commentato: *‘Siamo felicissimi di essere tornati quest’anno con il 2021 Baileys Treat Report, mentre continuiamo a scavare in deliziosi trend di golosità da tutto il mondo. In Baileys siamo ossessionati dagli sfizi e crediamo che ogni adulto meriti un momento di dolcezza ogni tanto – ancora meglio quando è pieno di gioia, creatività e divertimento, come previsto dal report di quest’anno. Nel 2020, più che mai,concedersi uno sfizio ha giocato un ruolo importante nella nostra vita di tutti i giorni, regalandoci momenti di dolcezza a casa e facendoci sentire vicini agli amici con la condivisione di ricette. Personalmente, non vedo l’ora di provare I deliziosi tesori che emergeranno nel 2021, meritiamo tutti un po’ di gioia e di festa.’*