

BAKEMARK'S

PANADERÍA

SUPPLEMENT TO BAKE

MARZO 2022



**Porción Individual
+ Alta Calidad**

**Single-Size +
High Quality**

English
version starts on page

32



*No te pierdas
ese gusto*

¿Les gustan tus rellenos a tus clientes?





Best Brands



Rellena tus creaciones con lo mejor de lo mejor,
confía en BakeMark -
el proveedor de panadería líder
con la línea de rellenos más grande..

Has crecer tu negocio hoy

 www.bakemark.com

 information@bakemark.com

BAKEMARK

Shaping the Future Together®



La versión en
Inglés
comienza en la página

32



06



08



10

CONTENIDO

- 6** PAN Y HORNEO
- 8** PASTELES Y DECORACIONES
- 10** PORCIÓN INDIVIDUAL + ALTA CALIDAD
- 16** PERFILES DE PANADERÍAS
- 30** RECETAS DESTACADAS

Si desea descargar este ejemplar de la revista Panadería o le gustaría ver ediciones anteriores, por favor visite www.bakemark.com.

LA FUERZA DE TEXAS

Una visita a Houston, la cuarta ciudad más grande del país, revela una inclinación por la innovación entre las panaderías prominentes de la región, impulsada por un mercado de consumidores vibrante que está ansioso por nuevos productos e ideas creativas.

En esta edición de Panadería de BakeMark, exploramos las tendencias de productos específicos para panes dulces como las conchas, que se pueden presentar en formas y tamaños más allá de los tradicionales. Los clientes anhelan nuevas experiencias culinarias, siempre y

cuando la alta calidad y los sabores auténticos sigan satisfaciendo sus altos estándares.

En muchos casos, las panaderías están descubriendo que algunas pequeñas innovaciones pueden generar grandes resultados en la caja.

BakeMark está comprometido con la innovación y su éxito continuo. Le recomendamos que se comunique con su representante local de ventas de BakeMark y visite www.bakemark.com para obtener más información sobre todo lo que BakeMark tiene para ofrecer.

Nuestros Más Sinceros Saludos,
Su Equipo BakeMark



English

version starts on page

32



32



34



36

CONTENTS

- 32 BREAD & BAKING
- 34 CAKES & DECORATING
- 36 SINGLE-SIZE + HIGH QUALITY
- 40 BAKERY PROFILES
- 50 FEATURED RECIPES

To download this issue of Panadería Magazine or to see other previous issues, please visit www.bakemark.com.

TEXAS STRONG

A visit to Houston, the nation's fourth-largest city, reveals a penchant for innovation among the region's prominent panaderías – driven by a vibrant consumer marketplace that is hungry for new products and creative ideas.

In this issue of BakeMark's Panadería, we explore product trends specific to sweet breads such as conchas, which can be presented in shapes and sizes beyond traditional styles. Cus-

tomers are craving new culinary experiences, so long as the high quality and authentic flavors continue to satisfy their high standards.

In many cases, panaderías are discovering that a few small innovations can lead to big results at the sales register.

BakeMark is committed to innovation and your continued success. We encourage you to contact your local BakeMark Sales Representative and visit www.bakemark.com to learn more about everything BakeMark has to offer.

Very Best Regards,
Your BakeMark Team





INSPIRADOR

¿Qué se puede esperar del evento comercial más grande para la industria de alimentos a base de granos en el hemisferio occidental? Todo lo que necesita para llevar su ingenio a nuevas alturas. Con las últimas innovaciones, nuevas fórmulas de ingredientes, conocimientos revolucionarios y un inmejorable sentido de comunicad, es una vitrina única para todos los profesionales de panadería. Únase a la industria global en Las Vegas, donde encontrará el poder para mantener su negocio en alza.



IT'S ALL BAKED IN

REGÍSTRESE AHORA. BakingExpo.com


**INTERNATIONAL BAKING
INDUSTRY EXPOSITION**

EDUCATION: SEPT. 17-21, 2022

EXPO HALL: SEPT. 18-21, 2022

LAS VEGAS CONVENTION CENTER

WWW.BAKINGEXPO.COM



*Retail
Bakers of
America*



PANES PARA LA MERIENDA

A medida que los refrigerios se convierten en una tendencia más generalizada, las panaderías están respondiendo con una mayor selección de panes para refrigerios y comidas pequeñas.

Desde pan semita hasta el bolillo más tradicional, las panaderías en Houston, Texas, están impulsando una mayor demanda de panes con muchos sabores y opciones.

“¿Has probado nuestra semita? Cuéntanos lo que piensas,” pide Tepatitlan Bakery en una publicación

reciente de Facebook. “¡Está súper exquisita perfecta para acompañar un rico atole o champurrado!”

La semita es un pan que se origina en Puebla, México. El pan es perfecto para sándwiches y otras ocasiones de antojo.

Adriana Chávez, quien administra la tienda minorista de Tepatitlan Bakery en Pasadena, Texas, un suburbio de Houston, señala que sus clientes anhelan más panes dulces, quesadillas y bolillos para disfrutar los auténticos sabores de México y Centroamérica. “Aquí hay buena diversidad de gente, y muchos



son de todas partes de México,” señala Chávez. “A nuestros clientes les encanta la merienda con muchos tipos de panes.”

LA IMPORTANCIA DE LA HARINA

La demanda de aplicaciones de pan no ha decaído a lo largo de las décadas. Sus clientes quieren más variedades de pan que nunca. Y, con la variedad de harinas



Knoxbridge Mills de BakeMark, usted puede darles exactamente lo que quieren.

La harina es de lo más tradicional como ingrediente. La simple acción de mezclar agua con harina, junto con un ingrediente o dos más, para crear comida es algo que se remonta a los tiempos más antiguos.

La harina es clásica. Es familiar. Le habla al corazón del panadero.

Por eso BakeMark ofrece una marca exclusiva de harina: Knoxbridge Mills. Proveniente de los mejores campos de trigo del país y a las manos de miles de panaderos en todo el país, la harina Knoxbridge Mills reúne la herencia y el amor por el cultivo de trigo y la pasión por hornear para ofrecer la mejor harina de trigo en la industria.

BakeMark entiende que la clave para obtener productos horneados consistentemente deliciosos son los ingredientes consistentes. Y entendemos que la harina es un producto tradicional con el que no se debe jugar. Es por eso que usted puede contar con nuestra línea de harina Knoxbridge Mills para entregar harina de la más alta calidad con los tratamientos más precisos para brindar los mejores resultados.

Los matices que vienen con los efectos que tiene el contenido de gluten en el resultado de sus productos terminados son algo con lo que BakeMark está muy familiarizado. El gluten puede ser difícil a veces, y todos los panaderos lo saben.

Desde porcentajes más altos de proteínas en Artisan Premier Flour para preparar panes artesanales ricos y crujientes, hasta tratamientos delicados para productos de pastelería ligera, hasta Classic Premier and All-Purpose que está en el medio, Knoxbridge Mills tiene una amplia gama de tratamientos que satisfarán cada necesidad de cada panadero. Su panadería puede tener una amplia gama de opciones, desde panes crujientes con un hermoso acabado hasta masas para pizza con la cantidad perfecta de masticabilidad, hasta galletas, bollos y panecillos ligeros y esponjosos.

Utilice Heritage Premier Flour para hacer rebanadas de pan artesanales para sándwiches de queso a la parrilla. La amplia selección de harina combinada con la creatividad natural de un panadero significa que las posibilidades son infinitas. **P**





FAVORITOS *Fantásticos*

El chocolate, las cerezas, las fresas y mucho más son ingredientes secretos para el éxito de su negocio de pasteles para las vacaciones de primavera importantes que se acercan rápidamente, como la Pascua y el Día de la Madre.

Los ingredientes coloridos y deliciosos pueden elevar las opciones de su panadería desde pasteles comunes hasta favoritos fantásticos.

Desde COVID-19, la comida reconfortante se ha vuelto más importante para los consumidores. Los dulces pueden apoyar el bienestar emocional ahora y en la “próxima normalidad”. Ya sea que los consumidores busquen comodidad, encuentren momentos para celebrar o busquen formas de escapar lo común, el chocolate tiene un papel que desempeñar en esas ocasiones.

El 55% de los consumidores globales están de acuerdo en que los chocolates con múltiples sabores y texturas son más de primera, según un estudio de la industria.

GOLOSINAS DE PASCUA

La Pascua está llena de todo tipo de golosinas, desde conejos de chocolate hasta golosinas en forma de huevo. Pero si realmente quiere ayudar a sus clientes en esta temporada de Pascua, los pasteles son el producto adecuado.

Las mezclas para pasteles de alta proporción y pasteles de crema de BakeMark son perfectamente consistentes e igualmente deliciosas. Vienen en una variedad de sabores increíbles que le ayudarán a celebrar la temporada, y se pueden personalizar para lo que usted o sus clientes deseen.

Si está buscando algo más tradicional para las vacaciones de Pascua, la mezcla para pastel blanco Westco Extra Rich White Cake Mix es la opción perfecta para sus necesidades. Los alimentos Westco Extra Rich Devils Food y mezclas de pastel amarillo también son excelentes opciones para obtener un sabor increíble para su cena de Pascua. Sin embargo, la Pascua no estaría completa sin zanahorias, ¡y tenemos opciones para esto también! La mezcla completa de pastel de zanahoria Westco Complete Carrot Cake Mix es una opción perfecta para cualquiera que busque una opción deliciosamente temática de la Pascua.

Lo que BakeMark trae a su mesa de celebración no termina ahí. Sprinkelina Spring Sprinkle Mix de BakeMark es una manera divertida y fácil de elevar

los brownies o blondies simples de una manera festiva. Tal vez esté buscando algo un poco más extravagante y le gustaría hacer magdalenas de nido de pájaro para la temporada — para eso están nuestras mezclas para pastel, luego agrega un poco de Spring Sprinkle Mix para hacerlos aún más festivos.

BENEFICIOS DE LA FRESA PARA LA SALUD

California Strawberries está preparada para amplificar las fresas y sus muchos beneficios para la salud a través de la nueva campaña de un año de duración, enfocada en el consumidor, “Love, Strawberries”. Inspirada en el amor y el cuidado que brinda la baya saludable para el corazón, “Love, Strawberries” es una oda a las fresas de California y a los granjeros y trabajadores agrícolas dedicados a la baya.

La campaña, que llega fresca con una nueva identidad social, infundirá “Love, Strawberries” en sus canales sociales y momentos clave del año que elevarán las formas versátiles de celebrar y experimentar la fruta en forma de corazón más allá de los usos tradicionales. Desde asociaciones hasta activaciones, el programa llevará a los

consumidores detrás de la escena y contará con las historias de las personas que cultivan y cosechan las bayas.

La campaña “Love, Strawberries” está diseñada para aprovechar y celebrar el amor que los consumidores tienen por esta baya vibrante, dulce y jugosa, y las millones de formas en que las personas las disfrutan todos los días,” dijo Chris Christian, vicepresidente sénior de la California Strawberry Comisión. “También conectará a los consumidores con la granja e ilustrará el cuidado extraordinario que se le dedica al cultivo de fresas en California.”

En apoyo a la campaña ‘Love, Strawberries’, California Strawberries

llevará a cabo su primer concurso de canciones en busca de un jingle único para la marca. A partir del 1 de abril de 2022, los entusiastas de las fresas tendrán la oportunidad de ser parte del proceso e ingresar sus propios jingles por un premio en efectivo de \$10,000 y un viaje de ida y vuelta a California.

A lo largo del año, California Strawberries continuará organizando momentos, tanto en persona como en las plataformas de redes sociales @castrawberries, para ofrecer programas divertidos y atractivos que eduquen y destaquen los beneficios nutricionales de las fresas. **P**





**PORCIÓN INDIVIDUAL
+ ALTA CALIDAD**



Satisfacer las demandas en constante cambio de sus clientes nunca ha sido más importante. Este es el secreto para el éxito futuro.

Los panes y pasteles de un solo tamaño, o porción individual por ejemplo, están ganando gran popularidad en Las Hermanas 2, que abrió hace ocho años en el suroeste de Houston, cuyos propietarios son César Quijano y Yesenia Romero.

“Los pasteles más pequeños son más populares ahora,” explica César Quijano. “Nuestros clientes están comprando más pasteles y rebanadas individuales, así como magdalenas.”

Los sabores auténticos son igualmente importantes para el éxito.

“Nuestros sabores y colores son auténticos,” señala Adriana Chávez de Tepatitlan Bakery, quien administra la tienda minorista en Pasadena, Texas, un suburbio de Houston. “Nuestros panaderos son de todas partes de México – Ciudad





SU EQUIPO DE PANADERÍA: CREACIÓN DE UNA LISTA

Compensación

Solo usted sabe lo que puede pagarle a los panaderos y vendedores en función de sus ingresos y gastos operativos. Tenga en cuenta que la compensación SIEMPRE está en la mente de su personal. Manténgase al día con los estándares del mercado y cree una estructura de pago que sea justa y competitiva para mantener contentos a sus empleados.

Comunicación

Fomente un ambiente en el que sus panaderos y vendedores puedan acudir a usted con ideas, preguntas e inquietudes. Ellos son los que están en frente de los clientes, por lo que sus comentarios pueden ser invaluable. Incluso algo tan simple como mover los pasteles de donas glaseadas de colores más cerca al nivel de los ojos de los niños puede ayudar. Preste atención y asegúrese de que sepan que usted está prestando atención. ¡Esto asegurará que las ideas fluyan!

Comentario

Hágale saber continuamente a su personal cómo están trabajando y animelos siempre que sea posible. Dígalos que aprecia sus esfuerzos. Además, indique las áreas que necesitan mejorar para ayudarlos a mejorar su trabajo y evitar malentendidos. Nada es peor que las sorpresas cuando se trata de las evaluaciones de desempeño.

Trabajo en Equipo

Planifique reuniones periódicas para hablar sobre su panadería. Poner a los vendedores y panaderos en sintonía y hacerlos sentir que sus contribuciones son importantes aumenta la lealtad hacia usted y su operación. Asegúrese de que formen parte de las presentaciones de nuevos productos para que puedan comunicarse de manera efectiva y vender más a sus clientes. ¡Siempre es divertido ser parte de un equipo ganador!

Reconocimiento de Logros

Reconozca los logros individuales: un aniversario de trabajo, un pedido grande para una escuela local, un cumpleaños, una nueva forma de colocar las tapas de café, etc. A todos les encanta saber que sus esfuerzos son reconocidos y apreciados.

Su representante de ventas de BakeMark puede brindarle más ideas y sugerencias sobre la formación de equipos, así como conocimientos generales de la industria, como salarios, horarios, precios, tendencias de productos y nuevas técnicas de producción. Tienen el conocimiento y la experiencia para ayudarlo con sus relaciones con los empleados. Siempre ha sido un elemento clave para todo negocio exitoso, pero el estrés y la tensión de la pandemia han aumentado su importancia para todas las panaderías y tiendas de donas. Deje que la fuerza y los antecedentes de BakeMark trabajen para usted.



de México, Guanajuato. Hay mucha diversidad en nuestra ciudad de Pasadena.”

Trabajar en colaboración con BakeMark también es importante, asegurando la consistencia y la alta calidad que exigen sus clientes.

“BakeMark es un producto muy bueno y nos ayuda a mantenernos a la vanguardia de las tendencias,” explica. “Nos ayudaron a presentar una nueva línea de panes integrales que a nuestros clientes les encantan.”

EDUCANDO A SU PERSONAL

Un gran desafío que enfrentan todas las empresas a raíz de la pandemia de Covid-19 es el personal. Las panaderías y las tiendas de donas de todos los tamaños y descripciones no son excepción. Es muy importante tener panaderos y vendedores



que sepan lo que están haciendo, según BakeMark.

Comprenda el proceso de horneado y sus productos y cómo venderlos a sus clientes y mantenga su operación funcionando sin problemas. Se necesita tiempo para enseñar y desarrollar esas habilidades y actitudes.

THUNDERBIRD



Since 1978

Best Choice Among Brand Name Mixers in the Market. HIGH QUALITY at a REASONABLE PRICE
High Quality spiral and Planetary Mixers, Bread Slicers, Dough Sheeters, Meat Grinders, Dough Dividers/Rounders, Rotary Ovens and More!

CE Only Thunderbird can offer up to 7 YEARS extended WARRANTY!!!



Planetary Mixers
10qt up to 200 qt Capacity



Vertical Cutter Mixer
15 hp, 90 min. Digital Timer
Two Speeds



Reversible Dough Sheeter
115V or 220V
All Stainless Steel or Painted
Version



**TDR-36 Semi-auto Dough
Rounder/Divider**
Optional Dividing Units for
Choice (14.30.36.52)



Spiral Mixers
Capacity from 88lbs
to 440lbs of Dough

**ASP-200 Spiral Mixer w/
Removable Bowl**
440 lbs dough Capacity



Call us Today! THUNDERBIRD FOOD MACHINERY, INC. (PIZZA HUT OFFICAL VENDOR)

4602 Brass Way, Dallas, TX 75236
TEL: 214-331-3000; 866-7MIXERS; 866-875-6868; 866-451-1668
FAX: 214-331-3581; 972-274-5053
WEBSITE: www.thunderbirdfm.com; www.thunderbirdfm.net

PO Box 4768, Blaine, WA 98231
TEL: 360-366-0997; 360-366-9328
FAX: 360-366-0998; 604-576-8527
EMAIL: tbfm@tbfm.com; tbfdallas@hotmail.com



Es fundamental construir continuamente desde adentro, tanto como individuos como en equipo.

BakeMark es el distribuidor exclusivo de algunas de las principales marcas de la industria, incluyendo Westco, BakeSense, Best Brands, Multifoods, BakeQwik, Trigal Dorado, C'est Vivant y Sprinkelina, y opera a través de 5 plantas de fabricación y 25 centros de distribución ubicados en América del Norte.

LA ALTA CALIDAD ES CLAVE

Los consumidores dejarán de comprar un producto cuando su precio original haya subido una media del 40%, según una nueva encuesta encargada por la agencia de relaciones públicas especializada Ingredient Communications y realizada por SurveyGoo.

Se pidió a los encuestados que seleccionaran el punto en el que dejarían de comprar una selección de alimentos, bebidas y productos de nutrición debido a los aumentos de precios, usando una escala de +5% a “Compraría este producto sin importar el precio”.

Los ingredientes de alta calidad son la clave. Los resultados de la encuesta

indican que los consumidores están dispuestos a comparar precios para compensar el impacto de las alzas de los precios. Casi la mitad de los encuestados (48%) dijo que había cambiado a una marca más barata en los tres meses anteriores como resultado de los aumentos de precios, mientras que el 26% dijo que había cambiado a una marca de la tienda.

“Para los productos básicos, incluso un porcentaje de aumento de precios grande podría ser sólo una cuestión de centavos. Por el contrario, un pequeño aumento porcentual en el costo de un producto de nutrición de primera puede medirse en dólares o libras,” explica Richard Clarke, director general de Ingredient Communications.

En general, los resultados indicaron que los compradores eran más inmunes a los aumentos de precios en los productos básicos de bajo costo. Por ejemplo, la categoría en la que los consumidores eran menos sensibles al precio era la leche (productos lácteos), cuyo precio podía aumentar en un promedio de 65% antes de que los encuestados dejaran de comprarla. Le siguió el pan (62%). **P**

¿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.



TEPATITLAN BAKERY

2622 SPENCER HIGHWAY
PASADENA, TEXAS
JOSE MIRANDA, PROPIETARIO



Tepatitlán significa “El Lugar de la Piedra Dura”, según los historiadores, aunque algunos también le asignan “El Lugar del Cuchillo Sagrado”.

Ubicada en Pasadena, Texas, Tepatitlan Bakery considera que su misión es preservar y difundir los olores, sabores y tradiciones del buen pan mexicano, invitando a los consumidores a disfrutar de la experiencia. Además, la panadería tiene como objetivo lograr el crecimiento y desarrollo del negocio para que su sabor único trascienda generaciones.

Con el paso de los años y gracias a la industrialización, el pan ha podido comercializarse a mayor escala, pero nunca sustituirá el buen sabor que un buen pan deja en la boca.

Tepatitlan Bakery busca ser reconocida por su gran variedad, su sabor y color ya que cada una de las piezas elaboradas en la panadería tiene una riqueza de forma y

sabor, asegurando que cada consumidor podrá comprar el pan favorito de su elección.

“Una tradición específica en la cultura mexicana es el fabuloso pan de acámbaro, generalmente preparado con harina, huevo, azúcar, agua, sal y aceite,” explica Adriana Chávez, quien administra el local comercial junto con Rubén Cruz. “Sin embargo, decidimos llevar este pan a la excelencia añadiéndole leche y algunas especias. Uno de los secretos para preparar este pan es separar muy bien las claras de las yemas, proceso que los panaderos realizan con paciencia para lograr este delicioso pan tradicional.”

Pan de acámbaro es un pan tradicional mexicano que lleva el nombre de la ciudad de su origen, Acámbaro en Guanajuato. El pan está hecho con una masa fermentada llamada masa madre, y se decora con unos cortes en la parte superior, luego se glasea antes de hornear. Algunas



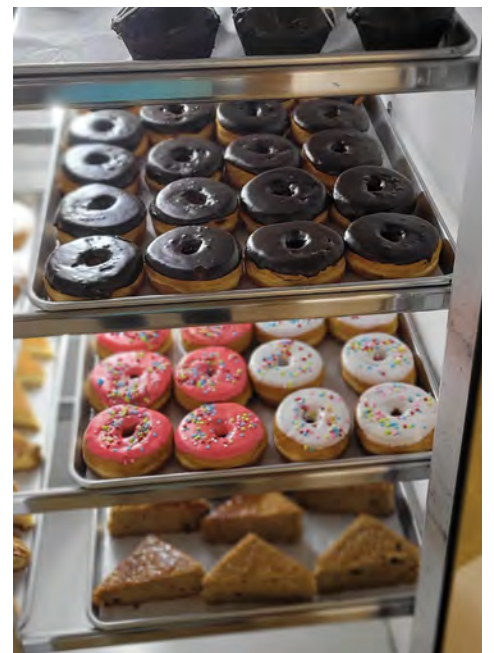


personas lo comparan con la jalá judía. Una vez horneado, el pan de acámbaro debe ser bastante denso con una miga fina y un aroma a levadura. Se recomienda acompañarlo con una taza de café o chocolate caliente mexicano.

Junto a Nora Rangel, quien trabaja en la panadería, Chávez y Cruz explican que algunos de sus panes mexicanos tienen forma de conchas. Los panes dulces incluyen marranos, cuernos de queso, cuernos de mantequilla, campechanas, magdalenas, moños, conos, chilindrinas, lazos, panqueques, cuernitos, orejas, besos, ladrillos, borrachos, hilo de canela, trenzas, banderillas y volcanes. Además, a los invitados les encantan los polvorones, las teleras y, por supuesto, no puede faltar la pieza favorita de todos los mexicanos, el bolillo.

Tepatitlan está logrando un lugar muy importante en la comunidad hispana; y la panadería está trabajando para que todos los estadounidenses favorezcan la panadería con su preferencia.

“Nuestro negocio no sólo ha representado una gran fuente de trabajo, sino que también es parte del desarrollo de una gran cantidad de hispanos en este país.” **P**



EN CADA PASO DEL CAMINO

Estamos totalmente comprometidos a apoyar a nuestros cultivadores y al futuro éxito de sus granjas. A través de estas relaciones profundas, aprendemos unos de los otros para progresar y mejorar la forma en que entregamos la harina de primera que han llegado a esperar nuestros clientes.



LAS HERMANAS 2

7247 BISSONNET STREET

HOUSTON, TEXAS

CESAR QUIJANO AND YESENIA ROMERO, PROPIETARIOS

En Las Hermanas 2, que abrió hace ocho años en el suroeste de Houston, los propietarios César Quijano y Yesenia Romero están presenciando un crecimiento en el negocio a medida que los clientes continúan familiarizándose con los deliciosos panes,

pasteles y panes dulces que ofrece la panadería todos los días.

“Ahora tenemos más clientes y nos conocen,” explica Romero.

Uno de sus panes más populares es la quesadilla salvadoreña, que ofrecen en formas redondas de seis pulgadas para





mayor conveniencia. Los clientes pueden seleccionarlas con facilidad y, a menudo, eligen comprar tres o cuatro a la vez.

Su negocio de pasteles también está funcionando bastante bien, y los clientes cada vez más traen una foto del estilo de pastel que les gustaría que hagan para ellos. Los decoradores de pastel aquí son decoradores hábiles y dotados, y ningún desafío es demasiado para ellos.

“Cada pastel que hacemos es tres leches,” señala Quijano. “A la gente le encantan nuestros pasteles. Son muy populares.”

Los pasteles vienen en múltiples opciones de tamaño para la comodidad del cliente, desde redondos de 8 pulgadas hasta pasteles de tres capas de un cuarto de hoja. También





hacen un pastel de un octavo de hoja en tres capas que está decorado con colores vibrantes.

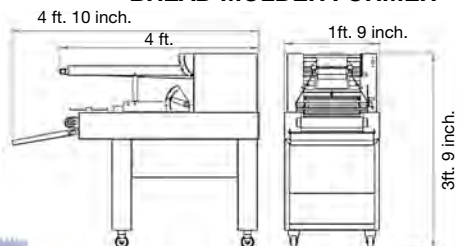
Debido a su continuo éxito, la panadería está planeando crecer. Una segunda ubicación es una posibilidad pronto.

“Estamos pensando en una nueva ubicación adicional,” dice Quijano. “Nuestro negocio ha crecido.” **P**



■ 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.



■ DEPOSITADORA

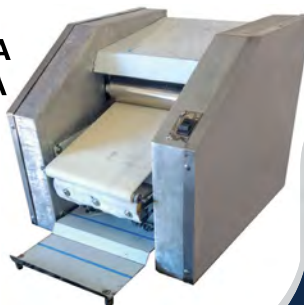
Para la fabricación de magdalenas, bizcochos, sobaos y otras elaboraciones de masas blandas o semiblandas, de forma rápida y cómoda.

para una producción de 50 a 200 kg/día



■ BOLILLERA CUERNERA DE MESA

Table top French Rolls & Croissant Former



Argencal Inc.

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.





EL BOLILLO BAKERY

2421 SOUTH WAYSIDE DRIVE
HOUSTON, TEXAS
JOEL GARZA, PROPIETARIO

Recompensar a la comunidad es muy importante, especialmente cuando su panadería es un elemento local que se celebra como uno de los mejores de la ciudad.

El Bolillo Bakery está honrando a los héroes locales con un nuevo programa llamado Conchas for Cops, como parte de sus esfuerzos continuos para celebrar a la comunidad local en Houston.

“Estamos muy emocionados de anunciar que, como gran agradecimiento a nuestros héroes de las fuerzas del orden público y de primeros auxilios, les daremos un antojo para antes, durante o después del trabajo.”

La campaña se lleva a cabo todos los martes cuando pueden venir y recibir una bebida caliente gratis y una pieza de pastelería de su elección, explica el propietario de El Bolillo Bakery, Joel Garza.



Ese brillo en los ojos. Bien Hecho.

Haz que tus colores brillen con luz propia y duren por muchos días, con los brillantes y resistentes glaseados y coberturas de Flavor Right.

Mira y aprende lo fácil que es crear vibrantes diseños en coberturas estilo crema de mantequilla, decorar con flores texturizadas, y batir rellenos con nuestra nueva serie de videos Mix Masters.

Flavor Right[™]

El Bolillo Bakery se enfoca en las celebraciones, ayudando a los clientes a sentirse especiales.

A principios de este año, los pasteles de rey se agotaron en las panaderías de Houston. El Bolillo empaquetó 6,000 de los pasteles redondos de multicolores en preparación para una celebración de enero que batió récords. Las roscas de reyes son



parte de una tradición que se remonta a la Europa del siglo iv.

Para muchos eventos, “establecimos un drive-thru para conveniencia de la gente,” explica Garza.

El Bolillo Bakery ofrece una amplia selección de bolillos, uno de los panes básicos para la comunidad hispana. En la panadería El Bolillo hay algo nuevo todos los días.



Además de increíbles panes y panes dulces, El Bolillo Bakery ofrece una de las variedades más grandes de pasteles tres leches todos los días.

El Bolillo Bakery comenzó como una pequeña panadería mexicana en el área de Greater Heights de Houston. Con el tiempo, la panadería se hizo popular debido a sus cientos de pasteles frescos todos los días y su excelente servicio al cliente. Pronto, el negocio superó el pequeño edificio donde empezó la panadería y comenzó la construcción de una panadería más grande al otro lado de la calle. Siguiendo el impulso de la creciente popularidad, se abrió otra ubicación en el sur de Houston, cerca de S. Wayside. Es parte de la Cámara de Comercio de East End Houston y se ha mantenido activa dentro de la comunidad que la rodea.

La panadería local fue nombrada “la Mejor Panadería Oficial de Texas” en el año 2011 por la ciudad. **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





AZTECA

TODOS PAN COMIDO.



CON AZTECA™ DE LESAFFRE®

Una cartera de bases y mejoradores con opciones de etiquetas limpias y sin OMG para toda la gama de productos horneados.

Obtenga más información y solicite muestras gratuitas en www.lesaffreyeast.com.

LESAFFRE



LA VAQUITA

3035 COLLEGE STREET
BEAUMONT, TEXAS
LAZARO JARQUIN, PANADERO PRINCIPAL

El panadero jefe, Lázaro Jarquín, en La Vaquita, una tienda de abarrotes de propiedad hispana que ofrece auténticos panes, pastelería y alimentos frescos mexicanos, trabaja diligentemente en la sala del horno en la parte trasera de la panadería, preparando bandejas de productos recién horneados para los clientes que han viajado millas para disfrutar de las deliciosas comidas hechas aquí todos los días.

Esta panadería es una de las más destacadas de la ciudad de Beaumont, Texas, una vivaz ciudad 90 millas al este de Houston que se anuncia como “Texas con un poco extra”.

Los hispanos representan la mayoría del crecimiento de la población del estado de Texas (la población hispana creció 2 millones el año pasado), y Beaumont no es una excepción.

El panadero de La Vaquita disfruta la oportunidad de satisfacer los antojos de los entusiastas clientes que vienen aquí a disfrutar de los frescos conos rellenos de fresa y manzana o los suaves pero crocantes churros.

Los deliciosos sabores son distintivos en esta panadería - desde las empanadas (de manzana, piña o camote) hasta los pasteles de chocoflán y tres leches en la vitrina de pasteles.

Los pasteles redondos vienen en opciones de tres capas de 10 pulgadas cubiertas con fresas frescas y trozos de chocolate, ofreciendo a los clientes una opción sabrosa para sus postres al final del día. También hay gelatinas frescas - algunas con un mosaico de

colores - para satisfacer a aquellos clientes que deseen un postre más ligero.

A lo largo del día, bandejas y bandejas de bolillos frescos y calientes salen al piso de ventas, ofreciendo a los compradores

un pan básico para comprar y disfrutar con sus familias.

Esta es realmente una panadería “con un poco extra”, tal como lo describe el nombre de la ciudad de Beaumont. **P**



DONAS DE PASCUA

PESAR Y MEZCLAR: Prepare la mezcla Westco Sup-R-Roll Yeast Donut Mix según las instrucciones del envase para una tanda pequeña. Utilice la balanza para pesar todos los ingredientes, incluida el agua. Use un termómetro para determinar la temperatura adecuada del agua hasta lograr que la temperatura final de la masa sea de 80 °F. Deje descansar la masa por 45 minutos.

PREPARAR: Haga un bollo con la masa. Deje reposar la masa durante otros 15 minutos. Extiéndala y use un cortapastas con forma de huevo para cortarla. Si usa un cúter Bismarck, córtela y luego estírela para darle forma de huevo.

DEJAR LEUDAR Y FREÍR: Deje leudar en una cámara de leudado seca media entre 90 °F y 100 °F. Fría a 375 °F durante 55-60 segundos por lado en BakeSense Palm Fry Shortening. Escorra las donas durante 45-60 segundos. Deje enfriar las donas completamente.

TERMINAR: Utilice colorantes amarillos, púrpura, lavanda, verde claro y azul para darle el tono deseado al glaseado Westco Vanilla Dipping Icing. Una vez que las donas se hayan enfriado, báñelas parcialmente con glaseado a una temperatura de 110 °F. Coloque el glaseado restante en mangas de repostería (una por color) y decore las donas como desee o como lo sugiere la imagen.



BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

09860 Westco Sup-R-Roll YRD Mix
19529 Westco Vanilla Dipping Icing
35179 Trigel Dorado Fresh Yeast
17231 BakeSense Palm Fry Shortening

TAMBIÉN PUEDE UTILIZAR

50445 Westco New Horizon YRD Mix
17240 BakeSense IE Fry Shortening

NAPOLEONES

MEZCLAR: Utilizar BakeSense Whipped Topping para preparar natilla de vainilla Westco Instant Vanilla Custard Cream según las instrucciones en la bolsa para producir un batido pequeño.

HORNEAR: Hornear 3 hojas previamente perforadas de BakeQwik European Puff Pastry en un horno de convección a 375°F por aprox. 20 minutos. Asegúrese de que la masa de hojaldre esté cocida por completo antes de sacarla del horno. No sobre hornee.

Opcional: para capas más delgadas, hornear las hojas de hojaldre entre dos charolas durante los primeros 10 minutos de horneo. Asegúrese de colocar papel para hornear debajo y encima de la masa de hojaldre. Retirar las charolas colocadas encima de la masa antes de los últimos 10 minutos de horneo.

PREPARAR: Colocar la mitad

de la natilla de vainilla sobre una de las hojas de hojaldre previamente enfriadas. Cubrir con una segunda hoja de hojaldre. Colocar el resto de la natilla encima y luego colocar la última hoja de hojaldre, con la parte de abajo volteada hacia arriba, encima del relleno de natilla.

Utilizando una bandeja, presionar firmemente el ensamblado de napoleón sin romper ninguna de las hojas de hojaldre.

Colocar en el congelador toda la noche.

TERMINAR: Sacar el napoleón del congelador. Cubrir la hoja de hojaldre de arriba con Westco Vanilla Dipping Icing previamente calentado a 105°F a 110°F.

Antes de que la cobertura de vainilla comience a endurecer, utilizar una manga pastelera para añadir líneas paralelas a la longitud del napoleón utilizando Westco Chocolate

Dipping Icing previamente calentado a 105°F a 110°F. Atravesar el chocolate con un cuchillo filoso para crear un patrón.

Recortar los bordes desiguales del napoleón. Cortar en 3 tiras a lo largo del napoleón. Cortar cada tira en piezas de 1½ de ancho cada una.

BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

19763 BakeQwik European Puff Sheets 15" x 23"
11200 BakeSense Whipped Topping
11923 Westco Instant Vanilla Custard Cream
19529 Westco Vanilla Dipping Icing
75684 Westco Chocolate Dipping Icing

TAMBIÉN PUEDE UTILIZAR

06590 Trigel Dorado Pastry Topping



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



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



UN BRILLO RELUCIENTE COMO NINGÚN OTRO

Elaborar productos con los ingredientes mejores es la clave para administrar una panadería exitosa, y cuando se trata de calidad en la que puedes confiar todos los días – confía en la calidad de la levadura concentrada congelada BakeSense Sup-R-Rise para todos los productos que requieran levadura fresca o seca. Sup-R-Rise ofrece el mismo excelente rendimiento que la levadura fresca, pero con una vida útil de 2 años en el congelador. Sup-R-Rise te ahorra dinero en eliminar el desperdicio de levadura fresca, y se puede utilizar para conchas, bolillos, croissants, pan fino, masa de pizza, pan danés, pan artesanal, donas, panecillos y bollos.



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



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.



For more information, contact your BakeMark sales rep, or visit BakeMark on the web at www.yourbakemark.com



BREADS FOR SNACKING

As snacking emerges into a more mainstream trend, panaderías are responding with a greater selection of breads for snacking and small meal occasions.

From semita bread to the more traditional bolillo, panaderías in Houston, Texas, are driving higher demand for breads with many flavors and options.

“Have you tried our semita? Tell us what you think,” asks Tepatitlán Bakery in a recent Facebook post. “This super

exquisite perfect to go with a delicious atole or champurado!”

The semita is a bread that originates back to Puebla, Mexico. The bread is perfect for sandwiches and other snacking occasions.

Adriana Chávez, who manages the retail location of Tepatitlán Bakery in Pasadena, Texas, a Houston suburb, points out that their customers are craving more sweet breads, quesadillas, and bolillos to enjoy the authentic flavors of Mexico and Central America.



“There is good diversity of people here, and many are from all over Mexico,” Chávez points out. “Our customers love to snack on many types of breads.”

THE IMPORTANCE OF FLOUR

The demand for bread applications has not faded over the decades. Your customers want more bread varieties now



than ever before. And, with BakeMark's variety of Knoxbridge Mills flours, you can give them exactly what they want.

Flour is as traditional as it gets of an ingredient. The simple action of mixing water into flour, along with another ingredient or two, to create food is something that dates back to the oldest of times.

Flour is classic. It's familiar. It speaks to the baker's heart.

That's why BakeMark offers an exclusive brand of flour: Knoxbridge Mills. Coming from the finest wheat fields in the country and into the hands of thousands of bakers across the nation, Knoxbridge Mills flour brings together the heritage and love of wheat farming and the passion for baking to deliver the industry's finest wheat flour.

BakeMark understands that the key to consistently delicious baked goods is consistent ingredients. And we understand that flour is a traditional commodity that shouldn't be loosely played around with. That's why you can count on our Knoxbridge Mills flour line

to deliver the highest quality flour with the most precise treatments in order to deliver the best results.

The nuances that come with the effects that gluten content has on the outcome of your finished products is something that BakeMark is all too familiar with. Gluten can be a finicky character sometimes, and every baker knows this.

From higher protein percentages in Artisan Premier Flour for whipping up hearty and crusty artisan breads, to delicate treatments for light pastries and cakes, to Classic Premier and All-Purpose that's in between, Knoxbridge Mills flour has a wide range of treatments that will feed every need for every baker. Your bakery can have a wide array of offerings from crusty breads with a beautiful finish, to pizza doughs with the perfect amount of chewiness, to light and fluffy biscuits, scones, and muffins.

Use Heritage Premier Flour to make artisan bread slices for grilled cheese sandwiches. The wide selection of flour combined with a baker's natural creativity means that the possibilities are endless. **P**





Fantastic FAVORITES

Chocolate, cherries, strawberries, and much more are secret ingredients to success in your cake business, with all-important spring holidays like Easter and Mother's Day approaching quickly on the horizon.

Colorful and delicious toppings can elevate your bakery selections from common cakes to fantastic favorites.

Since COVID-19, comfort food has become more important to consumers. Confectionery can support emotional well-being now, and in the “next normal.” Whether consumers are seeking comfort, finding moments to celebrate, or looking for ways to escape the ordinary, chocolate has a role to play in those occasions.

55% of global consumers agree that chocolates with multiple flavors and

textures are more premium, according to an industry study.

EASTER TREATS

Looking ahead, Easter is filled with all kinds of treats and goodies, from chocolate rabbits to egg-shaped treats. But if you really want to help your customers bring it home this Easter season, cakes are the place to be.

BakeMark's hi-ratio cake and creme cake mixes are perfectly consistent and equally delicious. They come in a variety of amazing flavors that will help you celebrate the season, and they are customizable to whatever you or your customers are looking for.

If you're looking for something more traditional for the Easter holiday, the Westco Extra Rich White Cake Mix is a perfect choice for your needs. The Westco

Extra Rich Devils Food and Yellow Cake Mixes are also great choices for amazing flavor on your Easter dinner table. Easter wouldn't quite be complete without carrots though, and we have you covered there too! The Westco Complete Carrot Cake Mix is a perfect option for anyone looking for a deliciously Easter-themed option.

What BakeMark brings to your holiday table doesn't stop there. BakeMark's Sprinkelina Spring Sprinkle Mix is a fun and easy way to jazz up some simple brownies or blondies in a festive way. Maybe you're looking for something a little more extravagant and you'd like to make some bird's nest cupcakes for the holiday – that's where our cake mixes come into play, then add some Spring Sprinkle Mix to make it even more festive.

STRAWBERRY HEALTH BENEFITS

California Strawberries is set to amplify strawberries and their many health benefits via the new year-long, consumer-focused campaign “Love, Strawberries.” Inspired by the love and the care the heart-healthy berry provides, “Love, Strawberries” is an ode to California strawberries and the hardworking farmers and farm workers behind the berry.

Coming in fresh with a new social identity, the campaign will infuse ‘Love, Strawberries’ across their social channels and key moments in the year that will elevate versatile ways to celebrate and experience the heart-shaped fruit beyond traditional uses. From partnerships to activations, the program will take consumers on a behind-the-scenes journey and will feature the stories of the people who grow and harvest the berries.

The “Love, Strawberries” campaign is designed to tap into and celebrate the love

that consumers have for this vibrant, sweet and juicy berry, and the millions of ways people enjoy them every day,” said Chris Christian, Senior Vice President of the California Strawberry Commission. “It will also connect consumers to the farm and illustrate the extraordinary care that goes into growing California strawberries.”

In support of the ‘Love, Strawberries’ campaign, California Strawberries will hold its first ever song contest in search of a one-of-a-kind jingle for the brand.

Beginning April 1, 2022, strawberry enthusiasts will have a chance to be part of the process and enter their own jingles for a cash prize of \$10,000 and a paid round-trip to California.

Throughout the year, California Strawberries will continue to orchestrate moments, both in-person and across the @castrawberries social media platforms, to deliver fun and engaging programs that educate and underscore strawberries’ nutritional health benefits. **P**





**SINGLE-SIZE +
HIGH QUALITY**



Meeting the ever-changing demands of your customers has never been more important. This is the secret to success moving forward.

Single-size breads and cakes, for example, are gaining widespread popularity at Las Hermanas 2, which opened eight years ago on the southwest side of Houston, owners Cesar Quijano and Yesenia Romero.

“Smaller cakes are more popular now,” Cesar Quijano explains. “Our customers are buying more single cakes and slices, as well as cupcakes.”

Authentic flavors are equally important to success.

“Our flavors and colors are authentic,” points out Tepatitlán Bakery’s Adriana Chávez, who manages the retail location in Pasadena, Texas, a Houston suburb. “Our bakers are from all over Mexico – Mexico City, Guanajuato. There is a lot of diversity in our city of Pasadena.”

Working closely with BakeMark also matters, ensuring the consistency and high quality that your customers demand.

“BakeMark as very good product, and they help us stay ahead of the trends,” she explains. “They helped us introduce a new line of whole grain breads that our customers love.”

EDUCATING YOUR STAFF

A huge challenge facing every business in the wake of the Covid-19 pandemic is staffing. Bakeries and donut shops of every size and description are no exception. It’s so important to have bakers and salesclerks who know what they are doing, according to BakeMark.

Understand the baking process and your products and how to sell them to your customers and keep your operation running smoothly. It takes time to teach and develop those skills and attitudes. It’s critical that you continually build from within – both as individuals and as a team.



YOUR BAKERY TEAM – BUILD UP CHECKLIST

Compensation

Only you know what you can afford to pay bakers and salesclerks based on your operational income and expenses. Keep in mind that compensation is ALWAYS on the mind of your staff. Stay current on market standards and create a pay structure that is fair and competitive to keep your employees happy.

Communication

Nurture an environment where your bakers and salesclerks can come to you with ideas, questions, and concerns. They are on the front line with customers, so their feedback to you can be invaluable. Even something as simple as moving colorfully iced cake donuts closer to kids' eye-level can help. Pay attention, and make sure they know you're paying attention. They'll keep the ideas coming!

Feedback

Continually let your staff know how they are doing and give them encouragement whenever possible. Tell them you appreciate their efforts. Also, indicate areas needing improvement to help them do their jobs better and avoid misunderstandings. Nothing is worse than surprises when it comes to performance evaluations.

Team Building

Plan regular meetings to discuss your bakery. Getting salesclerks and bakers on the same page and feeling like their contributions are important increases the strength of their loyalty to you and your operation. Make sure they are part of new product introductions, so they can effectively communicate and upsell to your customers. It's always fun to be on a winning team!

Achievement Recognition

Acknowledge individual accomplishments – a work anniversary, a multi-dozen order to a local school, a birthday, a new way to stack coffee lids, etc. Everyone loves to know their efforts are recognized and appreciated.

Your BakeMark sales representative can give you more ideas and suggestions about team building, as well as general industry knowledge, like wages, hours, pricing, product trends, and new production techniques. They have the knowledge and experience required to help you with employee relations. It has always been a key element to every successful business, but the stress and strain of the pandemic has amplified its importance to every bakery and donut shop. Let the strength and background of BakeMark work for you.



BakeMark is the exclusive distributor of some of the industry’s top brands, including Westco, BakeSense, Best Brands, Multifoods, BakeQwik, Trigel Dorado, C’est Vivant and Sprinkelina, operating through 5 manufacturing plants and 25 distribution centers located across North America.

HIGH QUALITY IS KEY

Consumers will stop buying a product when its original price has risen by an average of 40%, according to a new survey commissioned by specialist PR agency Ingredient Communications and conducted by SurveyGoo.

Respondents were asked to select the point at which they would stop buying a selection of food, beverage, and nutrition products due to price rises, using a scale of +5% to “I would buy this product whatever the price.”

High quality ingredients are key. The survey findings indicate that consumers are happy to shop around in order

to offset the impact of upward price pressures. Nearly half of respondents (48%) said they had switched to a cheaper brand in the previous three months as a result of price rises, while 26% said they had changed to a retailer’s own-label version of the same product.

“For basic goods, even a large percentage price increase might still only be a matter of cents or pennies. By contrast, a small percentage increase in the cost of a premium nutrition product might be measured in dollars or pounds,” explains Richard Clarke, managing director of Ingredient Communications.

Overall, the results indicated that shoppers were more immune to price increases for low-cost staple goods. For example, the category in which consumers were least price sensitive was milk (dairy), which could increase in price by an average of 65% before respondents would stop buying it. This was followed by bread (62%). **P**





TEPATITLAN BAKERY

2622 SPENCER HIGHWAY
PASADENA, TEXAS
JOSE MIRANDA, OWNER



Tepatitlán means the “Place of Hard Stone,” according to historians, although some also assign it the “Place of the Sacred Knife.”

Located in Pasadena, Texas, Tepatitlán Bakery considers its mission to preserve and spread the smells, flavors, and traditions of good Mexican bread, inviting guests to enjoy the experience. In addition, the bakery aims to achieve the growth and development of the business so that its unique flavor transcends generations.

Over the years and thanks to industrialization, bread has been able to be marketed on a larger scale, but it will never replace the good taste in the mouth that good bread leaves.

Tepatitlán Bakery seeks to be recognized for its great variety, its flavor and color since each of the bakery’s elaborate pieces have a richness of shape and flavors, ensuring that each guest will be able to purchase a favorite bread to choose from.



“One specific tradition in the Mexican culture is the fabulous pan de acambaro, generally prepared with flour, fresh egg, sugar, water, salt, and oil,” explains Adriana Chávez, who manages the retail location, along with Ruben Cruz. “However, we decided to take this bread to excellence by adding milk and some spices. One of the secrets to prepare this bread is to separate the whites from the yolks very well, a process that the bakers carry out with patience to achieve this delicious traditional bread.”



Pan de acambaro is a traditional Mexican bread that’s named after the city of its origin, Acambaro in Guanajuato. The bread is made with a fermented dough called masa madre (mother dough), and it’s decorated with a few slashes on top, then glazed before baking. Some people compare it with the Jewish challah. Once baked, pan de acambaro should be quite dense with a fine crumb and yeasty aromas.





It's recommended to pair it with a cup of coffee or Mexican hot chocolate.

Along with Nora Rangel, who works at the bakery, Chávez and Cruz explain that some of their Mexican breads are shaped like shells, Sweet breads include marranos, cheese horns, butter horns, campechanas, cupcakes, bows, cones, chilindrinas, ties, pancakes, little horns, ears, kisses, bricks, drunks, cinnamon thread, braids, banderillas, and volcanoes. In addition, guests love the polvorones, teleras and, of course, it is not possible to miss the favorite piece of all Mexicans, the bolillo.

Tepatitlán is obtaining a very important place in the Hispanic community; and the bakery is working so that all Americans favor the bakery with their preference.

“Our company has not only represented a great source of work, but it is also part of the development of a large number of Hispanics in this country.” **P**



LAS HERMANAS 2

7247 BISSONNET STREET
HOUSTON, TEXAS
CESAR QUIJANO AND YESENIA ROMERO, OWNERS

At Las Hermanas 2, which opened eight years ago on the southwest side of Houston, owners Cesar Quijano and Yesenia Romero are witnessing an uptick in business as customers continue to gain familiarity with the delicious breads, cakes, and sweet breads the bakery offers every day.

“Now we have more customers, and they know us,” Romero explains.

One of their most popular breads is quesadilla salvadoreña, which they offer in six-inch round shapes for the convenience.

Customers can select them with ease, and often choose to purchase three or four breads at one time.

Their cake business is also doing quite well, and customers increasingly bring in a photo of the cake style they would like made for them. The cake decorators here are skilled and gifted decorators, and no challenge is too much.

“Every cake we make is tres leches,” Quijano points out. “People love our cakes. They are very popular.”

Cakes come in multiple size options for the convenience of the customer, ranging from 8-inch rounds to three-layer quarter sheet cakes. They also make a one-eighth sheet cake in three layers that is decorated with vibrant colors.

Because of their continued success, the bakery is planning for growth. A second location is a possibility soon.

“We are thinking about a new additional location,” Quijano says. “Our business has grown.” **P**





EL BOLILLO BAKERY

2421 SOUTH WAYSIDE DRIVE
HOUSTON, TEXAS
JOEL GARZA, OWNER

Giving back to the community matters a lot, especially when your bakery is a local fixture that is celebrated as one of the best in the city.

El Bolillo Bakery is honoring local heroes with a new program called Conchas for Cops, as part of its ongoing efforts to celebrate the local community in Houston.

“We’re so excited to announce that as a huge appreciation for our law enforcement and first responder heroes, we will be giving them a free treat for before, during or after work.”

The campaign takes place every Tuesday when they can come in and pick up a free hot drink and pastry of their choice, explains El Bolillo Bakery owner Joel Garza.

El Bolillo Bakery focuses on celebrations, helping customers feel special.

Earlier this year, king cakes were selling out at bakeries across Houston. El Bolillo boxed 6,000 of the multi-color round cakes in preparation for a record-setting January celebration. Rosca de reyes cakes are part of a tradition that dates back to 4th century Europe.

For many events, “we set up a drive-thru as a convenience for the people,” Garza explains.

El Bolillo Bakery features a wide selection of bolillos, one of the staple breads for the Hispanic community. Every day at El Bolillo Bakery, there is something new.

In addition to amazing breads and sweet breads, El Bolillo Bakery features one of the largest varieties of tres leches cakes that can be chosen from every day.

El Bolillo Bakery started out as a small Mexican bakery in the Greater Heights



area of Houston. Over time the bakery became popular due to its hundreds of everyday fresh pastries and great customer service. Soon, the business outgrew the small building where the bakery started and construction started for a bigger bakery across the street. Following the momentum of growing popularity, another location was opened in the south side of Houston off of S. Wayside. It has become part of the Houston East End Chamber of Commerce and has remained active within the community surrounding it.

The local bakery was named “The Official Best Bakery in Texas” for the year of 2011 by the city. **P**





LA VAQUITA

3035 COLLEGE STREET
BEAUMONT, TEXAS
LAZARO JARQUIN, HEAD BAKER

The head baker, Lazaro Jarquin, at La Vaquita, a Hispanic-owned grocery store featuring authentic Mexican breads, pastries, and fresh foods, works diligently in the oven room in the back portion of the bakery, preparing trays of freshly baked products for customers who have traveled miles to enjoy the delicious foods made here every day.

This bakery is one of the most prominent in the city of Beaumont, Texas, a bustling city 90 miles east of Houston that is billed as “Texas with a little something extra.”

Hispanics represent the majority of the state of Texas’ population growth (the Hispanic population grew by 2 million in the state last year), and Beaumont is no exception.

The baker at La Vaquita enjoys the opportunity to satisfy the cravings of enthusiastic customers who come here to enjoy the fresh conos filled with strawberry and apple or the tender yet crispy churros.

The delicious flavors are the signature of this bakery – ranging from the (apple, pineapple or sweet potato) empanadas to the chocoflan and tres leches cakes in the cake case.

The round cakes come in 10-inch, three-layer options topped with fresh strawberries and chocolate pieces, offering the customers a flavorful option for their desserts at the end of the day. There are also fresh gelatins – some with a mosaic of colors – to satisfy

those customers who wish a lighter dessert.

Throughout the day, trays and trays of hot fresh bolillos are rolled out on to the sales floor, offering shoppers a staple bread to purchase and enjoy with their families.

This is truly a bakery “with a little something extra,” just like the name of the city of Beaumont describes. **P**



EASTER DONUTS

SCALE AND MIX: Mix Westco Sup-R-Roll Yeast Donut Mix according to the directions on the bag for a small batch. Use your scale to weigh all the ingredients, including the water. Use your thermometer to determine the proper water temperature to achieve a finished dough temperature of 80°F. Let the dough rest for 45 minutes.

MAKE-UP: Bundle the dough. Let the dough rest for an additional 15 minutes. Roll out and cut into egg shapes using either an Easter egg cookie cutter or a Bismarck cutter stretching the dough into an egg shape.

PROOF AND FRY: Proof in a medium dry proof box between 90°F and 100°F. Fry at 375°F for 55-60 seconds per side in BakeSense Palm Fry Shortening. Drain the donuts for 45-60 seconds. Let them completely cool down.

FINISH: Using yellow, purple, lavender, light green and blue food colors tint Westco Vanilla Dipping Icing to desired hues. After the donuts have cooled, dip them partially in icing heated to 110°F. Place remaining icing in pastry bags (one per color) and decorate the donuts as suggested on the picture above or as desired.



BAKEMARK PRODUCTS USED

09860 Westco Sup-R-Roll YRD Mix
19529 Westco Vanilla Dipping Icing
35179 Trigal Dorado Fresh Yeast
17231 BakeSense Palm Fry Shortening

ALTERNATE PRODUCT USED

50445 Westco New Horizon YRD Mix
17240 BakeSense IE Fry Shortening

NAPOLEONS

MIX: Use BakeSense Whipped Topping to prepare some Westco Instant Vanilla Custard Cream according to the instructions on the bag for a small batch.

BAKE: Bake 3 sheets of well docked BakeQwik European Puff Pastry in a convection oven at 375°F for approximately 20 minutes. Be certain the puff pastry is baked all the way through before removing from the oven. Do not over bake. Optional: for thinner layers place the puff pastry sheets between two sheet pans for the first 10 minutes of baking. Make sure to place a baking paper under and on top of the puff pastry. Remove the upper pans for the final 10 minutes of baking time.

MAKE UP: Place half of the vanilla custard on top of one of the cooled puff pastry sheets.

Top with a second puff pastry sheet. Place the remaining custard on top and then place the last sheet, bottom side up, over the custard filling.

Using a sheet pan, press down firmly on the assembled Napoleon without breaking any of the puff pastry sheets. Place in the freezer overnight.

FINISH: Remove the assembled Napoleon from freezer. Coat top puff pastry sheet with Westco Vanilla Dipping Icing heated to 105-110°F.

Before the icing starts forming a thin skin pipe parallel lines of Westco Chocolate Dipping Icing heated to 105-110°F the length of the Napoleon.

Draw a sharp knife through the chocolate to create a pattern. Trim the rough edges of the Napoleon. Cut into 3 strips lengthwise. Cut each strip into pieces 1½" wide each.

BAKEMARK PRODUCTS USED

19763 BakeQwik European Puff Sheets 15" x 23"
11200 BakeSense Whipped Topping
11923 Westco Instant Vanilla Custard Cream
19529 Westco Vanilla Dipping Icing
75684 Westco Chocolate Dipping Icing

ALTERNATE PRODUCT USED

06590 Trigal Dorado Pastry Topping



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 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 today.



THE YEAST THAT PERFORMS AND SAVES YOU MONEY

Working with the right ingredients is key to operating a successful bakery, and when it comes to quality you trust, every day - trust BakeSense Sup-R-Rise® Frozen Concentrated Yeast for all baked goods calling for fresh or dry yeast. Sup-R-Rise delivers the same great performance of fresh yeast, but with a 2-year shelf life in the freezer and with excellent retention of gassing power. Sup-R-Rise saves you money from no longer having to throw out spoiled fresh yeast and can be used for conchas, donuts, croissants, pizza crust, Danish, artisan breads, bagels, pretzels, sweet breads, etc.



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.



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

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.

©2022 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 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

¿Listo para crecer? Confía en los líderes con...
las mejores mezclas de panadería.



En BakeMark, somos los líderes en mezclas. Todo, desde mezclas para pastel tres leches y pastel de crema hasta mezclas para bolillo y bizcocho – ofrecemos la mejor calidad y la más amplia gama disponible. ¿Por qué conformarse con el segundo o tercer lugar? ¡Confía en los líderes comprobados! Comunícate con nosotros y permítenos ayudarte a aumentar tus ventas con las soluciones de mezclas adecuadas.

 www.bakemark.com
 info@bakemark.com

BAKEMARK

Shaping the Future Together®



Confía en los líderes con...

- Más de 120 años de experiencia
- Ofreciendo las mejores marcas
- Una línea extensa para satisfacer tus necesidades
- ¡5 plantas de fabricación para servirte!