

BAKEMARK'S

# PANADERÍA

SUPPLEMENT TO BAKE

MARZO 2020

**Postres para  
la Primavera**

**Desserts for Spring**

**English**

version starts on page

**32**

¿Listo para crecer? Confíe en el líder con...  
*las mejores mezclas.*

Autenticidad. Eso es lo que sus clientes esperan de usted y eso es lo que usted obtiene con la línea de mezclas de Trigal Dorado®. Estas mezclas brindan la autenticidad del país de origen mientras que hacen que sea más fácil y rápido hornear pan dulce y pasteles con su sabor personal distintivo. Cuando necesite autenticidad y consistencia, confíe en las mezclas de Trigal Dorado.



Pan Bizcocho | Pan Fino | Bolillo | Tres Leches | Mantecada | Guayaba | Mucho Más



Para más información,  
contacte a su agente de BakeMark,  
o visítenos en [www.yourbakemark.com](http://www.yourbakemark.com).

*Shaping the Future Together®*



La version en  
**Inglés**  
comienza en la pagina  
**32**

## CONTENIDO

- 06 PAN Y HORNEO
- 10 PASTELES Y DECORACIONES
- 16 POSTRES PARA LA PRIMAVERA
- 22 PERFILES DE PANADERÍAS
- 30 RECETAS DESTACADAS
- 31 PRODUCTOS DESTACADOS

Si desea descargar este ejemplar de la revista Panadería o le gustaría ver ediciones anteriores, por favor visite [www.yourbakemark.com](http://www.yourbakemark.com).

## UNA DULCE PRIMAVERA

La llegada de la primavera es un momento de renovación, crecimiento e incluso de cambio completo. Es durante este tiempo cuando se puede saltar hacia adelante con conceptos frescos y emocionantes en su panadería. Ya sea que se trate de un nuevo diseño de pastel, un enfoque renovado en los panes o una oferta de postres completamente diferente, esta es su oportunidad de destacarse de la multitud. Más consumidores están ansiosos por probar nuevos sabores y texturas.

En este número de Panadería de BakeMark, analizamos estrategias exitosas para aprovechar las tendencias influyentes que están formando el panorama del consumidor en el mercado minorista de la panadería. Los pasteles tienden hacia más conceptos florales pintados a mano. Los panes se pueden usar de formas creativas

para dar sabor adicional a las comidas. Los postres se están volviendo más convenientes para el consumidor y usted puede tomar ventaja de todo esto.

A medida que entramos a los meses de primavera, es importante utilizar ocasiones clave y días festivos como la Pascua y el Día de la Madre para atraer a las personas a su panadería. También es la temporada de bodas y quinceañeras, que ofrece muchas oportunidades para entusiasmar a los clientes con sus productos.

BakeMark está comprometido con la innovación y su éxito continuo. Lo alentamos a que se comunique con su representante de ventas local de BakeMark y visite [www.yourbakemark.com](http://www.yourbakemark.com) para obtener más información sobre todo lo que BakeMark tiene para ofrecer.

Nuestros más sinceros saludos,  
Su Equipo de BakeMark



English

version starts on page

32



32



35



38

## CONTENTS

- 32 BREAD & BAKING
- 35 CAKES & DECORATING
- 38 DESSERTS FOR SPRING
- 42 BAKERY PROFILES
- 50 FEATURED RECIPES
- 51 FEATURED PRODUCTS

To download this issue of Panadería Magazine or to see other previous issues, please visit [www.yourbakemark.com](http://www.yourbakemark.com).

## A SWEET SPRING

The arrival of spring is a time for renewal, for growth, and even for complete change. It's during this time when you can literally “spring” forward with fresh, exciting concepts at your panadería. Whether it's a new cake design, a renewed focus on breads, or an entirely different dessert offering, this is your chance to stand out from the crowd. More consumers are eager to try new flavors and textures in these products.

In this issue of BakeMark's Panadería, we look at successful strategies for tapping into the influential trends that are shaping the consumer landscape in the retail bakery marketplace. Cakes are trending towards more hand-painted, floral concepts. Breads can

be used in creative ways to bring additional flavor to meals. Desserts are becoming more convenient for the on-the-go consumer, and you can leverage that to your advantage.

As we move into the spring months, it is important to use key occasions and holidays like Easter and Mother's Day to bring people into your panaderías. It's also wedding and quinceañera season, which offers plenty of opportunities to excite customers with your products.

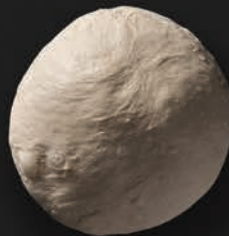
BakeMark is committed to innovation and your continued success. We encourage you to contact your local BakeMark Sales Representative and visit [www.yourbakemark.com](http://www.yourbakemark.com) to learn more about everything BakeMark has to offer.

Very Best Regards,  
Your BakeMark Team





Harina de alta calidad  
para un nivel superior  
de panadería.



**GRAIN  CRAFT**

MOLIENDO TRIGO PARA HARINA POR MÁS DE 100 AÑOS.

[www.graincraft.com](http://www.graincraft.com) • [#iheartgluten](https://twitter.com/iheartgluten) • 855.809.9089

# *Panes de Mayor Venta para Sándwich*

Los sándwiches siguen siendo muy populares entre los clientes y un factor clave para cualquier buen sándwich es el pan. Las panaderías buscan proporcionar a sus clientes panes de la mejor calidad que no sólo se puedan disfrutar solos, sino también como parte de un sándwich.

Un sándwich bien hecho es perfecto para el clima más frío del otoño y el invierno, por lo cual las ventas de pan tienden a ser sólidas durante esas estaciones. Sin embargo, la popularidad del sándwich continúa durante todo el año en los meses de primavera y verano.

En Anakaren Bakery en Arlington, Texas, el bolillo es un producto de mayor venta para uso en los sándwiches. El bolillo tradicional ha ganado importancia en los EE.UU. en los últimos años. Por esa razón, las panaderías disfrutan de oportunidades rentables para reinventar el sándwich, tanto para el desayuno

como para la cena, utilizando bolillos recién horneados con más frecuencia como pan de sándwich.

Hay una conexión francesa con los panes hispanos tradicionales como los bolillos que se remonta al siglo XIX durante una época en que los panaderos franceses compartían lecciones para hacer panes crujientes con los panaderos mexicanos. Este desarrollo ayudó a crear una enorme popularidad para el bolillo, que al igual que el baguette francés, es crujiente por fuera y suave por dentro.

Pero hoy hay otro elemento básico francés que está ganando popularidad en un número creciente de panaderías. El croissant de estilo francés se ha convertido en un éxito generalizado, presentando a las panaderías una maravillosa oportunidad para aumentar las ventas entre las multitudes de clientes durante el desayuno y almuerzo.



Otra fantástica opción para las tortas son las teleras, los minoristas hispanos son sabios al crear sus propias estaciones de torta y usar sus propias teleras recién horneadas como la pieza central para las creativas opciones de torta para desayuno y almuerzo.

En Guanajuato Bakery en Fort Worth, Texas, un producto que siempre satisface a los clientes es el “pig in a blanket” (hot dogs calientes envueltos en bollos frescos). Anna Orduno, la hija de la



dueña Gabby Orduno, dice que muchos niños que pasan por el desayuno o un antojo por la mañana eligen el “pig in a blanket” y una bebida energética antes de ir a la escuela.

Las tortillas son una parte esencial de las comidas en la cultura hispana, y varias panaderías en Texas las están haciendo correctamente. En Panadería Celaya en Grand Prairie, Noe Orduno Jr. desarrolló la

marca de tortillas de la panadería, llamada Donato's Bakery, después de desarrollar la receta durante mucho tiempo. Las tortillas se venden tanto en Celaya como en otras panaderías y restaurantes.

Las tortillas se pueden usar para creaciones únicas, pero las opciones tradicionales, como los burritos, siguen siendo muy populares. Abuelito Bakery en Balch Springs, Texas, ofrece productos para el desayuno en forma de burritos servidos en tortillas recién hechas. Estos burritos están rellenos de papas con huevo, chorizo con huevo, frijoles con chorizo, picadillo o barbacoa.

Muchas panaderías se concentran mucho más en el producto y mucho menos en la comercialización, por lo que se necesitan panes y tortillas frescos y sabrosos para atraer a los clientes y obtener recomendaciones de las personas dentro de sus comunidades. **P**

**AJUSTE MAS O MENOS**  
PARA UNA TORTILLA PERFECTA... EN CADA OCASIÓN

# SUPREMO

TORTILLA SYSTEM

Diseñado para que usted pueda producir diferentes variedades de tortillas.

El Sistema para Tortillas SUPREMO™ son una serie de módulos de desempeño de leudado, acondicionamiento, conservación, y extensibilidad que se ajustan a más ó menos para obtener el grosor, la suavidad, la elasticidad, y la caducidad que harán que sus clientes queden satisfechos... Siempre.

**AB | MAURI**  
Passionate About Baking

abmna.com 1.800.772.3971







# Colores. Bien Hechos.

Los colores perfectos cobran vida en tus pasteles y postres con los glaseados y coberturas perfectas. Nuestras deliciosas opciones de Flavor Right, te dan la base perfecta para mezclar colores vibrantes, nítidos y auténticos una y otra vez.

Mira y aprende lo fácil que es elevar el color de tus creaciones en nuestra nueva serie de videos

Mix Masters en Facebook y Youtube.

## Flavor Right™

Nos encanta promocionar a nuestros amigos. ¡Únete!

 /flavorrightfoods |  YouTube



# Llegó la Temporada del Pastel

Las panaderías están listas para la primavera y el aumento del negocio de pastel que conlleva. “Tenemos muchos eventos para pasteles. También hacemos pedidos especiales,” dice la propietaria de El Sol Panadería, Odette Orduno, sobre sus ventas de pastel durante esta temporada.

Si bien Panadería Don Goyo tiene mucho negocio de pastel durante todo el año, las bodas y quinceañeras durante la primavera son un punto particularmente alto para las ventas. El edificio al que se mudó la panadería hace varios años es una iglesia convertida con un segundo nivel lo suficientemente grande como



para dedicarlo a la decoración de pasteles. El espacio de decoración de pasteles le ha permitido crecer este segmento del negocio, especialmente para las vacaciones, bodas y otros eventos especiales.

Los pasteles en 2020 tienden a opciones más coloridas. Los pasteles de acuarela pintados a mano resaltarán durante la primavera. Los decoradores de pastel son artistas, por lo que agregar un poco de arte a un pastel con glaseado pintado a mano puede ser muy útil.

Las flores siguen siendo populares para los pasteles de primavera, pero se pueden encontrar formas creativas para revitalizar los diseños. Intente presionar y cristalizar flores comestibles para acentuar su pastel de bodas y convertirlo en una obra maestra. Incluso, las flores se pueden



complementos únicos para distinguirse.

El chocolate seguirá siendo un sabor popular en los pasteles esta primavera. Se usará en todo, desde el pastel hasta el glaseado. El Sol Panadería se especializa en pasteles tres leches, siendo el chocolate el sabor más popular. Entre los productos de chocolate ofrecidos por BakeMark que utilizan las panaderías se incluyen ganaches, chips y trozos de chocolate, bloques, coberturas y decoraciones de chocolate.

En cuanto a los colores, las opciones populares para las bodas y quinceañeras en este momento son burdeos y oro. Son elegantes y combinan con la naturaleza festiva de estas celebraciones. Un pastel con los colores burdeos y dorado se puede combinar con las decoraciones en esos eventos para crear una exhibición realmente llamativa. **P**



# Perfección en *cada grano*



**Harinas Estándares con Patente**  
Dakota Champion/Dakota Diamond/Miller's Choice

**Harinas con Patente a Corto Plazo**  
Dakota Pride/Bakers Pride/Dakota Maid

**Harina Clara**  
Dakota Warrior

**Harinas con Patente a Largo Plazo**  
Dakota Brave

**Harinas Especiales**  
Harinas de Trigo Integral/ Harina de Cebada Malteada/ Harina Blanca Integral

**Harinas Orgánicas**  
Harinas de Trigo de Primavera Orgánico Dakota Maid/ Harinas de Trigo Integral Orgánico Dakota Maid

**Harinas con Alto Contenido de Gluten**  
Dakota Chief/Empire Builder/Dakota State/Capitol/Big 15/Dakota Queen/Dakota King/Dakota Premier

Descubra la diferencia de North Dakota

Llame al 1-800-538-7721  
www.ndmill.com

CERTIFICADA FSSC 22000



¿Listo para crecer? Confíe en el líder con...

# la mejor masa congelada.

Su tiempo es valioso. Por eso, nuestras líneas de masa congelada de marcas BakeQwik® y Best Brands® le ofrecen la mejor calidad disponible, congeladas y convenientes para ahorrarle tiempo y costos de mano de obra. Es como tener un panadero adicional en su panadería. Eso es lo que usted obtiene con BakeQwik y Best Brands: calidad y conveniencia congelada.

**BAKEQwik**



Best Brands

Hojaldre | Croissant | Danés Europeo | Galletas | Bagels

**BAKEMARK**

Shaping the Future Together®

Para más información,  
contacte a su agente de BakeMark,  
o visítenos en [www.yourbakemark.com](http://www.yourbakemark.com).



# Postres *para la Primavera*

**S**i bien los antojos dulces son populares durante todo el año, la temporada de primavera brinda la oportunidad de reinventar su menú con productos que pueden atraer a aquellos que buscan algo divertido y sabroso que coincida con los días brillantes y el clima cálido.

Los pasteles siempre serán populares, pero puede ofrecerlos en diferentes formas para traer algo nuevo a su tienda. En Guanajuato

Bakery, en Fort Worth, Texas, se exhiben coloridos pasteles para atraer la atención de los clientes. Bañados en chocolate, rociados con colores brillantes y cubiertos con gragea de unicornio de BakeMark, estas emocionantes delicias proporcionan un postre rápido para los niños y adultos por igual.

Los pasteles pequeños ofrecen tremendo sabor en una forma conveniente. Panadería

Celaya en Grand Prairie, Texas, ha encontrado un gran éxito con sus Pingüinos. Este postre portátil es un pastel de chocolate relleno de crema y cubierto con un diseño en espiral.

Los consumidores se vuelven locos por las galletas debido a su gusto y conveniencia. Durante años las donas gourmet y deliciosos magdalenas ocuparon muchos de los titulares en las páginas de alimentos de los medios



## Presentamos Cuatro Cosechas® Harina para Tortillas, Panes y Bolillos y Harina para Pasteles

Ardent Mills presenta la Harina para Tortilla Cuatro Cosechas®, la harina que ofrece el sabor nostálgico y el rendimiento de cocción que define la auténtica elaboración de tortillas.

Ahora, traemos esa gran idea para la elaboración de panes y rollos caseros y bizcochos tradicionales.

Presentamos la Harina para Panes y Bolillos y Pasteles Cuatro Cosechas®. Molida cuidadosamente para obtener sabor, calidad y rendimiento, Cuatro Cosechas® es la harina con la que puede contar para todas sus recetas familiares de confianza.

Para obtener muestras, vaya a [ardentmills.com/cuatrocosechas](http://ardentmills.com/cuatrocosechas). Para compras, comuníquese con su distribuidor local, el gerente de ventas de Ardent Mills o llámenos al (888) 685-2534.



Nourishing what's next.®



nacionales. Pero ahora está claro que las galletas están subiendo en las listas, y rápidamente. Los especialistas en entrega de galletas a altas horas de la noche como *Insomnia Cookies* y *Crumbl* han explotado en los últimos años, agregando ubicaciones en todo el país.

Las galletas son un antojo clásico con el que todos han crecido, por lo que las galletas son tan reconfortantes como deliciosas. Las galletas son recién hechas y tienen una muy buena vida útil sin usar conservantes. La investigación de la revista *Bake Magazine* revela que cerca del 89 por ciento de las panaderías minoristas en Estados Unidos ofrecen galletas.

La galleta con gragea, el polvorón y la sandía son sólo algunas de las múltiples deliciosas galletas que se pueden encontrar en panaderías en todo el estado de Texas y más allá. Utilizando la mezcla para galleta y polvorón *Trigal Dorado* de *BakeMark* y



la grasa hidrogenada de palma universal de BakeSense, las panaderías pueden crear sandías coloridas que deleitarán a los clientes.

## Sabores de la Primavera

Al mantenerse al día de las últimas tendencias de consumo, usted puede determinar qué sabores y productos presentar durante el cambio de temporada. La encuesta anual de chefs de la Asociación Nacional de Restaurantes busca identificar las tendencias de alimentos y bebidas para el próximo año. Aproximadamente 650 chefs, todos miembros de la Federación Culinaria Americana, predijeron lo que prevalecerá en los menús para 2020, así como los mejores bocadillos y antojos dulces de tendencia para el año.

Los cinco antojos dulces principales son los siguientes:

1. Bocadillos/antojos dulces de CBD
2. Antojos alcohólicos
3. Helado sin lácteos
4. Postres portables
5. Antojos dulces a base de hierbas

## Tendencias para las Bodas

Según el sitio web líder de planificación de bodas *The Knot*, las cenas para las bodas incluirán artículos nostálgicos y agradables para los invitados y alimentos que se pueden



personalizar. Los pasteles siempre reinarán, pero cada vez más parejas optan por los postres portátiles que se pueden disfrutar con la mano. Las tartas, donas y magdalenas se encuentran entre los productos que pueden satisfacer a los golosos y ser algo inesperado.

Estos productos no sólo se destacan en las recepciones de boda, sino que también agregan algo divertido. A los invitados les encantará tomar fotos de una exhibición de donas y después devorarlas. También se pueden personalizar

fácilmente. Se pueden glasear en los colores de la boda o exhibirse en una pared interactiva.

“Nos encanta lo reflexivas y decididas que son las parejas de hoy en cuanto a la planificación de la celebración de su boda. Junto con sus diseñadores y planificadores, las parejas continúan pensando de manera creativa y deliberada mientras planean una boda que refleja cuidadosamente su historia de amor única,” dice Kristen Maxwell Cooper, editora en jefe de *The Knot*. **P**

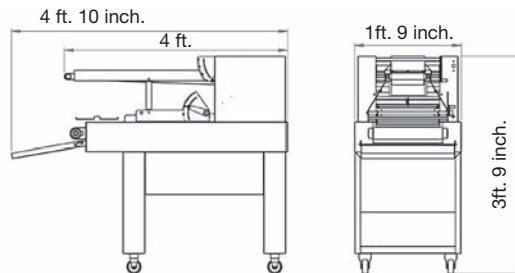


### ■ DIVIDER ROUNDER

Divisora-Pesadora-Boleadora-Redondeadora de 10 a 2500 gramos. Puede cortar con 1 o 2 pistones a la vez. Para conchas, teleras, tortillas y todo lo redondo.

### ■ EQUIPO BOLILLERO COMPACTO

#### BREAD MOLDER FORMER



### ■ NUEVO HORNO ROTATIVO

Con panel digital programable. 99 programas/recetas.

Con y sin vapor, para bolillos, teleras, panes dulces, pasteles, etc.



# Argencal Co.

Address: 18715 Delight St. Canyon Country, Ca. 91351

Cell Ph English/Spanish 661-212-8683

argencalequipment@gmail.com • www.argencal.com

Financing available / Pregunte por financiación.





# GUANAJUATO BAKERY

3301 E. Belknap St., Fort Worth, Texas  
(817) 831-6066, Gabby Orduno, Propietaria

Los productos frescos pueden ser una declaración poderosa para los clientes. Esa es la característica distintiva de Guanajuato Bakery en Fort Worth, Texas. Originó como la segunda Anakaren Bakery en 2005, ahora la propietaria Gabby Orduno, su hija Anna y el personal de treinta personas generan panes, pastelería y pasteles frescos desde las 4:30 de la mañana hasta las 7:30 de la noche para que los clientes puedan disfrutar productos sabrosos a todas horas del día.

“Lo que nos hace únicos y lo que hemos notado que a nuestros clientes les gusta y buscan es que saquemos pan fresco continuamente,” dice Anna Orduno. “Lo horneamos, lo ponemos en carretas que no están calientes, sacamos las bandejas y la

gente simplemente lo toma. Disfrutan de una concha caliente, e incluso se la comen mientras están en fila.”

Los clientes llegan a la panadería desde las 6 de la mañana hasta las 9:30 de la noche, los siete días de la semana. Cuando los días son lluviosos, nublados y fríos, la panadería está especialmente ocupada. En esos días, Guanajuato se asegura de tener productos adicionales a la mano.

En camino a la escuela por la mañana, los niños pasan por el desayuno o una merienda – como los “cerdos en una cobija” (hot dogs envueltos en panecillos frescos) que son especialmente populares. A lo largo del día, los clientes escogen panes dulces exhibidos en carretas y en vitrinas iluminadas. Por las noches, los

clientes salen del trabajo y seleccionan panes y pasteles para sus comidas. Para disfrutar de un antojo dulce a lo largo del día, los clientes pueden comprar empanadas rellenas con una variedad de sabores que incluyen queso, caramelo, piña, mango y calabaza.

Guanajuato puede satisfacer esta gran producción a través de su pasión por el horneado. Gabby comenzó a hornear a la edad de diez años con su padre y su abuelo en México. Aprendió a hacer pan y también a venderlo a muy temprana edad. Viajaban en autobuses, cargaban canastas sobre sus cabezas y vendían todo su pan.

Desde entonces, Gabby se ha convertido en una increíble decoradora de pasteles y ha visto aumentar sus ventas de pastel, además de una variedad de panes y otros productos únicos que ofrece la panadería.

Cuando Guanajuato todavía era conocido como Anakaren, la base de clientes era principalmente hispana. Sin embargo, en los diez años transcurridos desde que cambió de nombre y se mudó a una nueva ubicación, la panadería ha visto una mayor diversidad entre las personas que atraviesan sus puertas.

“Estamos recibiendo diferentes personas que no sabían de nosotros. Están empezando a entrar, a probar los productos, les gusta,” dice Anna Orduno. “Necesitan saber un poco más sobre lo que vendemos aquí y probar.”

Estos nuevos clientes pueden experimentar los populares pasteles tres leches de la panadería, sus conchas, bolillos frescos y deliciosos marranitos (galletas mexicanas en forma de cerdo). Si bien los panes y la pastelería tradicionales son importantes en Guanajuato, Gabby Orduno siempre está buscando trabajar con BakeMark cuando lanza nuevos productos para que la panadería pueda mantenerse a la vanguardia. Al encontrar el equilibrio entre lo antiguo y lo nuevo, Guanajuato puede atraer a diferentes clientes. **P**





# PANADERÍA CELAYA

906 W Marshall Dr., Grand Prairie, Texas  
(972) 522-7939, Noe Orduno, Propietario

Hay pocas panaderías que pueden afirmar ser una empresa tan familiar como Panadería Celaya. Noe Orduno y su esposa Gloria, junto con sus hijos Martha, María, Gloria y Noe Jr., administran una concurrida panadería en Grand Prairie, Texas. Cada uno tiene un papel especializado, ya sea hornear, decorar pasteles, servicio al cliente o expandir el negocio mayorista.

Después de trasladar la panadería del sur de Texas en Edinburg al área de Dallas en 2007, la familia encontró un nuevo hogar y pudo hacer crecer el negocio. Desde entonces, la familia Orduno ha podido agregar al edificio existente, más que duplicando su tamaño. Celaya siempre está buscando como continuar su crecimiento, ya sea con más espacio, nuevos productos o personal adicional.

Celaya es una ciudad en el centro de México, y la familia busca representar sus raíces en sus productos. La quesadilla de atole, una repostería de queso similar a un pan danés, es un producto exclusivo que vino de esa región. Se ha vuelto cada vez más popular, incluso entre aquellos que no lo conocen o no lo han probado antes.

Otros productos importantes incluyen



pingüinos, campechanas y chamucos. Los pingüinos son pasteles de chocolate rellenos con crema. No muchas panaderías los ofrecen, lo que ayuda a Celaya a destacarse de las demás. Los hojaldres caramelizados conocidos como campechanas se hacen a mano, a pesar de ser difíciles y tomarse mucho tiempo para producir, para ser auténticos. Los chamucos están hechos con ingredientes para concha, pero son planos y parecidos a una galleta.

Uno de los puntos brillantes de Celaya

son sus tortillas. Noe Jr. desarrolló la receta después de un largo período de prueba. La fórmula ha sido perfeccionada y cuando estas tortillas se calientan no hay comparación. Bajo la marca Donato's Bakery, las tortillas se venden tanto en Celaya como en otras panaderías y restaurantes.

Donato, el padre de Noe Sr., fue especialmente influyente en la familia y le proporcionó el amor por el horneado. Fue el primer panadero en México. "A partir de ahí, la tradición continuó. La familia estaba creciendo, y todos se reunían alrededor de la mesa de panadero para ayudar y hacer pan," dice Noe Jr. "Cada niño tenía el deber de llevar el pan que se hizo para las entregas. Ahí es donde todos aprendieron el oficio. Todos vinieron a los Estados Unidos e hicieron lo suyo."

Noe Sr. estuvo involucrado en el negocio de la panadería desde el principio, aprendiendo de Donato y desarrolló su conexión con la panadería a una temprana edad. Eso ha continuado a lo largo de su vida. Con un pequeño personal y la ayuda de su familia, Noe Sr. ha desarrollado un negocio próspero que le permite hacer lo que ama a diario. "Esta es mi vida, es mi pasión. Lo adoro," dice. **P**





# EL SOL PANADERÍA

1437 N Belt Line Rd., Irving, Texas  
(214) 596-9022, Odette Orduno, Propietaria

Todo en El Sol Panadería en Irving, Texas, es pulido, limpio y llamativo. Desde las decoraciones exteriores y la cartelera hasta los pasteles bellamente diseñados en la pared y las vitrinas, la apariencia es importante para atraer clientes a la tienda.

“El frente de mi tienda siempre tiene que verse perfecto,” dice la propietaria Odette Orduno. La primera tarea cada mañana a las 4 a.m., el personal reemplaza y limpia las bandejas para exhibir adecuadamente los pasteles y panes. El mismo proceso ocurre nuevamente a las 2 p.m. cuando comienza el segundo turno. Con clientes que llegan a todas horas del día y especialmente por las noches, esta limpieza asegura que salgan con una buena impresión de la panadería.

Las exhibiciones caseras muestran los productos de alta calidad que los clientes esperan de El Sol. La mayoría de los clientes se llevan una bandeja llena de productos durante sus visitas, y las exhibiciones ayudan a alentarlos a elegir una variedad incluso cuando sólo llegaron por un producto.

“Tenemos tantas opciones diferentes que usted fácilmente podría venir y obtener algo diferente todos los días,” dice Orduno.

El pan es el elemento principal durante el invierno, pero la primavera y el verano traen un clima más cálido y un mayor interés por los pasteles para las bodas y quinceañeras. Durante todo el año, los pasteles siguen siendo increíblemente populares, y la amplia selección incluye muchos que sobresalen.

La campechana es un producto que los clientes dicen que no pueden obtener en ningún otro lugar en el área. El hojaldre caramelizado es uno de los productos de mayor venta para la panadería. Las conchas y los marranitos (galletas en forma de cerdo) también son muy populares.

El día más ocupado del año para El Sol es el Día de Reyes. En la Epifanía, los clientes vienen a comprar la deliciosa rosca de reyes.



Cientos de estos pasteles en forma de anillo se venden ese día. “Habrá mucha gente, mucho caos,” dice Orduno. “El 6 de enero es un día especial.”

La rosca de reyes no sólo atrae a los clientes hispanos de la panadería, sino también a otros visitantes. En los ocho años desde su apertura, El Sol ha visto un aumento en los estadounidenses no hispanos y muchas personas de la India que se han establecido en el área.

Antes de comenzar El Sol Panadería, Odette era maestra y su esposo era gerente de proyectos en una empresa de construcción. Su sueño era comenzar su

propia empresa de construcción, por lo que para recaudar el dinero para comenzar, la pareja decidió comenzar su propia panadería en Irving, un lugar con una gran comunidad hispana.

La panadería fue un éxito desde el primer día y ha continuado ocho años después. El Sol ahora tiene 20 empleados, incluidos decoradores de pastel, panaderos a tiempo completo y asociados de ventas en el frente de la tienda. Si bien el esposo de Odette pudo abrir su empresa de construcción unos años después de la apertura de la panadería, ella convirtió El Sol en un negocio próspero. **P**



# ANAKAREN BAKERY

2225 Browning Dr., Arlington, Texas  
(817) 795-3633, Maria Orduno, Propietaria



“Mi padre siempre dijo, si no vas a hacer lo mejor, no hagas nada.” Ese es el lema de la propietaria de Anakaren Bakery, María Orduno, que ella sigue para que su panadería tenga el mayor éxito posible. Al crecer en una familia de trece con experiencia en el horneo, Orduno aprendió a trabajar duro por lo que quería.

Orduno está profundamente comprometida con el trabajo duro y la excelencia en todo lo que hace en Anakaren, y se nota. Cuando la panadería, llamada así por la hija de María, comenzó por primera vez en 2004, era un espacio pequeño.

Pronto, su hermana Gabriella y su hermano Gregorio la ayudarían a desarrollar el negocio de rápido crecimiento. Desde entonces, Gabriella y Gregorio han dirigido sus propias panaderías exitosas, motivados de manera similar por las palabras de su padre.

Al principio, la ubicación original de Anakaren en Arlington era de sólo 1,200 pies cuadrados y necesitaba desesperadamente más espacio para crecer. Hoy, la panadería opera desde un edificio de 5,000 pies cuadrados, al cual se le ha agregado varias veces a lo largo de los años. El trabajo duro ha llevado a Anakaren a ese éxito.

“Los clientes responden muy bien a lo que hacemos. Comenzamos a las 4 a.m. y



terminamos a las 11 p.m. No nos tomamos un día libre. Todos los días, tenemos mucho trabajo que hacer,” dice Orduno.

Los clientes también responden bien a la calidad de los productos de Anakaren. Algunos de los artículos más vendidos de la panadería incluyen conchas, bolillos para sándwiches, pasteles tres leches, campechanas, ojos de buey y empanadas. La comunidad étnicamente diversa en Arlington aprecia la deliciosa selección de panes, pasteles y postres.

Los postres de una sola porción y los bocadillos calientes son artículos populares entre los hispanos y los no hispanos en esta área. Anakaren Bakery está satisfaciendo

esta demanda con rebanadas de pastel tres leches de una sola porción, tacitas de flan de una sola porción y más. El orgullo y la alegría de la panadería son sus tamales, los cuales ofrecen los fines de semana. Un gran número de clientes viene a la tienda en esos días para llevar ese platillo tradicional mexicano.

Con la llegada del clima cálido de la primavera, Anakaren Bakery verá un aumento en el negocio de los pasteles. Las fiestas, bodas y quinceañeras atraen a muchos clientes que buscan pasteles personalizados, así como los pasteles tres leches que vienen en una variedad de sabores, incluido el caramelo.

María Orduno y su personal continúan refinando cada aspecto de su producción para maximizar sus capacidades para satisfacer la creciente demanda de los tejanos hambrientos por auténticos productos horneados, pasteles y otros alimentos hispanos. Todos estos productos se acoplan para crear una atmósfera que los clientes adoran. El trabajo arduo y la disciplina que María y sus hermanos aprendieron cuando eran jóvenes los ayudó a tener éxito más adelante en la vida.

En casi 16 años en el negocio, Anakaren Bakery se ha convertido en una de las grandes historias de las panaderías hispanas minoristas en todo Estados Unidos. **P**





# PANADERÍA DON GOYO

2501 West Seminary Dr., Fort Worth, Texas  
(817) 923-4277, Gregorio Orduno, Propietario

“Desde que abrí la panadería siempre quise usar mi propio nombre y mi propia marca,” dice Gregorio Orduno. Don Goyo comenzó como Anakaren Bakery, que era la tercera Anakaren Bakery después de las ubicaciones de sus hermanas. Aunque fue una decisión difícil abandonar ese nombre y todos los recuerdos que los clientes tenían con el nombre, Gregorio ha estado contento con la transición y le agradece a sus hermanos por ayudarlo a hacer posible su sueño.

El cambio de marca, que incluye un nuevo nombre y un nuevo logotipo con la cara de Gregorio, ha ayudado a la panadería a destacarse. También tiene un enorme edificio de dos pisos (8,000 pies cuadrados) en Fort Worth que le da al personal de Don Goyo más espacio para crear. Hace 12 años, la panadería abrió en un espacio de 1,800 pies cuadrados, pero después de unos años se dio cuenta de que era necesario tener una ubicación mucho más grande para lo que querían hacer.

El edificio al que se mudó la panadería era una iglesia convertida, proporcionando el espacio que requería para más exhibiciones, una cocina más grande, oficinas, un área para la decoración de pasteles y más. El edificio incluso tiene un elevador industrial para mover equipos y suministros entre los dos niveles.

La inversión valió la pena, ya que las ventas de la panadería se duplicaron luego de la mudanza. Entre los productos de mayor venta para Don Goyo están sus conchas. La panadería vende casi 80,000 al mes. Los marranitos, bolillos, teleras, empanadas de queso y donas también son muy populares con los clientes.

El espacio para decoración de pasteles de Don Goyo le ha permitido crecer ese segmento del negocio. Las vacaciones traen muchas ventas de pasteles, al igual que las bodas y otros eventos especiales. La panadería incluso hace pasteles de rey,



un artículo inusual para una panadería. Cada año, produce entre 9,000 y 12,000 pasteles de rey para un cliente con sede en Louisiana.

“Un día el tipo simplemente apareció. Es dueño de una ferretería; ni siquiera es dueño de una panadería. Su tienda está justo en el medio de Bossier City. Estaba buscando a alguien que pueda hacer esas cosas por él. Este ha sido nuestro segundo año y ha estado muy contento con nosotros,” dice Orduno.

Con el crecimiento de la panadería vienen nuevas oportunidades. Gregorio quisiera expandir la presencia digital de

Don Goyo este año con un sitio web actualizado, pedidos por Internet y redes sociales para ampliar el mercadeo a clientes potenciales.

La familia de Gregorio está muy involucrada en el negocio. Su esposa Sandra, junto con sus hijos Areli, Adán y Carlos, todos trabajan en la panadería. Gregorio espera dejar un legado con su panadería, tanto para su familia como para la comunidad a la que sirve su panadería.

“Él hace todo. Ese es un objetivo para establecer y superar en el futuro. Poder hacer lo que hace a diario,” dice Carlos sobre el legado de su padre. **P**



# ABUELITO BAKERY

12933 Elam Rd., Balch Springs, Texas  
(972) 286-4110, Deyanira y Rubén Gonzáles, Propietarios

En 2006, Abuelito Bakery abrió en un pequeño edificio en Balch Spring, un suburbio de Dallas, Texas.

Desde ese momento, Abuelito ha servido a la comunidad de 23,000 que cuenta con una importante población hispana. La panadería ha seguido creciendo, trayendo consigo una necesaria expansión.

Los propietarios Deyanira Gonzáles y su padre Rubén Gonzáles pudieron sobrevivir los primeros años de negocios gracias al arduo trabajo y a las recetas de Rubén, incluidas sus conchas. Son muy suaves y deliciosos, favoritas entre los clientes. Son tan suaves de hecho, que deben manejarse con extremo cuidado para evitar dañarlas. Sin embargo, no salen de la panadería por mucho tiempo, ya que muchos clientes se las comen antes de salir del estacionamiento.

Para acomodar el aumento del negocio, Abuelito abrió una segunda ubicación en Mesquite, Texas. También han comprado terreno para construir una nueva tienda para reemplazar la ubicación de Mesquite y aumentar su capacidad.

La familia Gonzáles se mudó a Mesquite de México a mediados de la década de 1990. Rubén comenzó a hornear pan en casa para sus amigos, usando las recetas tradicionales que usó en la panadería que



tenía en México. La popularidad de sus panes pronto se hizo conocer, lo que llevó a la familia a abrir un día su panadería en los Estados Unidos.

Uno de los principios de Abuelito Bakery es su atención en los detalles. “Una de las cosas que les decimos a los panaderos es que necesitamos más calidad que cantidad,” dice Deyanira. “Nos gusta tener pan muy bueno y fresco todos los días.”

Si bien la tradición guía muchas de las recetas en Abuelito, Deyanira está dispuesta a probar cosas nuevas. Cuando notaron

que muchos clientes estaban comprando muchas donas y preguntando si vendían más donas glaseadas, comenzaron a hacer más glaseadas, además de las de chocolate y azucaradas. “Estamos abiertos todo el día, pero otras tiendas de donas por aquí cierran más temprano. Vimos eso como una oportunidad,” dice ella. También han intentado producir tartas con rellenos de frutas para los meses cálidos para atraer a los clientes.

Además de panes y pastelería, Abuelito satisface a la multitud de la mañana con una selección completa de burritos para el desayuno servidos en tortillas recién hechas. Estas variedades incluyen papas con huevo, chorizo con huevo, frijoles con chorizo, picadillo y barbacoa.

Entre sus dos ubicaciones, Abuelito emplea a 7 panaderos y 2 decoradores de pastel para crear todas sus opciones. En su ubicación de Balch Springs llega un flujo constante de clientes durante todo el día. Una de las ventajas de la ubicación de la panadería es que está situada en una carretera principal en una señal de alto. Las personas, tanto hispanas como no hispanas, pasan, ven el letrero y sienten la tentación de entrar a la tienda. **P**



# SANDÍAS GALLETAS

**MEZCLAR:** Mezcle un poco de Trigal Dorado Galleta & Polvoron Mix con BakeSense All Purpose Palm Shortening según las instrucciones del envase para preparar una tanda pequeña.

**\* RECETA ALTERNATIVA:**

Combine y mezcle los siguientes ingredientes a velocidad baja hasta obtener una mezcla suave:

7 1/2 lb de Westco Ultra Rich Crème Cake Mix, 3 lb de Trigal Dorado Margarine Blue y 2 1/4 lb de harina para pan. Añada 2 1/4 lb de huevos enteros y mezcle a velocidad baja hasta que quede suave.

No mezcle en exceso. Divida en 3 partes iguales. Coloque una parte nuevamente en la batidora e incorpore el colorante amarillo a velocidad baja. Retire de la batidora. Repita con las otras dos partes para preparar masa color rojo y verde.

**PREPARAR:** Extienda la masa verde de modo que quede un rectángulo de 8 in de ancho y 1/4 in de espesor. Haga lo mismo con la masa amarilla. Coloque la masa amarilla sobre la verde. Enrolle la masa roja de modo que quede un tubo de 2 in



**BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR**

#31742 Trigal Dorado galleta & polvoron mix 50 LB  
#17220 BakeSense palm all purpose shortening 50 LB

**TAMBIÉN PUEDE UTILIZAR**

#11644 Westco ultra rich creme cake mix 50 LB  
#34942 Trigal Dorado margarine purple 22 LB  
#17217 BakeSense ie all purpose shortening 50 LB

de diámetro y colóquelo en el centro de la otra pieza. Enrolle las partes planas alrededor del tubo. Corte la masa amarilla y verde excedente. Selle los bordes. Envuelva firmemente con film transparente. Refrigere por dos horas. Retire del refrigerador y corte círculos de 1/4 in de espesor.

Corte cada círculo por la mitad a la altura de la unión. Coloque en un molde para hornear forrado con papel. Decore con chispas C'est Vivant Chocolate para simular semillas.  
**HORNEAR:** Coloque en un horno de convección a 340 °F y hornee durante aproximadamente 10 minutos.

# PASTEL DE LIMÓN

**MEZCLAR:** Prepare la mezcla siguiendo las instrucciones del envase de Westco Extra Rich Yellow Cake Mix para una tanda pequeña. Coloque 15 oz de la mezcla en un molde redondo de 8 in.

**HORNEAR:** Hornee a 325-360 °F durante 25-30 minutos. Voltee las capas inmediatamente una vez que las retire del horno para evitar que se encojan y para prolongar su duración. Una vez que las capas se hayan enfriado

completamente, conserve en el freezer toda la noche.

**PREPARAR:** Coloque una capa de pastel sobre un círculo de cartón. Forme un borde y rellene con Westco Lemon Kist. Coloque otra capa de pastel encima.

**TERMINAR:** Glasee el pastel completo con crema de mantequilla de limón (ver arriba). Forme un borde alrededor de la parte superior y haga un diseño en el centro del pastel glaseado. Decore los laterales con almendras



**BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR**

#30418 Westco extra rich yellow cake mix 50 LB  
#11900 Westco vanilla buttercreme icing rtu 30 LB  
#08220 Westco lemon kist filling 38 LB  
#12040 Westco natural lemon emulsion 1 GAL  
#34004 Bakesense mirror glaze neutral 15.4 LB

**TAMBIÉN PUEDE UTILIZAR**

#50490 Westco twice-as-moist yellow cake mix 50 LB  
#51335 Westco lemon gold filling 38 LB  
#56610 Bakemark pure lemon emulsion 1 GAL

picadas tostadas. Coloque una rodaja de limón

bañada con BakeSense Mirror en la parte superior.

# Soluciones con Productos de BakeMark

## AUTÉNTICA Y CONVENIENTE

La administración de una panadería exitosa no tiene que tomar mucho tiempo ni ser difícil. Con la calidad y conveniencia de la línea de mezclas Trigal Dorado®, incluyendo Bizcocho Mix, Pan Fino Mix, Guayaba Mix y Tres Leches Cake Mix, usted ahorrará tiempo, mano de obra y en los costos de los ingredientes mientras que ofrece los sabores auténticos que sus clientes desean. Para obtener más información, visite [www.yourbakemark.com](http://www.yourbakemark.com)



## LLÉNELO DE SABOR

La línea de rellenos Trigal Dorado es el complemento perfecto para sus empanadas, galletas y pasteles, cualquier cosa que usted quiera llenar de sabor. Incluyen sabores como piña, guayaba, mango y dulce de leche, los rellenos de la línea Trigal Dorado ofrecen los sabores dulces tradicionales que harán que sus clientes regresen por más. Para obtener más información, visite [www.yourbakemark.com](http://www.yourbakemark.com)



## UN BRILLO RELUCIENTE COMO NINGÚN OTRO

Llamar la atención de los clientes y satisfacer sus dulces antojos, son dos claves para tener un pastel exitoso y una buena oferta de repostería, y Sprinkelina® Glitter Glaze ofrece ambas cosas. Únicamente vacíe y aplique Sprinkelina Glitter Glaze viene envasada en bolsas de plástico, se pueden congelar y descongelar y vienen en una variedad de colores y sabores de frutas. Visite [www.yourbakemark.com](http://www.yourbakemark.com)



## DELICIOSA Y FÁCIL DE USAR

Hacer pasteles tres leches ahora es más fácil. Confíe en la leche Alegría® de Trigal Dorado para producir el dulce y delicioso sabor de tres leches sin el costo asociado con la compra de los productos lácteos y el tiempo necesario para mezclarlos. Combine esto con el dulce y cremoso sabor del Whipped Topping de Trigal Dorado que ofrece un acabado blanco, perfecto para ponerle frutas y otros adornos, y tendrá un pastel de tres leches que se convertirá en el pastel favorito de sus clientes. Para obtener más información, visite [www.yourbakemark.com](http://www.yourbakemark.com)



## ESPARCIENDO ALEGRÍA EN EL MUNDO MÁGICO DE HORNEAR

Colorido. Dulce. Diversión. Eso es lo que los clientes están buscando en sus pasteles, panes dulces y postres, y de eso es lo que se trata la línea de Confitos de Sprinkelina®. Se ofrece en una amplia variedad de colores, combinaciones y sabores, Los Confitos de Sprinkelina ofrecen el acabado perfecto que le da ese extra de magia para sus pasteles, pastelitos, galletas, o lo que usted pueda imaginar.



Para más información, contacte a su representante de BakeMark o visite nuestra página [www.yourbakemark.com](http://www.yourbakemark.com)

# Top-Selling Sandwich Breads

Sandwiches remain very popular with customers, and a key factor in any good sandwich is the bread. Panaderías look to provide their customers with top-quality breads that can not only be enjoyed on their own, but also as part of sandwiches.

A hearty sandwich is perfect for the colder weather of fall and winter, which is part of why bread sales for bakeries tend to be strong during those seasons. However, sandwich popularity continues throughout the year in the spring and summer months.

At Anakaren Bakery in Arlington, Texas, bolillos are a top-selling product for their use in sandwiches. The traditional bolillo has gained importance on the U.S. food scene in recent years. For that reason, bakeries enjoy profitable opportunities to reinvent the sandwich, both for breakfast and dinner, by using freshly baked bolillos more often as sandwich bread.

There is a French connection to traditional Hispanic breads like bolillos that traces back to the 19th century at a time when French bakers shared lessons for making crusty breads with Mexican bakers. This development helped lead to enormous popularity for the bolillo, which much like the French baguette, is crusty on the outside and chewy inside.

But today there is another French staple that is gaining widespread popularity at a growing number of panaderías. The French-style croissant has become a widespread hit, presenting panaderías with a wonderful opportunity to increase sales for the breakfast and lunch crowds.

Another fantastic option for sandwiches is teleras, Hispanic retailers are wise to create their own sandwich stations and use their own freshly baked teleras as the centerpiece for creative breakfast and lunch sandwich options.

At Guanajuato Bakery in Fort Worth, Texas, an item that always satisfies customers is the pigs in a blanket (hot dogs wrapped in fresh buns). Anna Orduno, the daughter of owner Gabby Orduno, says that many children will stop by for breakfast or a morning snack in the morning and grab a pig in a blanket and an energy drink before heading to school.

Tortillas are an essential part of meals in Hispanic culture, and several Texas bakeries are doing them right. At Panadería Celaya in Grand Prairie, Noe Orduno Jr. developed the bakery's tortilla brand, called Donato's Bakery, after tinkering with the recipe for a long time. The tortillas are sold both at Celaya and to other panaderías and restaurants.





Tortillas can be used for more unique wraps but the traditional options, such as burritos, are still very popular. Abuelito Bakery in Balch Springs, Texas offers breakfast items in the form of burritos

served on freshly made tortillas. These burritos are filled with papas con huevo, chorizo con huevo, frijoles con chorizo, picadillo, or barbacoa.

Many panaderías focus much more on

product and much less on marketing, which is why fresh, tasty breads and tortillas are necessary to bring in customers and get word-of-mouth promotion in their communities. **P**





# Cake Season Has Arrived

**P**anaderías are ready for spring and the increase in cake business that comes with it. “We have a lot of events for cakes. We do special orders also,” El Sol Panadería owner Odette Orduno says about their cake sales this season.

While Panadería Don Goyo does plenty of cake business all year, weddings and quinceaneras during the springtime are particularly high point for sales. The building the bakery moved into several years ago is a converted church with a second level big enough to devote to cake decorating. The cake decorating space has allowed it to grow that segment of the business, especially for holidays, wedding, and other special events.



Cakes in 2020 are trending toward more colorful options. Hand-painted, watercolor cakes will take over in the spring. Cake decorators are artists, so adding a little art to a cake with hand-painted frosting can go a long way.

Florals remain popular for spring cakes, but you can find creative ways to reinvigorate the designs. Try pressing and crystallizing edible flowers to accent your wedding cake and turn it into a blooming masterpiece. They can even be hand-painted onto the cake to combine two trends into

one, says Jasmine Clouser, owner of The Couture Cakery in Tustin, California.

“Natural looking and organic floral accents on cake will be a big trend this spring,” she says. “Whether it is hand-painted florals or textured florals created in buttercream using a palette knife, this look brings true art to any wedding.”

Fruits and vegetables can add a punch of flavor to cakes this season. One of the most popular fruits this time of year is strawberries, as it is one of the first to ripen and is bursting with flavor and possibilities.

They have a sweet scent, which provides an additional sensory aspect to desserts.

Another seasonal food, avocados, can provide a wealth of benefits to the bakery in items both sweet and savory. Their mild flavor pairs well with others including chocolate. They especially work well as “seasonal sensation” pairings with fresh berries, and can add a health boost to desserts.

Spring cakes will continue to feature seasonal favorites such as citrus, but bakers are looking for unique twists and complements to set them apart.

Chocolate will remain a popular flavor on cakes this spring. It will be used in everything from the actual cake to icings and drippings. El Sol Panadería specializes in tres leches cakes, with chocolate being the most popular flavor. Among the chocolate products offered by BakeMark that panaderías are using include ganaches, chocolate chips and chunks, coating blocks, couverture, and chocolate decorations.

In terms of colors, the popular options for wedding and quinceañeras right now are burgundy and gold. They are elegant and match the festive nature of these celebrations. A burgundy and gold cake can be paired with decorations at these events for a truly eye-catching display. **P**





# Desserts *for Spring*

While sweet treats are popular all year, the spring season brings the opportunity to reinvent your menu with items that can appeal to those seeking something fun and flavorful to match the bright days and warm weather.

Cakes will always remain popular, but you can offer them in different forms to bring something new to your store. At Guanajuato Bakery in Fort Worth, Texas, colorful cake

pops are prominently displayed to draw in customers' eyes. Dipped in chocolate, drizzled with bright colors, and covered in BakeMark's unicorn sprinkles, these exciting treats provide a quick dessert for children and adults alike.

Smaller cakes pack plenty of flavor into a convenient form. Panadería Celaya in Grand Prairie, Texas has found a great deal of success with its Pinguinos. This portable dessert is a chocolate cake filled with cream

and topped with a spiral design.

Consumers are going crazy for cookies because of their taste and convenience. For years, gourmet donuts and decadent cupcakes grabbed many of the headlines on the food pages of national media. But now it is clear that cookies are climbing the charts — and fast. Late-night cookie delivery specialists like Insomnia Cookies and Crumbl have exploded in recent years, adding locations all over the country.

Cookies are a classic sweet that everyone

has grown up with, and so cookies are as comforting as they are delicious. Cookies are freshly made, and they have very good shelf life without using preservatives. Research from Bake Magazine reveals that cookies are offered by close to 89 percent of retail bakeries in America.

Galleta de grajea (sprinkle cookie), polvoron (shortbread cookie), and sandía (watermelon cookie) and just a few of the many delicious cookies you can find at panaderías across the state of Texas and beyond. Using BakeMark's Trigal Dorado galleta & polvoron mix and BakeSense palm all-purpose shortening, panaderías can create colorful sandías that will delight customers.

## Spring Flavors

By keeping track of the latest consumer trends, you can determine what flavors and products to introduce during the change in season. The National Restaurant Association's annual survey of chefs looks to identify food and beverage trends for the coming year. Approximately 650 chefs, all American Culinary Federation members, predicted



what will be prevalent on menus for 2020, as well as the top trending snacks and sweets for the year.

The top five sweets are the following:


1. CBD snacks/sweets
2. Boozy treats
3. Dairy-free ice cream

4. Drinkable desserts
5. Herb-based sweets

## Wedding Trends

According to leading wedding planning website *The Knot*, popular wedding dining will include nostalgic, crowd-pleasing items and foods that can be customized. Cakes will always reign supreme, but more couples are opting for handheld desserts. Pies, donuts, and cupcakes are among the items that can satisfy a sweet tooth and feel unexpected.

Not only do these items stand at wedding receptions, but they add something fun too. Guests will love taking pictures of a donut display and then devouring them afterwards. They can be easily customized as well. They can be iced in a couple's wedding colors or arranged on an interactive wall.

"We love how thoughtful and purposeful today's couples are in planning their wedding celebrations. Along with their designers and planners, couples continue to think creatively and deliberately as they plan a wedding that thoughtfully reflects their unique love story," says Kristen Maxwell Cooper, editor in chief of *The Knot*. 





# GUANAJUATO BAKERY

3301 E. Belknap St., Fort Worth, Texas  
(817) 831-6066, Gabby Orduno, Owner

Fresh products can make a powerful statement to customers. That's the distinct characteristic of Guanajuato Bakery in Fort Worth, Texas. Originating as the second Anakaren Bakery in 2005, owner Gabby Orduno, her daughter Anna, and the Guanajuato staff of thirty individuals generate fresh breads, pastries, and cakes from 4:30 in the morning until 7:30 at night so that customers can enjoy these flavorful products at all hours of the day.

"What makes us unique and what we've noticed our customers like and are looking for is continuously taking out fresh bread," says Anna Orduno. "We bake it, we put

it in carts that aren't hot, we take out the trays, and people just grab it. They enjoy a hot concha, and they'll even eat in while they're in line."

Customers pour in to the bakery from 6 in the morning to 9:30 at night, seven days a week. When the days are rainy, cloudy, and cold, it is especially busy. On those days, Guanajuato will make sure to have extra products on hand.

On their way to school in the morning, children will stop by for breakfast or a morning snack – pigs in a blanket (hot dogs wrapped in fresh buns) are especially popular with them. Throughout the

day, customers will pick up sweet breads showcased on carts and in brightly lit display cases. In the evenings, customers get off work and select breads and pastries for their meals. For a sweet treat throughout the day, customers can pick up empanadas filled with a variety of flavors including cheese, caramel, pineapple, mango, and pumpkin.

Guanajuato is able to fuel this huge output through its passion for baking. Gabby began baking at the age of ten with her father and grandfather in Mexico. She learned to how to make bread, and also how to sell it, very early on. They would travel on buses, carry the baskets on their heads, and sell all of their bread.

Since that time, Gabby has become an incredible cake decorator and has seen her cake sales rise, in addition to a variety of breads and other unique products the bakery offers.

When Guanajuato was still known as Anakaren, the customer base was mostly Hispanic. However, in the ten years since it changed its name and moved to a new location, the bakery has seen more diversity among the people walking through its doors.

"We are getting different people that didn't know about us. They're starting to come in, taste the products, they like it," says Anna Orduno. "They need to know a little more about what we sell in here and give it a try."

These new customers can experience the bakery's popular tres leches cakes, its top-selling conchas, its fresh bolillos, and its delicious marranitos (Mexican pig-shaped cookies). While the traditional breads and pastries are important at Guanajuato, Gabby Orduno is always looking to work with BakeMark when it releases new products so that the bakery can stay on the cutting edge. By finding the balance between old and new, Guanajuato can appeal to different customers. **P**





# PANADERÍA CELAYA

906 W Marshall Dr., Grand Prairie, Texas  
(972) 522-7939, Noe Orduno, Owner



There are few panaderías that can claim to be as much of a family business as Panadería Celaya. Noe Orduno and his wife Gloria, along with their children Martha, Maria, Gloria, and Noe Jr., maintain a busy panadería in Grand Prairie, Texas. Each has a specialized role, whether it's baking, cake decorating, customer service, or expanding the wholesale business.

After moving the panadería from south Texas in Edinburg to the Dallas area in 2007, the family found a new home and were able to grow the business. Since that time, the Orduno family has been able to add on to the existing building, more than doubling it in size. Celaya is always looking to continue its growth, whether with more space, new products, or additional staff.

Celaya is a city in central Mexico, and the family looks to represent its roots in its products. Quesadilla de atole, a cheesy pastry similar to a Danish, is a signature offering that came from that region. It has become increasingly popular, even with those who haven't heard of or tried it before.

Other significant items include Pinguinos, campechana, and chamuco. Pinguinos are chocolate cakes filled



with cream. Not many panaderias offer it, which helps Celaya to stand out from others. Caramelized puff pastries known as campechanas are made by hand, despite being difficult and time-consuming to produce, so that they can remain authentic. Chamuco are made with concha ingredients, but are flat and similar to a cookie.

One of the bright spots for Celaya is its tortillas. Noe Jr. developed the recipe

after a long trial period. The formula has been perfected and when these tortillas are warmed up there is nothing like them. Under the Donato's Bakery brand, the tortillas are sold both at Celaya and to other panaderías and restaurants.

Donato, the father of Noe Sr., was especially influential on the family and provided it with the love of baking. He was the first baker, in Mexico. "From there, the tradition kept going. The family was growing, and they would all gather around the baker's table to help out and make bread," says Noe Jr. "Each kid would have their duties to drop off the bread that was made for deliveries. That's where they all learned the trade. Everybody came out here to the United States and did their own thing."

Noe Sr. was involved in the baking business early on, learning from Donato and developing his connection with baking at a young age. That has continued throughout the course of his life. With a small staff and his family to help him, Noe Sr. has developed a thriving business that allows him to do what he loves on a daily basis. "This is my life, it is my passion. I adore it," he says. **P**





# EL SOL PANADERÍA

1437 N Belt Line Rd., Irving, Texas  
(214) 596-9022, Odette Orduno, Owner

Everything at El Sol Panadería in Irving, Texas is polished, clean, and eye-catching. From the outer decorations and signage to beautifully designed cakes on the wall and homemade display cases, appearance is important in bringing in customers to the shop.

“The front of my store always has to look perfect,” says owner Odette Orduno. The first thing in the morning at 4 a.m., staff replaces and cleans trays to properly showcase pastries and breads. The same process happens again at 2 p.m. when the second shift starts. With customers coming in at all hours of the day and especially in the evenings, this cleanliness ensures that they leave with a good impression of the bakery.

The homemade displays bring to view the high-quality products that customers have come to expect from El Sol. Most customers grab a trayful of items during their visits, and the displays help to encourage them to pick a variety even when they only came in for one item.

“We have so many different options, that you could easily come and get a different thing every day,” Orduno says.

Bread is the top item during the winter, but spring and summer bring warmer weather and a bigger interest in cakes for weddings and quinceañeras. Throughout the year, pastries remain incredibly popular, and the shop’s wide selection includes many standouts.

Campechana is one that customers say they can’t get anywhere else in the area. The caramelized puff pastry is a top seller for the bakery. Conchas and marranitos (pig-shaped cookies) are also quite popular.

El Sol’s busiest day of the year is Día de Reyes. On the Epiphany, customers come in to get the bakery’s delicious rosca de reyes. Hundreds of these ring-shaped pastries are sold on that day. “There will be a lot of people, a lot of chaos,” Orduno



says. “January 6 is a special day.”

Rosca de reyes not only appeals to the bakery’s Hispanic customers, but other visitors as well. In the eight years since it opened, El Sol has seen an increase in non-Hispanic Americans and many people from India who have settled in the area.

Prior to starting El Sol Panadería, Odette was a teacher and her husband was a project manager with a construction company. His dream was to start his own construction company, so in order to raise the money to

get him started, the couple decided to start their own bakery in Irving, a place with a large Hispanic community.

The bakery was a success from day one and has continued eight years later. El Sol now supports 20 employees, including cake decorators, full-time bakers, and sales associates in the front of the store. While Odette’s husband was able to open his construction company a few years after the bakery opened, she has turned El Sol into a thriving business. **P**



# ANAKAREN BAKERY

2225 Browning Dr., Arlington, Texas  
(817) 795-3633, Maria Orduno, Owner

“Father always said, if you aren’t going to do the best, don’t do anything.” That’s Anakaren Bakery owner Maria Orduno’s motto that she follows to make her bakery as successful as possible. Growing up in a family of thirteen with a background in baking, Orduno learned to work hard for what she wanted.

Orduno is deeply committed to hard work and excellence in everything she does at Anakaren, and it shows. When the bakery – named for Maria’s daughter – first started in 2004, it was a small space. Soon, her sister Gabriella and her brother Gregorio would help her in developing the fast-growing business. Gabriella and Gregorio have since gone on to run their own successful bakeries, similarly motivated by their father’s words.

At first, Anakaren’s original Arlington location was just 1,200 square feet and desperately needed more room to grow. Today, the bakery operates out of a 5,000-square-foot building, which has been added on to several times over the years. Hard work has gotten Anakaren to that point.

“The customers respond very well to what we do. We start at 4 a.m. and we



finish at 11 p.m. We don’t take a day off. Every day, we have a lot of work to do,” Orduno says.

The customers also respond well to the quality of Anakaren’s products. Some of the bakery’s best-selling items include conchas, bolillos for sandwiches, tres leches cakes, campechanas, ojos de buey, and empanadas. The ethnically-diverse community in Arlington appreciates the delicious selection of breads, pastries, and desserts.

Single-serve desserts and hot snack foods are items popular with Hispanics and

non-Hispanics in this area. Anakaren Bakery is meeting this demand with single-serve tres leches cake slices, single-serve flan cups, and more. The pride and joy of the bakery is its tamales, which it offers on the weekends. A large number of customers will come into the shop on those days to get their hands on this traditional Mexican dish.

With the warm weather of spring arriving, Anakaren Bakery will see a rise in cake business. Parties, weddings, and quinceañeras bring in a lot of customers looking for custom cakes, as well as the tres leches cakes which come in a variety of flavors, including caramel.

Maria Orduno and her staff continue to refine every aspect of their production to maximize their capabilities to meet the growing demand of Texans hungry for authentic Hispanic baked goods, pastries, and other Hispanic foods. All these products come together to create an atmosphere that customers love. The hard work and discipline Maria and her siblings learned when they were young has helped them to be successful later in life.

In nearly 16 years in business, Anakaren Bakery has become one of the great stories of Hispanic retail bakeries throughout the United States. **P**





# PANADERÍA DON GOYO

2501 West Seminary Dr., Fort Worth, Texas  
(817) 923-4277, Gregorio Orduno, Owner

“Since I opened the bakery, I always wanted to use my own name and my own brand” says Gregorio Orduno. Don Goyo started as Anakaren Bakery, which was the third Anakaren Bakery following his sisters’ locations. Although it was a tough decision to move on from that name and all the memories the customers had made with it, Gregorio has been happy with the transition and thanks his siblings for helping to make his dream possible.

The rebranding, including a new name and a new logo featuring Gregorio’s face, has helped the bakery to stand out. So has a massive two-story building (8,000 square feet) in Fort Worth that gives Don Goyo’s staff more room to create. 12 years ago, the bakery opened in a 1,800-square-foot space but after a few years realized that a much bigger location was necessary for what they wanted to do.

The building the bakery moved into was a converted church, providing the space that it required for more displays, a bigger kitchen, offices, a cake decorating area, and more. The building even has an industrial elevator for taking equipment and supplies between the two levels.

The investment was worth it, as the bakery’s sales doubled following the move. Among the top sellers for Don Goyo are its conchas. The bakery sells almost 80,000 of them a month. Marranitos, bolillos, teleras, cheese pockets, and donuts are also very popular with customers.

Don Goyo’s cake decorating space has allowed it to grow that segment of the business. Holidays bring plenty of cake sales, as do weddings and other special events. The bakery even makes king cakes, an unusual item for a panadería. Every year, it produces between 9,000 and 12,000 king cakes for one client based in Louisiana.

“One day the guy just showed up. He owns a hardware store; he doesn’t even own a bakery. His store is right in the middle of



Bossier City. He was looking for someone who can do those things for him. This has been our second year and he’s been pretty happy with us,” Orduno says.

With the growth of the bakery comes new opportunities. Gregorio would like to expand Don Goyo’s digital presence this year, with an upgraded website, online ordering for its products, and social media to further market to potential customers.

Gregorio’s family is heavily involved in the business. His wife Sandra, along with children Areli, Adan, and Carlos, all work in the bakery. Gregorio hopes to leave behind a legacy with his bakery, both for his family and for the community his bakery serves.

“He does everything. That’s a goal to set and to surpass down the road. To be able to do what he does on a daily basis,” Carlos says about his father’s legacy. **P**



# ABUELITO BAKERY

12933 Elam Rd., Balch Springs, Texas  
(972) 286-4110, Deyanira and Ruben Gonzales, Owners



In 2006, Abuelito Bakery opened in a small building in the Dallas suburb of Balch Spring, Texas. Since that time, Abuelito has served the community of 23,000 that features a significant Hispanic population. The bakery has continued to grow, bringing with it a need for expansion.

Owners Deyanira Gonzales and her father Ruben Gonzales were able to make it through the first couple of years of business thanks to hard work and Ruben's recipes, including his conchas. They are very soft and delicious, a favorite among customers. They are so soft, in fact, that they have to be handled with extreme care in order to avoid damaging them. They don't make it out of the bakery for very long, however, as many customers will eat them before they leave the parking lot.

To accommodate the increase in business, Abuelito opened a second location in Mesquite, Texas. They have also purchased land to build a new shop to replace the Mesquite location and increase its capacity.

The Gonzales family moved to Mesquite from Mexico in the mid-1990's. Ruben started baking bread at home for friends, using the traditional recipes he's used at bakery he owned in Mexico. The



popularity of his breads soon caught on, leading the family to one day open their United States bakery.

One of the guiding principles of Abuelito Bakery is its attention to detail. "One of the things we tell bakers is we need more quality over quantity," says Deyanira. "We like to have really good, fresh bread every day."

While tradition guides a lot of the

recipes at Abuelito, Deyanira is open to trying new things. When they noticed that many customers were buying a lot of donuts and asking if they sold more glazed donuts, they started making more glazed, in addition to chocolate and sugar-coated. "We're open all day, but other donut shops around here close earlier. We saw that as an opportunity," she says. They've also tried tarts with fruit fillings for the warm weather months to appeal to customers.

In addition to breads and pastries, Abuelito accommodates the morning crowd with a full selection of breakfast burritos served on freshly made tortillas. Those varieties include papas con huevo, chorizo con huevo, frijoles con chorizo, picadillo, and barbacoa.

Between its two locations, Abuelito employs 7 bakers and 2 cake decorators to create all of its offerings. At its Balch Springs location, a steady stream of customers comes in throughout the day. One of the advantages to the bakery's location is that it is situated on a major road at a stop sign. People – both Hispanic and non-Hispanic – drive by, see the sign, and are tempted to come into the store. **P**



# SANDÍAS (WATERMELON COOKIES)

**MIX:** Mix some Trigal Dorado Galleta & Polvoron Mix and BakeSense All Purpose Palm Shortening according to the instructions provided on the mix bag for a small batch.

**\* ALTERNATE RECIPE:**

Combine and mix the following ingredients on low until smooth: 7 ½ LB Westco Ultra Rich Crème Cake Mix, 3 LB Trigal Dorado Margarine Blue and 2 ¼ LB bread flour. Add 2 ¼ LB whole eggs and mix on low setting until

smooth. Do not over mix. Divide dough into 3 equal parts. Place one part back into the mixer and incorporate the yellow food color on low speed. Remove from mixer. Repeat with the two other parts to make red dough and green dough.

**MAKE UP:** Roll the green dough into an 8" wide ¼" thick rectangle. Do the same with the yellow dough. Place the yellow dough on top of the green dough. Roll the



**BAKEMARK PRODUCTS USED**

#31742 Trigal Dorado galleta & polvoron mix 50 LB  
#17220 BakeSense palm all purpose shortening 50 LB

**ALTERNATE PRODUCTS USED**

#11644 Westco ultra rich creme cake mix 50 LB  
#34942 Trigal Dorado margarine purple 22LB  
#17217 BakeSense ie all purpose shortening 50 LB

red dough into a 2" diameter log and place in the center of the other piece. Roll the flat pieces over the log. Trim excess yellow and green dough. Seal dough edges. Wrap tightly with shrink film. Refrigerate for two hours. Remove from refrigerator

and slice into ¼" thick circles. Cut each circle in half at the seam. Place in a paper lined baking pan. Garnish with C'est Vivant Chocolate chips to mimic seeds

**BAKE:** Place into a 340°F convection oven and bake approximately 10 minutes.

# LEMON TORTE CAKE

**MIX:** Mix the batter following the directions provided on the bag of Westco Extra Rich Yellow Cake Mix for a small batch. Deposit 15 oz. of batter into an 8" round pan.

**BAKE:** Bake at 325-360°F for 25-30 minutes. Invert layers immediately upon removal from the oven to prevent shrinkage and maximize shelf life. After layers are completely cool freeze overnight.

**MAKE UP:** Place one layer of cake on a cardboard circle. Pipe a border

around the edge and fill with Westco Lemon Kist. Place another layer of cake on top.

**LEMON BUTTERCREME ICING:**

15 LB Westco Vanilla Buttercreme Icing RTU  
1 oz. Westco Lemon Flavor Natural  
Yellow Food Color (as desired)

Mix ingredients together on low until well blended.

**FINISH:** Ice the entire cake with the lemon buttercream (see above). Pipe a border around the top and the



**BAKEMARK PRODUCTS USED**

#30418 Westco extra rich yellow cake mix 50 LB  
#11900 Westco vanilla buttercreme icing rtu 30 LB  
#08220 Westco lemon kist filling 38 LB  
#12040 Westco natural lemon emulsion 1 GAL  
#34004 Bakesense mirror glaze neutral 15.4 LB

**ALTERNATE PRODUCTS USED**

#50490 Westco twice-as-moist yellow cake mix 50 LB  
#51335 Westco lemon gold filling 38 LB  
#56610 Bakemark pure lemon emulsion 1 GAL

design in the center of the iced cake. Garnish the sides with toasted sliced

almonds. Place a lemon slice coated with BakeSense Mirror on top.

# Product Solutions from BakeMark

## AUTHENTIC AND CONVENIENT

Running a successful bakery doesn't have to be time-consuming or difficult. With the quality and convenience of the Trigal Dorado® line of bakery mixes, including Bizcocho Mix, Pan Fino Mix, Guayaba Mix and Tres Leches Cake Mix, you'll save time, labor and ingredient costs while still offering the authentic flavors that your customers love. For more information, visit [www.yourbakemark.com](http://www.yourbakemark.com) today.



## FILL IT WITH FLAVOR

The Trigal Dorado line of fillings are the perfect complement to your empanadas, cookies, cakes – anything you want to fill with flavor. Including flavors like pineapple, guava, mango and dulce de leche, the Trigal Dorado line of fillings delivers the traditional, sweet flavors that will keep your customers coming back for more. For more information, visit [www.yourbakemark.com](http://www.yourbakemark.com) today.



## A GLITTERY SHINE LIKE NO OTHER

Drawing attention to your cakes and satisfying your customers' sweet cravings are two keys to having a successful cake and pastry offering, and Sprinkelina® Glitter Glaze offers both. Just pour and spread, Sprinkelina® Glitter Glaze comes packed in ready-to-use pouches, is freeze-thaw stable and comes in a variety of popular colors and fruit flavors. Visit [www.yourbakemark.com](http://www.yourbakemark.com) today.



## DELICIOUS AND EASY-TO-USE

Making *tres leches* cake just got easier. Trust the Trigal Dorado Alegría milk to deliver the sweet, delicious tres leches flavor without the cost of buying the milk products and the time needed to mix them. Combine that with the sweet, creamy flavor of the Trigal Dorado Whipped Topping, which delivers a bright white topping perfect for adding fruit and other decorations – and you'll have a *tres leches* cake that will become your customers' favorite cake. For more information, visit [www.yourbakemark.com](http://www.yourbakemark.com).



## SPRINKLING JOY INTO THE MAGICAL WORLD OF BAKING

Colorful. Sweet. Fun. That's what consumers are looking for in their cakes, sweet breads and desserts, and that's what the Sprinkelina® line of Sprinkles is all about. Offered in a wide variety of colors, combinations and flavors, Sprinkelina Sprinkles deliver the perfect finish that adds that extra bit of magic to your cakes, cupcakes, cookies – whatever you can imagine.



For more information, contact your BakeMark sales rep, or visit BakeMark on the web at [www.yourbakemark.com](http://www.yourbakemark.com)

**Panaderia** is a supplement of Bake Magazine. Panaderia is published 4 times a year (Mar, Jun, Sep, Dec) by Sosland Publishing Company. Printed in the USA.  
©2020 Sosland Publishing Company. All rights reserved. Reproduction of the whole or any part of the contents without written permission is prohibited. Sosland Publishing Company assumes no responsibility for the validity of claims in items reported. Sosland Publishing Company is a division of Sosland Companies, Inc.

**REPRINTS, PHOTOCOPY PERMISSION**  
Requests for reprints of articles should be sent to [reprints@sosland.com](mailto:reprints@sosland.com) or call (816) 756-1000. BAKE is copyrighted; reproduction of the whole or any part of the contents without written permission is prohibited. Photocopy permission for academic purposes may be obtained from the editor.



**Sosland Publishing Company**  
4801 Main Street, Suite 650, Kansas City, MO 64112  
P: (816) 756-1000 F: (816) 756-0494  
Email: [bakemag@sosland.com](mailto:bakemag@sosland.com)

¿Listo para crecer? Confíe en el líder con...  
**la mejor harina.**



La herencia y el amor por la agricultura de trigo combinada con la pasión por la panadería. Eso es lo que obtiene de la harina Knoxbridge Mills®. Disponible en una amplia variedad de proteínas y tratamientos, Knoxbridge Mills ofrece la mejor harina para las mejores creaciones de panadería.

Alto Proteína | Pan | Todo-Uso | Galletas | Pastel | Harina Especial

**Knoxbridge  
Mills**

Para más información, contactenos en [support@knoxbridgemills.com](mailto:support@knoxbridgemills.com).