

GLOBAL TATLI TRENDLERİ

2023 RAPORU

GLOBAL TATLI TRENDLERİ 2023 RAPORUNA HOŞ GELDİNİZ

NESTLÉ PROFESSIONAL 2022-23 GLOBAL TATLI TRENDLERİ ÖZET RAPORU

İÇİNDEKİLER

1. MUS	05-06
2. WAFFLE	07-08
3. TIRAMISU	09-10
4. KREM BRULE	11-12
5. FRANSIZ TOSTU	13-14
6. LIMON MERENGLİ TART	15-16
7. SANDVIÇLER	17-18
08. MOCHI	19-20
09. SUFLE PANKEK	21-22
10. S'MORES	23-24
11. YENİ YORUMUYLA BANOFFEE	25-26
12. ÇEMBER KRUVASAN	27-28

GLOBAL TATLI TRENDLERİ 2023 RAPORUNA HOŞ GELDİNİZ



Sevilen klasik lezzetlerin yeni yorumlarından heyecan veren yeni ürünlere kadar, 2023'te keyfini çıkarabileceğiniz en lezzetli tatlılarla sizi şımartacağız. Bu rapor için seçtiğimiz ürünler üç farklı seviyede popülerleşiyor; hızla gelişen yeni keşifler, yükselen trendler ve ana akım haline gelen tatlılar.

İster bir pasta şefi olun ister bir işletmeci veya tutkulu bir satın almacı, bu raporun tüketicileriniz için lezzetli, trendlere uygun tatlılar hazırlamanız için size ilham vereceğine ve sizi mutlu edeceğine inanıyoruz.

Çünkü biz Nestlé Professional'da Daha Fazlasını Mümkün Kılmaya kararlıyız.

* Kaynak: The Food People ile yapılan özel araştırma.

TREND OLMA DÜZEYİ

HIZLA GELİŞEN

Sosyal medyada veya gıda sektöründe sınırlı sayıda karşımıza çıkar. Yeme-içme sektöründe düşük yaygınlığa sahiptir. (Lüks lezzetler ve sokak yemekleri)

YÜKSELEN

Orta düzeyde farkındalığa sahiptir ancak sosyal medyada hızla popüler olur. Bağımsız restoranlarda, pop-up'larda ve sokak yemeklerinde yaygın görülür.

ANA AKIM

Yemek severlerin yüksek farkındalığına sahiptir. Yüksek kaliteli perakende satış noktalarında yeni tanıtılan ürünler olarak sıkça görülür. Gıda dergilerinde ve ana akım medyada yer alır.

1 MUS

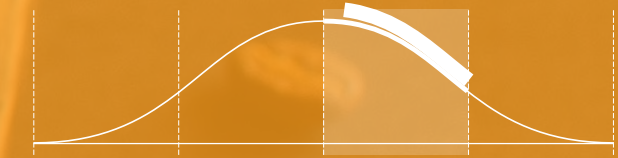
Son dönemde hava kabarcıklı tatlılara doğru bir eğilim olduğu kaçınılmaz. Hafif ama lüks bir lezzet olan Mus, restoranların vazgeçilmez çikolatalı tatlısı haline geldi. Şimdi ise sayısız lezzet profilinde yaygın olarak kullanıldığını görüyoruz. Özellikle katmanlı mus tarifleri giderek lezzet kazanıyor. Çikolata ve meyve bazlı muslar, **full-service restoranlarında (FSR) ve zincir restoranlarda, catering servislerinde** ve fırınlarda karşımıza çıkıyor.

Kanallar:

- FSR
- Fırın&Pastane
- Zincir Restoranlar
- Catering

Trend gelişimi:

Ana akım olmak üzere



NASIL YENİDEN KEŞFEDİLİYOR?

#DAHA ÇOK LEZZET

- Süt ürünleri+: Yoğurt, cheesecake, krem peynir
- Turunçgiller: Limon, pomelo, yuzu, kan portakalı
- Çiçeksi & Bitkisel: Fesleğen, kiraz çiçeği
- Topraksı: Matcha, hojicha, soba cha
- Tropikal: Hindistancevizi, guava
- Meyveler: Çilek, kiraz, erik, ahududu, liçi

#DAHA ÇOK FORM

- Bir sunum kabında katmanlı set halinde; kekler ve cheesecake'ler
- Zincir restoranlarda ve alışveriş merkezlerinde elde atıştırmalık olarak
- Donut ve kruvasan içinde tatlı dolgusu olarak
- Pastane ürünlerinde antre tatlı, petifür olarak
- Waffle ve pankeklerde sos olarak





2 WAFFLE

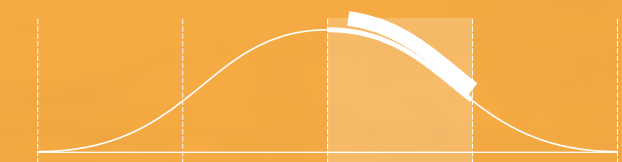
Waffle, günümüzde hayli yaygın bir tatlı türü. Çoğunlukla klasik formu görülse de çubuk ve tatlı sandviçler üzerinde sunulan versiyonlarına da rastlamak mümkün. Genellikle krema ve meyve ile doldurulan **kabarcıklı waffle**, elde taşınabilen yorumuyla daha popüler hale geliyor. Waffle karışımı, **croffle** (kruvasan waffle) ve **puffle** (milföy waffle) gibi hibrit formlar yaratmak için sıkça kullanılıyor.

Kanallar:

- Kafeler
- FSR
- Zincir restoranlar

Trend Gelişimi:

Ana Akım Olmak Üzere



NASIL YENİDEN KEŞFEDİLİYOR?

#DAHA FAZLA LEZZET

- Pandan, matcha, fıstık ezmesi, mor patates ve karabuğday ile pişirilerek
- Köpüklü krema, yoğunlaştırılmış süt, fıstık ezmesi & reçel, marka şekerlemeler, süt kreması, meyveler, sürülebilir çikolata, akçaağaç şurubu, cheesecake ile doldurulmuş veya kaplanmış şekilde
- Smores, odun ateşinde waffle, mochi waffle, tayıki gibi tatlılarla harmanlanarak

#DAHA ÇOK FORM

- Croffle, puffle, wonut (waffle donut), wafflecake gibi hibrit formlarda
- Çubukta, bubble waffle, waffle sandviçler gibi elde taşınabilir türlerde
- Cheesecake ile doldurulmuş sandviçlerde
- İçecekler ve diğer tatlılarda ekstra lezzet olarak
- Dip soslar için mini boyutlarda



3 TİRAMİSU

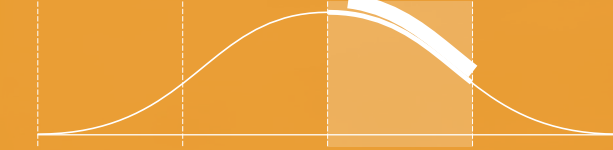
Tiramisu, günümüzde tüketicilerin aradığı tanıdık konforu sunuyor. Kahve, kakao ve mascarpone karışımından oluşan ve genellikle alkolle harmanlanan bu lezzet, çağdaş tatlar ve alkollü içeceklerle yeni versiyonlar olarak karşımıza çıkıyor ve herkes için erişilebilir hale geliyor.

Kanallar:

- Kafeler
- Fırın&Pastane
- FSR
- Casual

Trend Gelişimi:

Ana Akım Olmak Üzere



NASIL YENİDEN KEŞFEDİLİYOR?

#DAHA FAZLA LEZZET

- Asya esintili: siyah susam, matcha, liçi, pandan jölesi, kırmızı fasulye ezmesi, miso
- Akollü içecek dokunuşu: sake, Amaretto, Kahlua, Cointreau
- Ekstra lezzetler: hurma, antep fıstığı, portakal kabuğu rendesi, limon
- Kahve seçenekleri: soğuk demleme, yöresel kahveler

#DAHA ÇOK FORM

- Pastane ürünlerinden ilham alan formlar: donutlar, mille krep pasta, tartlet, muzlu kek, dolgulu pasta, croffle ve choux pastasında sos olarak
- Paket servisler: Tek kişilik porsiyonlar halinde
- Trend olan versiyonlar: Mille krep pasta, dolgulu hamur işleri
- Hibrit tatlılar: tiramisu Bask cheesecake, New York cheesecake, tiramisu krem brule tart, 'tiramichoux'

4 KREM BRULE

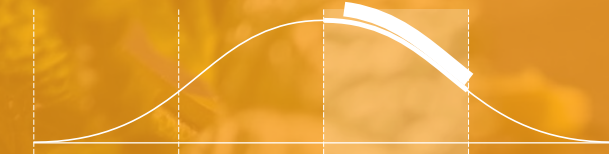
Geleneksel tatlılara yönelik eğilim, krem brule ile yeni ve yaratıcı formlarda **birçok pazarda** devam ediyor. Klasik tarife **meyveler, baharatlar, mevsimsel ve bölgesel malzemeler** eklenerek hamur işleri, tartlar ve içilebilir yemekler, tatlı pizzalar, sandviçler ve kızarmış hamur işleri gibi formlarda karşımıza çıkıyor. Krem Brule, neredeyse **sonsuz olasılıklara sahip** konforlu, uygun fiyatlı bir tatlı olarak tüm beklentileri karşılıyor.

Kanallar:

- Kafeler
- Fırın&Pastane
- FSR
- Catering

Trend Gelişimi:

Ana Akım Olmak Üzere



NASIL YENİDEN KEŞFEDİLİYOR?

DAHA FAZLA LEZZET

Tuzlu yorumlar: örneğin; krem brule pizza
Asya aromaları: matcha, susam, yuzu
Kabuklu yemişler: fındık, antep fıstığı
Mevsimsel lezzetler: mısır, balkabağı
Krema: Antep fıstığı, matcha, yuzu, limon, mısır, pralin,
muz, tarçın, portakal, siyah susam, çilek, safran, Earl Grey
Ekstra lezzetler: çilek, böğürtlen, ahududu, esmer şeker,
huacatay (Peru kadife çiçeği), mango, kayısı, yaban
mersini, fındık

DAHA FAZLA FORM

Geleneksel: kasede sunum, cam ürünler içinde servis
İçecek olarak; krem brule frappe, brule soslu sütlü çay
Tatlı karışımı: banoffee iced creme brule tart, Fransız
tostu, cheesecake, tartlar
Elde taşınabilir: donut, cronut, makaron, tatlı sandviç

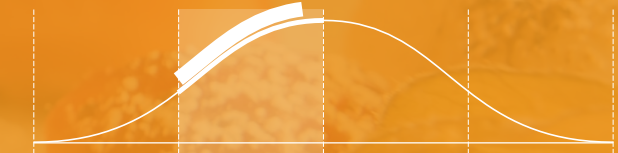
5 FRANSIZ TOSTU

Tavada kızartılmış 'yumurtalı ekmek' veya yaygın olarak bilinen adıyla [French Toast] Fransız tost, **kremalar, soslar, kıvamlı malzemeler** ve ekmek tabanını yükselten üst üste dizilmiş katmanlarla restoranlarda gurme bir seçenek haline geldi. Diğer tatlı çeşitleri, global özgün malzemeler ve alternatif ekmek türleri de **yeni ilham kaynakları** olarak karşımıza çıkıyor.

Kanallar:

- Kafeler
- Fırın&Pastane
- FSR
- Casual

Trend gelişimi: Yükselen Trend



NASIL YENİDEN KEŞFEDİLİYOR?

#DAHA ÇOK LEZZET

- İç dolgu olarak: markalı ekmekler, tarçınlı tereyağı, krem peynir, reçel
- Üst malzeme olarak süt ürünleri: kaymak, krem peynirli krema
- Ekstra kırı dokular: şekerli cevizler, kurabiye parçaları, makademya, kraker, karamelli patlamış mısır
- Asya esintili dolgular: miso karamel, ube reçeli, tuzlu yumurta sarısı, pandan, kaya reçeli
- Orta Doğu lezzetleri: challah ekmeği, babka, labne, hurma reçeli, künefe

DAHA ÇOK FORM

- Alternatif ekmekler: challah, babka, shokupan
- Paylaşılabilir lezzetler; örneğin Fransız tost atıştırmalığı, dip soslar için küçük atıştırmalıklar
- Global tatlar: Torrija (baharatlı süt, yumurta ve balla ıslatılmış kızarmış ekmek), Shibuya, Bostock



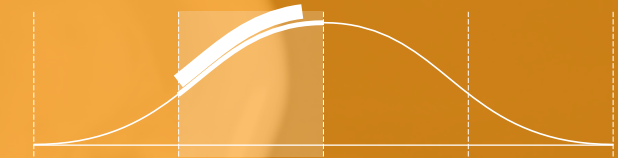
6 LİMONLU MERENG

Limonlu Mereng, zaman içinde iniş çıkışlı bir seyir izlese de bir asırdır varlığını sürdüren klasik bir limon ve beze kombinasyonu. **Cheesecake'ler, milkshake'ler, dolgulu ve kaplamalı unlu mamuller** gibi **birçok versiyonunu** görüyoruz. Limon, geleneksel reçeteleri yeniden keşfeden yepyeni bir **turuncgiller akımına öncülük** ediyor.

Kanallar:

- Kafeler
- Pastane&Fırın
- FSR
- Catering

Trend gelişimi: Yükselen Trend



NASIL YENİDEN KEŞFEDİLİYOR?

DAHA ÇOK LEZZET

- Alternatif turunçgiller: yuzu, misket limonu, çarkıfelek meyvesi
- Çiçeksi ve bitkisel: biberiye, rezene, lavanta, papatya
- Beze: tütsülenmiş/kavrulmuş, otlarla aromalandırılmış
- Eşleştirmeler: ahududu, yaban mersini, şeftali, çilek, çikolata

DAHA ÇOK FORM

- Klasik turtalar ve tartlar
- Harmanlanmış; örn. katılaştırılmış form, iç dolgular, shake'ler
- Yeni dokunuşlar: cheesecake, kurabiye, blondie
- Pastane ürünleri: örn. Tatlı antreler & petifürler
- Elde taşınabilir formlar: örn. cupcake, waffle külâhı, tartlet
- Kaplama ve içi dolgusu: örn. donut, waffle, croffle



7 SANDVIÇLER

Sandviç formatları, **birbirine zıt doku, tat ve katmanlara** olanak verdiği için küresel çapta popülerlik kazanıyor. İster kurabiye, waffle, donut, cronut veya brownie olsun, her çeşit unlu mamul her yerde kolayca bulunan çikolata ve tereyağı kremasından, **siyah susam ve pandan kreması** gibi dönemin popüler lezzetleri, tatlı ikramları sandviçlemek için kullanılıyor.

Kanallar:

- Kafeler
- Fırın&Pastane
- Zincir Restoranlar

Trend gelişimi: Yükselen Trend



NASIL YENİDEN KEŞFEDİLİYOR?

DAHA ÇOK LEZZET

- Amerikan lezzetleri: Fıstık ezmesi ve reçel, s'more'lar, balkabağı aroması, sakız
- Topraksı: malt, ube, kahve, matcha, Earl Grey, siyah susam
- Meyveler: yaban mersini, böğürtlen, haskap, çilek
- Aromatikler: biberiye, gül, kiraz çiçeği, kakule
- Kabuklu yemişler: fındık, badem, antep fıstığı
- Süt ürünleri: cheesecake, krema, krem peynir

DAHA ÇOK FORM

- Kurabiye: cheesecake, çikolata, yağlı krema
- Waffle: çikolatalı 'wafflewich', soslu waffle dondurma
- Soslanmış: çikolata, kahvaltılık gevrek, fındık
- Farklı sıcaklıklar: Çikolatalı dorayaki tost, kızarmış brioche krem catalan
- Diğer taban alternatifleri: Taco, brownie, blondie, donut, makaron, cronut, baklava





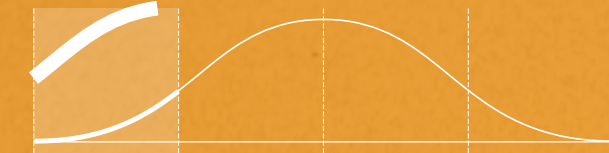
8 MOCHI

Yapışkan pirinç topları olan Mochi'nin global şöhretinin kaynağı, büyük ölçüde Japon kültürüne duyulan **ilgiden kaynaklanıyor**. İlk dönemdeki popülerliğini dondurulmuş versiyonuna borçlu olsa da, artık Mochi'nin **kızartıldığını** görmek mümkün. Hatta diğer tatlı ve içeceklerde lezzet artırıcı olarak; **kruvasan ve tartlarda ise dolgu olarak** kullanıldığını da görüyoruz.

Kanallar:

- Kafeler
- Benzin istasyonları
- Catering

Trend gelişimi: Hızla Gelişen



NASIL YENİDEN KEŞFEDİLİYOR?

DAHA ÇOK LEZZET

- Asya esintili: matcha, hindistan cevizi, taro, siyah susam, ube
- Tatlı esintili: çilekli cheesecake, tiramisu, kırmızı kadife pasta, havuçlu kek

DAHA ÇOK FORMAT

- Dolgu olarak Mochi: örneğin donut ve tartlar
- Üst malzeme olarak Mochi: sütlü çay, çember kruvasan, yumurta kremalı tart, croffle
- Derin yağda kızartılmış



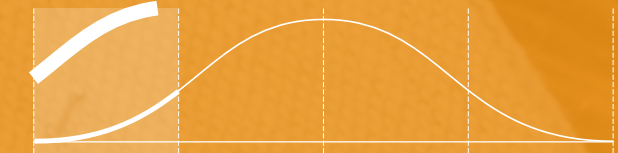


9 SUFLE PANKEK

Japonya'dan gelen bu yastıksı yumuşak krepler (yumurta akı ve şekerle yapılır), hafif dokuları ve düşük şeker oranlarıyla bir sonraki vazgeçilmez lezzet olmaya aday. Satış noktaları bu yumuşak katmanları reçel, aromalı krema ve balla dolduruyor ve sandviç formunda sunuyor. Asyalı kafeler ve tatlı dükkanları bu trende öncülük yapıyor.

Kanallar
• Kafeler

Trend Gelişimi
Hızla Gelişen



NASIL YENİDEN KEŞFEDİLİYOR?

DAHA ÇOK LEZZET

- Sos: krema, bal, reçel, tereyağı, sürülebilir şekerleme, akçağaç şurubu
- Dokulu üst malzemeler: ezilmiş fındık, tütsülenmiş brule tarzı
- Asya esintili: boba, pandan kreması, yuzu reçeli, adzuki fasulyesi, siyah susam kreması

DAHA ÇOK FORM

- Yemekte: soslarla birlikte üst üste katmanlar olarak servis edilir
- Hareket halindeyken: örn. doldurulmuş sandviç olarak servis edilir
- Harmanlanmış pankek hamuru: örn. matcha
- Porsiyon yanında ek sos olarak servis edilir; örneğin tereyağ, tuzlu karamel, çikolata

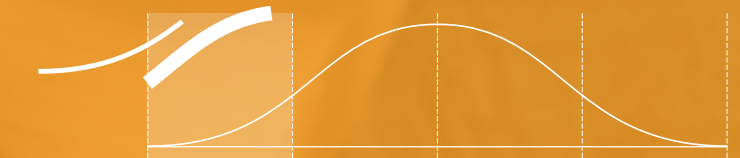
10 S'MORES

İki kraker arasına konulan **tütsülenmiş marşmelov** ve **çikolatadan** oluşan Kuzey Amerika kamp ateşi klasiği S'mores, pek çok farklı formata uygulanıyor. Krakerlerin yerini kimi zaman **waffle, donut, kurabiye** ya da hamur işleri alıyor, kimi zaman **içilebilir tatlılara**, unlu mamullere ve özel gün pastalarına uygulanıyor. Smores, lüks restoranlardan gündelik fast food restoranlarına ve büfelere kadar menülerde kendine yer buluyor. En sevileni **çikolata** olsa da **yeni lezzet denemeleri heyecan yaratıyor**.

Kanallar

Kafeler
Fırın &
Pastaneler
Büfeler

Trend gelişimi Hızla Gelişen



NASIL YENİDEN KEŞFEDİLİYOR?

DAHA ÇOK LEZZET

- Elde taşınabilir: çubuklarda, kapkeklerde
- Fırın & Pastane ürünleri: kruvasanlar, özel gün pastaları, hibrit tarifler,
- turtalar, kurabiyeler
- Kafe & restoranlar: waffle, krep, donut, brownie, cheesecake
- İçilebilir formlar: 'sıvı s'more', milkshake, kahve, içilebilir çikolata
- Farklı dokular :Marshmallow merkezli çikolata ganajlı kek, kraker kaplı s'mores çubukları,
- ortası yumuşak kurabiye
- Farklı sıcaklıklar: Soğuk çikolatalı içecek, sıcak, s'mores latte
- Üst malzeme olarak: İçecekler, hamur işleri, kekler, mochi donut, kokteyller, Fransız tost, waffle taco



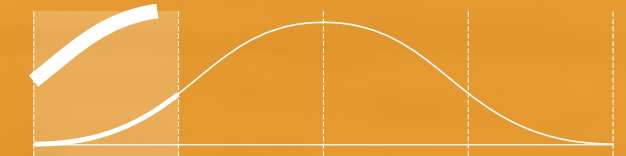
11 YENİ YORUMUYLA “BANOFFEE PIE”

Bu tatlı ve lezzet kombinasyonu Avustralya, İngiltere ve Brezilya'da hayli ses getiriyor. Tüketicilerin rahatlık arayışından yola çıkan banoffee pie, nostaljik duygulara hitap ediyor. Lezzet geliştiricileri, süt karameli ve miso ile klasik karamel bazını çağdaş bir dokunuşla yükseltiyor. Milkshake'lerden profiterollere, kruvasanlardan waffle'lara kadar banoffee, turtanın ötesinde yeniden keşfediliyor.

Kanallar

- Kafeler
- Zincir restoranlar
- Benzin istasyonları
- FSR

Trend maturity: Emergent



NASIL YENİDEN KEŞFEDİLİYOR?

#DAHA ÇOK LEZZET

- Kabuklu kuruyemiş: fındık feuilletine, antep fıstığı, macademya
- Karamel 2.0: Süt karameli, koji karamel, miso tuzlu karamel, Lotus Biscoff sos, rom şurubu ile pişirilmiş karamel
- Ek katmanlar: Pandispanyaya bir saygı duruşu; örneğin çilek

DAHA ÇOK FORM

- Elde taşınabilir: donut, Danimarka çöreği, kruvasan, cruller
- Hibrit tarifler: banoffee crumble, trifle, muz kremalı profiterol
- İçecekler: milkshake, frappe
- Geliştirilmiş kremalar: vanilyalı çırpılmış, mascarpone, pastacı kreması
- Üst malzeme: karamelize muz, tuzlu karamel kırıntıları, bal peteği
- Formatlar: waffle, dolgulu kruvasan, Fransız tostı, Danimarka çöreği
- Kahvaltıdan ilham alan malzeme ve soslar, örn.kakaolu granola, kruvasan, bal, pastırma



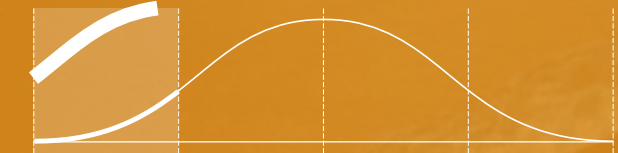
12 ÇEMBER KRUVASAN

Kökeni New York'taki bir fırına dayanan çember kruvasan, viral bir lezzet ve heyecana dönüştü ve bu trend Avustralya, İngiltere ve Singapur'a da yayıldı. Temel olarak dairesel formu, yüksek oranda lamine edilmiş bir kruvasan olan bu ürün, her türlü iç dolgu ve üst malzemeye ve hatta tartlar için bir taban olarak kullanılıyor.

Kanallar

• Fırın&Pastane

Trend gelişimi Hızla Gelişen



NASIL YENİDEN KEŞFEDİLİYOR?

DAHA ÇOK LEZZET

- Trend tatlar: siyah susam, matcha, limon, gianduja, s'mores
- Dokulu üst malzemeler: mochi, fındık, bal peteği, antep fıstığı
- Üst malzeme ve iç dolgu olarak markalı şekerler

DAHA ÇOK FORM

- Elde taşınabilir tek porsiyon
- Tartlar için taban
- Yuvarlanmış ve sosa batırılmış: doğranmış Antep fıstığı, bal peteği parçaları, karamelize patlamış mısır



2023 GLOBAL TATLI TRENDLERİ RAPORU

**YEREL NESTLE PROFESYONEL
TEMSİLCİNİZLE İLETİŞİME GEÇİN**

BU RAPORDAKİ FOTOĞRAFLAR YA KENDİ BÜNYEMİZDE GELİŞTİRİLMİŞ YA DA BİRLİKTE ÇALIŞTIĞIMIZ STOK GÖRSEL TEDARİKÇİLERİMİZDEN LİSANSLANMIŞTIR.