

BAKEMARK'S

PANADERÍA

SUPPLEMENT TO BAKE

MARZO 2024

Atendiendo a Todos

Catering to Everyone

English
version starts on page

30



Rico en tradición.

Rellenos de alta calidad en sabores tradicionales como Guayaba, Piña y Dulce de Leche.



BAKEMARK[®]

Ingredients & Manufacturing...Delivered.™

www.bakemark.com

La versión en
Inglés
comienza en la página

30



06



08



10

CONTENIDO

- 6** PAN Y HORNEO
- 8** PASTELES Y DECORACIONES
- 10** ATENDIENDO A TODOS
- 14** PERFILES DE PANADERÍAS
- 28** RECETAS DESTACADAS

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

LLEVANDO EL HOGAR A LOS CLIENTES

El sabor casero resulta increíblemente atractivo para los clientes en el complejo mundo en el que vivimos actualmente. Por este motivo, examinamos las aplicaciones de productos y opciones de sabores que usted puede ofrecer para que sus clientes se sientan realmente especiales.

En esta edición de Panadería de BakeMark, compartimos importantes estrategias comerciales de minoristas exitosos como Acapulco Tropical y Más, que atiende a una

amplia variedad de clientes y ofrece algo para todos. “Para mí, hacer sonreír al cliente es nuestra pasión,” comparte Ana Leyva de Acapulco Tropical. “Eso es lo que vale la pena – cuando puedes ofrecerles el sentimiento casero.” BakeMark está comprometido con la innovación y su éxito continuo.

Le recomendamos que se comuniquen con su representante de ventas local 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

30



30



32



34

CONTENTS

- 30 BREAD & BAKING
- 32 CAKES & DECORATING
- 34 CATERING TO EVERYONE
- 40 BAKERY PROFILES
- 50 FEATURED RECIPES

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

BRINGING HOME TO CUSTOMERS

The taste of home is incredibly appealing to customers in the complex world we live in today. For this reason, we examine the product applications and flavor options that you can offer to make your customers feel truly special.

In this issue of BakeMark's Panadería, we share important business strategies of successful retailers like Acapulco Tropical y Mas, which caters to a wide variety

of customers and features something for everyone.

"For me, to make a customer smile is our passion," shares Ana Leyva of Acapulco Tropical. "That's what pays off – when you can bring home to them."

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



NUESTRA PROMESA: HARINA DE CALIDAD SIN COMPROMISO.

GRAIN  CRAFT



graincraft.com

855.809.9089



TRADICIÓN

con un Toque Especial

LOS PANES TRADICIONALES SON VITALES PARA EL ÉXITO DE LAS PANADERÍAS EN EL CENTRO DE FLORIDA.



Desde 2006, Fortuna Bakery & Cafe ha servido como un lugar clave en Florida Central para disfrutar pastelería y panes colombianos y sudamericanos. Con 10 ubicaciones alrededor de Orlando, los clientes pueden gozar el sabroso aroma de la tradición latinoamericana. Cada mañana, los panaderos de Fortuna llegan para convertir a mano los ingredientes más frescos en deliciosos panes, pasteles y dulces.

Ricardo Panneflekk, presidente de Fortuna Bakery, explica que las panaderías hispanas han disfrutado de un éxito sustancial en la categoría de pan debido a las tendencias de los consumidores que favorecen panes más sabrosos rellenos o cubiertos con sabores auténticos de México y América Latina.

“En Estados Unidos encontrarás muchas panaderías locales en las comunidades. Muchas panaderías no han intentado atraer al mercado con más poder económico. Nuestro pan es diferente a los demás,” comparte Panneflekk. “Decidimos atraer a personas que quieren algo más. Usamos leche entera, harina real y cascamos

nuestros propios huevos. Combinamos eso con sabores y rellenos únicos. La gente disfruta del sabor de nuestros productos. En algún momento, los productos con cobertura azul, roja y amarilla tienen que tener un sabor diferente.”

Las nuevas delicias venezolanas son el combo de tequeños, bolitos de yuca y queso, bolitos de plátano y queso.

Las especialidades de Fortuna Bakery incluyen las siguientes:

La Empanada Colombiana es uno de los productos estrella de la panadería. Están hechas con harina de maíz casera y rellenos de carne molida, pollo o queso. La empanada de papa se hornea con harina de maíz casera y relleno de papa.

Otro producto creativo es el tequeño, una verdadera delicia venezolana. Estos se elaboran con queso blanco recién hecho y luego se envuelven en la más deliciosa masa semidulce empanizada.

Arepa de Choclo con Queso es otro platillo tradicional colombiano. Se prepara con maíz dulce y está repleto de sabores tradicionales y cubierto con queso blanco artesanal.

PAN CUBANO

El pan cubano es otro producto destacado en las panaderías del centro de Florida. Florida tiene una población cubana sólida y los clientes están ansiosos y emocionados de encontrar deliciosas opciones de pan cubano en sus tiendas locales.

El Zócalo Supermarket en Haines City comercializa pan cubano en atractivos envases junto con panes en bolsas para una venta conveniente.

“El pan cubano es muy popular entre nuestros clientes,” explica Elinor Vargas, gerente de tienda de El Zócalo en Haines City.

Acapulco Tropical y Más en Ellenton, Florida, al sur de St. Petersburg, presenta grandes exhibiciones de pan cubano en bolsas en varias locaciones, incluyendo cerca de la caja registradora en una mesa de comercialización separada que atrae la atención directamente hacia la exhibición. La moderna tienda de 30,000 pies cuadrados abrió sus puertas en 2020.

“Nuestro equipo de empleados de cocina empieza a las 4 de la mañana,” explica Ana Leyva de Acapulco Tropical. “Somos conocidos por nuestros panes caseros.”

PANES PARA SÁNDWICH

Las opciones saladas son un ejemplo perfecto de cómo Fortuna Bakery está ampliando sus ventas de pan y panadería.

“Nuestro próximo paso es ampliar nuestro menú con sándwiches y sopas,” explica Panneflek de Fortuna Bakery. “Nuestros clientes quieren comida real. La comida reconfortante parece ser la tendencia ahora.”

Fortuna Bakery ofrece una variedad de platillos reconfortantes que atraen a su grupo diverso y en constante crecimiento de clientes.

Las especialidades de Fortuna Bakery incluyen Pandebono, que es una “combinación mágica” colombiana de

queso, harina de maíz, almidón y un huevo, dentro de un pan naturalmente libre de gluten que es irresistible.

Las Palmeritas, también conocidas como orejas de elefante, son sabrosas delicias elaboradas con hojaldre horneado con azúcar. Un antojo perfecto para cualquier momento que se puede acompañar con café o té.

Pan de Queso es un pan de queso tradicional colombiano elaborado con harina para todo uso. “Es simple pero tentadoramente sabroso.”

El pan es muy popular como tentempié. Los buñuelos colombianos dulces, crujientes y sin gluten presentan una deliciosa combinación de harina de yuca y maicena frita para obtener un exterior deliciosamente crujiente. **P**





PEQUEÑOS, DULCES Y EXITOSOS

Los tamaños más pequeños de pasteles y repostería están abriendo puertas más grandes para aumentar las ventas en el negocio de los pasteles.

Los pasteles en forma de corazón son una tendencia clave y suelen estar decorados en colores pastel como rosa, morado, amarillo, verde o azul. Estos pasteles creativos suelen estar cubiertos con cerezas de color rojo brillante que les dan una apariencia realmente tradicional.

“Hacemos pasteles en forma de corazón para el Día de la Madre y otras formas creativas durante todo el año,” explica Víctor Antonio, el pastelero principal de Mi Ranchito en Ocoee, Florida. “Vendemos todos nuestros pasteles todos los fines de semana.”

Acapulco Tropical y Más enfatiza los rellenos sabrosos en sus pasteles y magdalenas, que están disponibles en una amplia variedad de sabores que incluyen fresa, arándano y plátano.

“Cada tienda tiene sus propias creaciones y esta tienda tiene muchos pasteles y repostería con rellenos,” comparte Ana Leyva de Acapulco Tropical y Más en Ellenton, Florida. “Aquí tenemos más clientes que son estadounidenses y caribeños. Aquí utilizamos rellenos húmedos.”

CELEBRACIONES DE PRIMAVERA

Según BakeMark, la primavera representa renovación y celebración, y ¿qué mejor manera de aprovechar esta temporada que refrescando el menú de su panadería con delicias que representan la esencia de la primavera? Al comenzar temprano su plan de horneado de primavera, no sólo se estará preparando para la temporada de fiesta; estará preparando su negocio para el éxito.

Aproveche las Tendencias de Estación – los sabores y temas primaverales pueden atraer a más clientes. Considere las ideas

florales, frutas frescas y decoraciones en colores pastel brillantes que resuenan con la vitalidad de la primavera.

Garantice la Disponibilidad del Producto – al solicitar sus suministros con anticipación, evitará las prisas de último momento y se asegurará de tener todos los ingredientes y decoraciones necesarios del extenso catálogo de BakeMark.

Elabore Estrategias para los Esfuerzos de mercadotecnia – con suficiente tiempo, usted puede planificar y ejecutar una estrategia de mercadotecnia que genere anticipación, atraiga a los clientes e impulse las ventas para la temporada de fiesta. El uso de las redes sociales puede hacer correr la voz sobre sus nuevas ofertas. Ofrezca una oferta por tiempo limitado (LTO, por sus siglas en inglés) para crear demanda.

BakeMark ofrece rellenos y cubiertas exquisitos: con la primavera llegan nuevos colores y sabores, en su mayoría colores vibrantes de bayas frescas. Con el relleno de

fresa entera, Whole Strawberry Filling de Westco, usted podrá disfrutar de los dulces sabores de las fresas con fresas reales.

Los elementos decorativos son también imprescindibles para la primavera. No hay nada mejor para alegrar las vitrinas de su pastelería que las chispitas vibrantes. Con la línea de gragea Sprinkelina, el confeti y las perlas Twinkle, sólo se necesita un toque de color para lograr el resultado.

TENDENCIAS DE BODA

A medida que los pasteles de boda ganan importancia, las parejas buscarán romper el molde típico renunciando a la tradición y siguiendo las últimas tendencias. Los expertos en bodas de The Knot compartieron recientemente las tendencias en pasteles que consideran importantes para el próximo año. Estas nuevas ideas demuestran que ser atrevido y divertido puede dar buenos resultados el día de la boda.

Las tendencias de pasteles de bodas de The Knot para 2024 incluyen:

Pasteles de Jardín (Garden Patch Cakes): en 2024, las flores frescas adornarán los pasteles de nuevas formas que evocarán una apariencia más abstracta y orgánica mediante el uso de flores de una manera que se sentirá como si hubieran brotado directamente del pastel.

Cintas y Moños: los moños delicados ya son tendencia en los accesorios para el cabello y la moda nupcial, y también se abrirán paso en los pasteles de boda.

Ribetes Ondulados: los ribetes ondulados aportan una dimensión única a los pasteles de boda y crean profundidad y estructura.

Pasteles con Textura y Tonos: esta nueva tendencia incluye pliegues, encajes, patrones estarcidos, texturas monocromáticas y más, y pueden variar desde decoraciones sencillas hasta muy detalladas.

Pasteles de Boda Extragrandes: los pasteles extra altos (de seis o siete niveles o más) se destacarán en las mesas de postre, creando un punto focal en las salas de recepción y brindando la mejor oportunidad para tomar fotografías durante

el corte del pastel. La exhibición se puede llevar al siguiente nivel con lujosos adornos y complementos.

Pasteles de Hoja: estos pasteles se pueden decorar tanto como los pasteles verticales (o hasta más) con flores frescas, ribetes intrincados y otras técnicas decorativas. Debido a su diseño horizontal, los pasteles de hoja no necesitarán tanto soporte estructural.

Sabores de Pasteles Únicos: inspírese en menús experimentales de vanguardia y sabores de temporada. Algunos sabores inesperados que están ganando popularidad para los pasteles de boda en 2024 incluyen opciones saladas como matcha y pistacho, y sabores a base de cítricos como yuzu y maracuyá. **P**



SELECCIONES DULCES

Como ejemplo de su creciente variedad de opciones de pasteles, Fortuna Bakery, con 10 ubicaciones en el centro de Florida, ofrece las siguientes selecciones:

Pastel de fresas

Elaborado con fresas frescas y jugosas y nuestra tarta especial. Comienza con capas de bizcochos ligeros y esponjosos rellenos de crema batida fresca azucarada y gelatina de fresa encima. ¡Realmente irresistible!

Pastel de Arequipe de Fresa

El Pastel de Arequipe de Fresa combina fresas frescas con un relleno de arequipe único que crea una combinación sublime. Rico y cremoso, pero ligero y delicioso.

Bosque Negro

Deliciosas capas de pastel de chocolate rellenas de cerezas y crema recién batida. Se remata con una pizca dulce de chocolate picado y más cerezas encima. A todo el mundo le encanta Black Forrest Cake por su deliciosa combinación de sabores.

Tiramisu

¡El tiramisú es un dulce pastel italiano que siempre es una experiencia espléndida! Combina capas de bizcochos esponjosos, empapados en licor de café con queso mascarpone, huevos y azúcar, y cubiertos con cacao en polvo.

Pastel De Nutella Y Fresas

Pastel De Nutella Y Fresas es la combinación perfecta de Nutella y fresas dulces y jugosas. Nutella agrega un agradable sabor a nuez, mientras que las fresas ofrecen una dulzura que complementa perfectamente el sabor y la textura de Nutella.



Atendiendo a Todos



Florida ha sido testigo de las olas de inmigrantes de Puerto Rico, luego Colombia, luego Brasil y, más recientemente, Venezuela.

Ricardo Pannefek, presidente de Fortuna Bakery, ve los patrones cambiantes de la inmigración hispana a los Estados Unidos y reconoce la próxima ola de

oportunidades emergentes para su negocio de panadería.

“Tenemos cuatro mezclas hispanas grandes en Orlando,” señala. “Tenemos que atender a todos.”

Lily Cisneros en Mi Ranchito en Ocoee, Florida, es testigo del resultado de la evolución de la población de Florida – más

demanda. Mia Ranchito se especializa en creaciones únicas como mil hojas, un hojaldre que es uno de los favoritos entre sus clientes.

“Estoy aquí desde 2005 y los propietarios nuevos agregaron una panadería y una tortillería, que son muy exitosas,” dice Cisneros. “Los restaurantes



La población venezolana en EE.UU. creció más rápido entre 2010 y 2021

% de aumento en la población hispana de EE.UU. de 2010 a 2021, por grupo de origen



Nota: Los orígenes mostrados son los 17 grupos de origen hispano más grandes en EE.UU. en 2021.

Fuente: Análisis de la Encuesta sobre la Comunidad Estadounidense de 2010 y 2021 (1% IPUMS) de Pew Research Center



100 AÑOS

de CALIDAD y CONSISTENCIA



Descubra la Diferencia de North Dakota

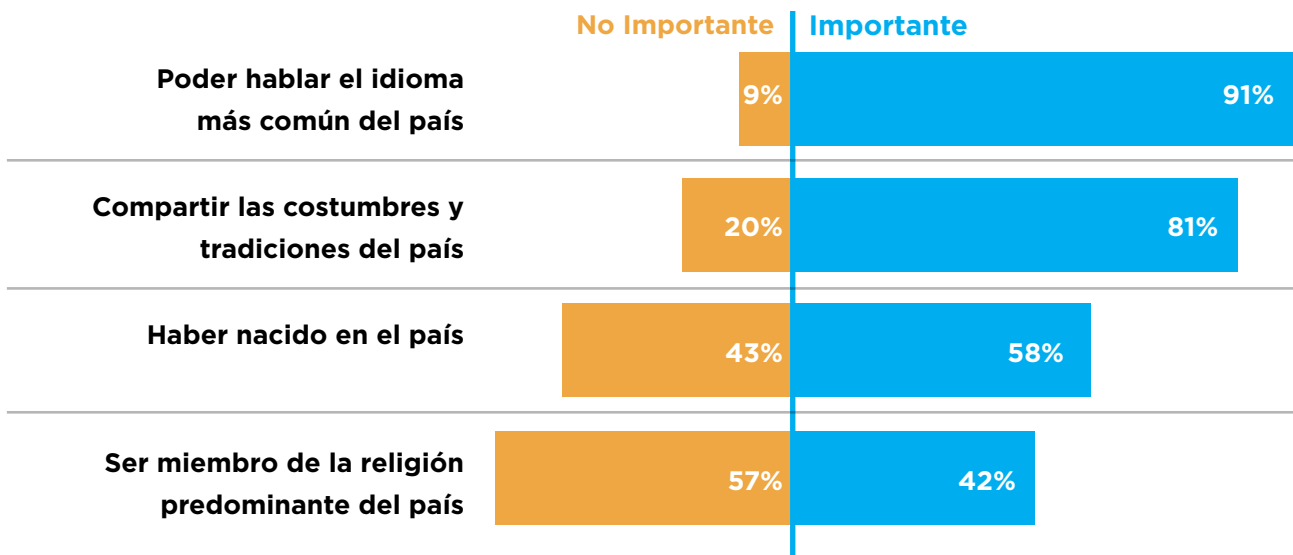
Llame al 1-800-538-7721
www.ndmill.com

CERTIFICADO POR EL FSSC 22000

NORTH
Dakota
 Be Legendary.

Hablar el idioma más común y compartir tradiciones se consideran aspectos clave de la identidad nacional

% que dice que cada una de las siguientes es _____ para ser verdaderamente (nacionalidad del país de la encuesta)



Nota: Los porcentajes de idioma y religión son medianas basadas en 21 países. Los porcentajes de costumbres y lugar de nacimiento son medianas basadas en 23 países. No se preguntó sobre el idioma en Nigeria o en Sudáfrica. No se preguntó sobre la religión en Japón o en Corea del Sur.

Fuente: Encuesta de Actitudes Globales de Primavera de 2023, Q44a-e.

“El idioma y las tradiciones se consideran fundamentales para la identidad nacional”

locales también compran nuestros panes para hacer sus propias tortas. Los restaurantes comprarán 30 ó 60 unidades de pan a la vez.”

En La Hacienda Latina en Orlando, producen una amplia variedad de panes que están convenientemente empaquetados para llevar.

“Todos nuestros panes los hacemos con pasión,” comparte María Álvarez, propietaria de La Hacienda. “Cada pan tiene un sabor diferente. Nuestro panadero trabaja para el cliente. Ese es su secreto.”

Otra panadería en el centro de Florida, Acapulco Tropical y Mas, atiende a una amplia variedad de clientes y ofrece algo para todos.

“Para mí, hacer sonreír al cliente es nuestra pasión,” comparte Ana Leyva de Acapulco Tropical. “Eso es lo que vale

la pena – cuando puedes ofrecerles el sentimiento casero.”

Panneflek de Fortuna Bakery cree que el secreto de su éxito sigue siendo – y siempre será – el toque personal que los clientes reconocen y recompensan con su lealtad.

“La IA (inteligencia artificial) no va a quitarnos el trabajo. No sustituirás a un panadero, a un pastelero, a una camarera, a un cajero. Realmente somos un negocio de personas,” explica el dueño de la panadería. “Los estadounidenses quieren compartir sus experiencias. Ya no somos un negocio para comprar y llevar. Somos un lugar donde la gente puede sentarse y compartir una comida.”

EVOLUCIÓN DEMOGRÁFICA

Los cambios demográficos respaldan la idea de que Florida seguirá viendo

una amplia diversidad entre las culturas hispanas.

La Oficina del Censo estima que había aproximadamente 63.7 millones de hispanos en Estados Unidos en 2022, un nuevo récord. Constituían el 19% de la población del país.

Sin embargo, detrás del número oficial de la Oficina del Censo se esconde una larga historia de cambios de definiciones, cambios de categorías y otros factores. Esa historia refleja la evolución de las normas culturales sobre lo que significa ser hispano o latino en los Estados Unidos hoy en día.

Las cinco poblaciones hispanas más grandes en Estados Unidos por grupo de origen fueron mexicanos (37.2 millones), puertorriqueños (5.8), salvadoreños (2.5), dominicanos (2.4) y cubanos (2.4). Los otros tres grupos de origen con poblaciones



superiores a 1 millón fueron guatemaltecos (1.8 millones), colombianos (1.4) y hondureños (1.1).

Entre 2010 y 2021, la población venezolana en Estados Unidos aumentó un 169%, de 240,000 a 640,000. Esta fue, con diferencia, la tasa de crecimiento más rápida entre los grupos de origen hispano. Los dominicanos y guatemaltecos tuvieron las siguientes tasas de crecimiento más rápidas, con un 60% cada uno.

En contraste, los mexicanos, el grupo de origen hispano más grande, tuvieron la tasa de crecimiento más lenta, con un 13%.

Además, los resultados de una encuesta de Pew Research Center destacan el idioma y las costumbres como componentes clave de la identidad nacional. De las cuatro dimensiones de la identidad nacional incluidas en la encuesta, el idioma es, con diferencia, lo más valorado. En todos los países a los que se les preguntó al respecto, alrededor de ocho de cada diez o más señalan que el idioma es importante para verdaderamente pertenecer al país.

En más de 20 países encuestados, una mediana del 91% dice que poder hablar el idioma más común de su país es importante para ser considerado un verdadero nacional, y el 81% dice que compartir las costumbres y tradiciones de su país es importante para verdaderamente pertenecer. **P**



■ DOSIFICADOR DE RELLENOS

MODELOS:

Dosificador de Rellenos con Pedestal
Dosificador de Rellenos de Mesa

Uso Planeado*

* fuera de estas especificaciones es indispensable consultar a I+D, mediante la Planilla de Pedidos del equipo, las características de la masa y el producto a fabricar.

El Dosificador de Rellenos es una máquina diseñada para trabajar con rellenos dulces o salados que posean sólidos en suspensión (cubos de jamón, queso, carne, etc. de 10mm x 10mm), como cremas con chips de chocolate, frutas en cubos, nueces, pasas de uva, etc.

Capacidad productiva 60 dosificaciones por minuto.

Rango por dosificación*

* En caso de ser necesario dosificar mayor cantidad se puede aumentar el número de depósitos.

puede aumentar el número de depósitos. 20 - 130 g aproximadamente. Este rango se ve afectado por el tipo de producto que se desee dosificar.

Horas de trabajo recomendadas

Doble turno de trabajo. Cuidando siempre el mantenimiento y limpieza sugerido.

Accionamiento del dosificador

Dosificador fijo: Accionamiento por Pedalera
Dosificador flexible: Accionamiento desde manillar

Capacidad de la tolva 28 Kg

Presión de trabajo 6 a 8 BAR / 87 a 116 PSI

■ NUEVO HORNO ROTATIVO

Con panel digital programable. 99 programas/recetas.

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

■ NUEVA BOLILLERA DOBLE CANAL

Puede hacer desde un sub sandwich loft a mini baguette, rancho o dinner roll y bolillos. Puede pesar, cortar y armar desde 2 a 12 onzas. Estos son

los beneficios de formar varios y distintos productos con un solo equipo para distintos mercados y necesidades.



BREAD MOLDER FORMER

4 ft. 10 inch.

4 ft.

1ft. 9 inch.

3ft. 9 inch.



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.





FORTUNA BAKERY

LOOP WEST LOCATION
2549 W OSCEOLA PKWY
KISSIMMEE, FLORIDA
RICARDO PANNEFLEK, PRESIDENTE



Fortuna Bakery es famosa por sus panes, delicias saladas, pasteles y postres exquisitamente únicos. Todas las mañanas hornean todo en la panadería, utilizando sólo los mejores ingredientes. Fortuna Bakery se enfoca en asegurarse de que cada cliente esté contento, sea apreciado y termine con el estómago lleno de alegría.

“No queremos sólo servir otra dona más. Queremos servir una dona con nuestros rellenos, con un toque hispano,” explica Ricardo Panneflek, presidente de Fortuna Bakery. “Queremos tener una dona que sea diferente a las demás. La gente quiere

calidad y está dispuesta a pagar más dinero si la calidad está presente.”

En general, la panadería suscribe a la filosofía de que la calidad importa y los clientes recompensarán ese compromiso volviendo a comprar una y otra vez.

“No vamos a abrir más tiendas sólo para ganar dinero. Pensamos en los empleados, los clientes, la fundación. No nos centramos únicamente en las ganancias. Nuestro objetivo es crear una nueva experiencia para todos.”

Fortuna Bakery & Cafe ha abierto nueve de sus 10 locales en Orlando en los últimos dos años, señala Panneflek. La



ubicación original abrió hace 17 años.

“Hemos decidido expandirnos sabiendo que nuestra marca es diferente a las demás,” dice. “Decidimos atraer a las personas que quieren algo más. Usamos leche entera, harina real y cascamos nuestros propios huevos. Combinamos eso con sabores y rellenos únicos. La gente disfruta del sabor de nuestros productos. En algún momento, los productos con

cobertura azul, roja y amarilla tienen que tener un sabor diferente.”

Hace varios años, se tomó la decisión de expandirse a lugares “icónicos”, como Walt Disney World en el centro de Florida. Ahora una de sus tiendas más reconocibles, Fortuna Bakery en Celebration Town Center en Celebration, Florida, es una de aproximadamente una docena de marcas de alimentos de Florida ubicadas en el popular destino turístico.

“Cada tienda nueva que hemos abierto ha sido un éxito. La gente valora no tener que conducir tan lejos para disfrutar de nuestros productos,” comparte Panneflek. “Nuestras ventas totales son cinco veces mayores que el año pasado. Para nosotros es una bendición.”

Fortuna Bakery emplea ahora a casi 150 trabajadores a tiempo completo, añade. Muchos hablan español como primer idioma. Para ayudar con el servicio al cliente, la panadería ha implementado un nuevo programa para enseñar a todos los empleados lo que Panneflek llama inglés de “panadería técnica”.

Por ejemplo, “la gente quiere saber de qué está hecha una galleta,” afirma. “Necesitamos poder explicarlo claramente a nuestros clientes. Puedo ser muy exigente. Quiero que mis clientes tengan las mismas



experiencias que yo tengo cuando voy a los restaurantes.”

Panneflek compara el nuevo programa de su panadería con la filosofía japonesa del servicio al cliente.

“En Japón, cuando un cliente entra a tu tienda, es una bendición constante. Te saludan con reverencia,” explica. “Eso es lo que le dije a nuestro personal. Recuerden que cada persona que cruza nuestra puerta tiene la opción de ir a otro lugar. La gente viene aquí para darse un capricho.”

El sabor importa. La calidad importa. Estas son filosofías empresariales probadas y verdaderas que Panneflek sabe que son los secretos del éxito. Por eso confía en BakeMark como proveedor de panadería de confianza.

“BakeMark nos ofrece una visión general

del resto de la industria,” comparte. “Nos enseñan y nos mantienen actualizados sobre lo que está disponible. Tener una relación estrecha con BakeMark nos permite aprovechar todos los recursos que BakeMark ofrece.”

La panadería recientemente implementó una encuesta para los clientes por Internet, preguntando qué más querían ver en el menú. La respuesta llegó rápidamente: más sándwiches y sopas.

“Queremos hacer algo mejor que la norma,” explica Panneflek. “Sopas con verdadero caldo de pollo. Sándwiches con sabores más hispanos. Conseguir nuevas recetas y preparar sándwiches que destaquen. Queremos ofrecer un sándwich de jamón y queso que los clientes digan, ¡guau!” **P**

Automaticas su Panaderia



Vemag Porcionadora de Masa

- Produce toda su variedad de panes
- Maneja la masa con suavidad
- Porciona con precisión
- Incrementa su producción para que expanda su negocio



www.reiser.com

Reiser • Canton, MA • (781) 821-1290

Reiser Canada • Burlington, ON • (905) 631-6611

Reiser UK • Milton Keynes, Bucks • (01908) 585300

2023

REISER 



ACAPULCO TROPICAL Y MAS

3410 US HIGHWAY 301 N
ELLENTON, FLORIDA
ANA LEYVA, CO-PROPIETARIA

Acapulco Tropical y Mas ha crecido en tamaño con tres ubicaciones, dos en Bradenton y una en Ellenton, en la costa del Golfo de Florida.

Las tiendas son conocidas por sus panes y pastelería galardonados (ganaron el premio de la mejor rosca de reyes a principios de este año), sus panaderos están bien capacitados con bastante experiencia, y representan un grupo diverso de culturas mexicanas y latinoamericanas.

“Salimos de lo convencional,” explica Ana Leyva, copropietaria de la empresa familiar Acapulco Tropical. “Cada uno de nuestros panaderos ha aportado algo especial a nuestra panadería.

Comenzamos con un panadero puertorriqueño que nos trajo casquitos y guayaba relleno. A los clientes les encanta el flan que hacemos porque es más cremoso, más al estilo cubano.”



La guayaba es un ingrediente importante en Puerto Rico y Acapulco Tropical presenta una gran cantidad de productos con guayaba y otras frutas tropicales. Los rellenos son muy importantes para la panadería.

“Esta tienda ofrece más variedad,” dice Leyva, mientras dirige un recorrido por el departamento de panadería de Ellenton. “Todavía tenemos un sentimiento de cultura, pero es más espacioso.”

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 plan tiene como objetivo ofrecer una atmósfera más espaciosa para que los clientes se sientan bienvenidos a quedarse y comprar y al mismo tiempo alentar a descubran todos los maravillosos sabores y opciones de panadería fresca disponibles.

“Nunca nos rendimos y eso es lo que nos hace especiales,” explica Leyva. “Debemos nuestro éxito a nuestros dedicados empleados.”

BakeMark desempeña un papel importante en su éxito al suministrar a Acapulco Tropical los mejores ingredientes, incluyendo los rellenos.

Los sabores estilo casero son importantes para su éxito continuo.

“Mi hermano diría: venimos a este mundo como una bendición y nuestros regalos son para la próxima generación,” dice Leyva. “Este legado es muy importante para nuestra familia.” **P**

AUTÉNTICO SABOR HISPANO A SU ALCANCE

indulge[™]
Premium Recipe

Tres Leches • Mantecadas • Bizcocho

Mezclas y bases



Elija las mezclas y bases Indulge de AB Mauri con su fórmula exclusiva y versátil para preparar los clásicos pasteles Tres Leches, mantecadas y bizcocho para su panadería, restaurante o cafetería de gran producción.

Las mezclas y bases Indulge son ideales para elaborar una gran variedad de recetas hispanas originales, al siempre lograr un sabor auténtico y postres deliciosamente suaves.

Puede contar con AB mauri y su equipo de atención al cliente dedicado y colaborador, que ofrece soluciones personalizadas para procesos tradicionales de panificación.



AB | MAURI
Passionate About Baking™

abma.com • 1.800.772.3971  



UN AVANCE *Fresco*

¡NUEVO! 2880™ MEZCLA Y BASE CON LEVADURA PARA DONA

Imagine su dona fresca y perfecta. Ahora imagine esa misma experiencia **hasta 3 días más tarde**.* Eso es exactamente lo que muchos clientes han logrado con nuestra última innovación: **mayor vida útil, mano de obra minimizada y reducción de desperdicio**. Combinada con el sabor y rendimiento excepcionales por los que Westco® es conocido, 2880™ lo tiene todo.



*con almacenamiento adecuado.

Comuníquese con su representante local de BakeMark
para comenzar o visite **bakemark.com**.

BAKEMARK

Ingredients & Manufacturing...Delivered.™



LA HACIENDA LATINA

890 W LANCASTER ROAD
ORLANDO, FLORIDA
MARIA ALVAREZ, PROPIETARIA



Los panes dulces elaborados por el panadero Noel Vásquez en La Hacienda Latina en Orlando tienen un sabor como ningún otro. Está el marquesote, un pan dulce popular en El Salvador que se elabora con huevos, azúcar y harina. Primero, él bate las claras hasta que forman picos rígidos antes de incorporar las yemas una a la vez. Una vez preparado, suele servirse con azúcar en polvo encima. Algunos lo consideran más bien un pastel.

Otros productos populares en esta auténtica panadería hispana ubicada en el extremo sur de Orlando, una ciudad

bulliciosa que continúa creciendo demográficamente, incluyen barquillos rellenos de crema bávara y donas cubiertas con glaseado de chocolate y gragea de BakeMark.

“Usamos BakeMark para todos nuestros ingredientes,” explica la propietaria María Álvarez. “Utilizamos todos sus productos y tienen harina de la mejor calidad.”

Para la primavera y el verano, los pasteles se convierten en una de sus categorías de productos más populares. Todas las decoraciones están cuidadosamente realizadas a mano. Los pasteles de un cuarto de hoja y de hoja completa son los más

populares para los eventos grandes, y su panadero también elabora pasteles esculpidos con detalles asombrosos, como un pastel en forma de delfín que es muy popular para las fiestas de cumpleaños infantiles.

“Él hace todas las decoraciones,” dice Álvarez sobre su panadero, Vásquez. “Todo lo que puedas imaginar, él puede hacerlo. A nuestros clientes les encantan las decoraciones únicas.”

La Hacienda Latina abrió sus puertas en 2017 y siempre ha operado una panadería y tortillería.

“Nuestro negocio sigue creciendo. Estamos bendecidos,” dice Álvarez. **P**



EL ZÓCALO

452 US HIGHWAY 17/92
HAINES CITY, FLORIDA
ELINOR VARGAS, GERENTE DE TIENDA



Mantecadas grandes rellenas de piña y galletas rellenas de guayaba se encuentran entre las opciones dulces que ofrece El Zócalo Supermarket en Haines City, un establecimiento que deben visitar los que buscan la auténtica cocina hispana. El ambiente es animado y vibrante con música latina tocando en el fondo. El diseño interior es simple pero funcional, con hileras de estantes llenos de una amplia gama de productos hispanos. Los precios son razonables, lo que lo convierte en un lugar accesible para disfrutar de una comida deliciosa.

El pan cubano es muy popular aquí, al igual que los bolillos rellenos de jalapeño y queso y la variedad de panes danés, muchos de ellos rellenos con guayaba. Además de ofrecer una gran variedad de pasteles.

“Los pasteles tres leches son nuestro producto de mayor venta,” explica Elinor Vargas, gerente de la tienda.

Ubicado en una concurrida plaza, El Zócalo Supermarket ofrece una experiencia gastronómica única con su restaurante interno. El menú ofrece una variedad de platillos, que incluyen tacos, tamales y fajitas, todos elaborados con ingredientes frescos.

Hace más de una década, cuando los padres del fundador se mudaron de la

ciudad de Nueva York, compraron una pequeña tienda aquí en la ciudad de Haines. Gabriel y Esperanza Tejada habían trabajado en la ciudad de Nueva York desde principios de la década de 1970 siendo propietarios y operadores de supermercados y pequeñas tiendas minoristas. La decisión de venir a Florida surgió del deseo de tener un estilo de vida más saludable y establecer raíces en un lugar donde su familia pudiera pasar tiempo y disfrutar del hermoso sol. Junto a su hijo, Juan y su esposa Magaly, alquilaron un pequeño espacio donde ahora se ubica la actual tienda de pescado. Lo llamaron “El Zócalo” y buscaban atender a la población hispana.

Durante los siguientes 8 años, el negocio creció hasta incluir una carnicería completa y amplió su oferta de productos agrícolas y secos.

En 2010, aceptaron el desafío y se mudaron al lado a su nueva ubicación de 16,000 pies cuadrados.

Para entonces, los hijos estaban al mando de la gestión del negocio mientras Juan Tejada, el hijo menor de Gabriel, y su hija Ibelice Delaney se embarcaban en la apertura de un supermercado de servicio completo especializado en alimentos latinos de América del Sur y del Caribe.



El supermercado ofrecía 5 especialidades principales: carnicería, panadería, productos secos y hortalizas, así como una tortillería y un restaurante, todo bajo el mismo techo.

A través de arduo trabajo y determinación, El Zócalo Supermarket ha crecido y triunfado hasta el día de hoy. El negocio aumentó tanto en los años siguientes que se tomó la decisión de comprar el edificio y el terreno donde una vez estuvo El Zócalo original y donde ahora se encuentra la tienda de pescado, Zócalo Fish Market Plaza. **P**



MI RANCHITO

744 S. BLUFORD AVE.

OCOOE, FLORIDA

VICTOR ANTONIO AND JOEL RAMIREZ, PANADEROS



El pastelero Víctor Antonio y el panadero Joel Ramírez son orgullosos panaderos en Mi Ranchito en Ocoee, Florida, donde comienzan temprano todas las mañanas para llenar las vitrinas de panadería fresca en este popular supermercado donde también sirven tortillas y sándwiches frescos todos los días.

“Nuestros propietarios añadieron una panadería y una tortillería, que han sido muy populares desde el principio,” explica Lily Cisneros de Mi Ranchito. “Nuestro panadero Víctor lleva aquí 12 años. La gente viene aquí por nuestros panes y pasteles.”

Ofrecen pasteles personalizados y esta parte del negocio se está expandiendo. Están ampliando el uso de pasteles fotográficos con diseños comestibles

personalizados y planean aumentar sus ventas de pasteles fotográficos durante los próximos días festivos, incluyendo la Semana Santa y el Día de la Madre.

A los clientes locales les encantan los sabores auténticos de los pasteles y panes de Mi Ranchito. Es una de las únicas panaderías de su zona que elabora el mil hojas, un hojaldre con relleno de caramelo casero.

Las rebanadas de carnes para sándwich se sirven en teleras frescas, desde la mañana hasta la tarde y noche todos los días. Los restaurantes locales también compran teleras de Mi Ranchito para sus propios sándwiches.

Esta panadería se ha convertido en uno de los lugares más populares de la zona gracias a su dedicación a los ingredientes auténticos de BakeMark y sus panes, pasteles y pastelería auténticos. **P**



PASTEL DEL DÍA DE LA MADRE

PESAR Y MEZCLAR: Mida y mezcle 2 lb., 8 oz. de Westco® Extra Rich White Cake Mix con 1 lb., 10 oz. de agua según las instrucciones de la bolsa. Utilice su báscula para pesar todos los ingredientes, incluida el agua.

HORNEAR: Hornee a 320 grados durante 30 minutos o hasta que esté completamente horneado. Cuando utilice un horno convencional o un horno de rejilla, ajuste la temperatura entre 20 y 30 grados menos.

TERMINAR: Una vez que los pasteles estén horneados y enfriados, rellénelos con Trigal Dorado Guava Filling y cúbralos con Westco® Sup-R-Fluffy® Vanilla Icing. Acentúe con flores e inscripción ribeteadas de Westco® Sup-R-Fluffy®. Agregue colorante alimentario para obtener el tono deseado.



BAKEMARK PRODUCTOS UTILIZAR

30906 Trigal Dorado® Guava Filling
30420 Westco® Extra Rich White Cake Mix
31001 Westco® Sup-R-Fluffy® Vanilla Icing

NINO ENVUELTO



BAKEMARK PRODUCTOS UTILIZAR

34943 Trigal Dorado® Tres Leches Cake Mix
08277 Westco® Raspberry E'ZE Filling
50042 BakeSense® Sweet'N Moist Coconut Flakes

PESAR Y MEZCLAR: Prepara Trigal Dorado® Tres Leches Cake Mix según las instrucciones de la bolsa. Mezcla de 50 libras, 12.8 oz. de agua y 22 lb. de huevo. Una vez que esté preparado, mida 6.8 lb. de la masa en una bandeja para hornear.

HORNEAR: Hornee a 350 durante 20-24 minutos o hasta que esté completamente horneado. Cuando utilice un horno convencional o un horno de rejilla, ajuste la temperatura entre 20 y 30 grados menos.

TERMINAR: Extender una capa ligera de Westco® E'ZE Raspberry Filling, enrollar, extender una capa de frambuesa Westco® E'ZE y cubrir con BakeSense® Sweet'N Moist Coconut Flakes. Cortar y disfrutar.

Soluciones con Productos de BakeMark

TRIGAL DORADO® CONCHA MIX

Experimenta la alta calidad y el auténtico sabor de Trigal Dorado Concha Mix. Meticulosamente elaborada con ingredientes de primera calidad y una formulación avanzada, esta mezcla que ahorra tiempo permite a los panaderos concentrarse en crear sus Conchas decoradas. Destaca de la competencia con tu firma única. Comuníquese con BakeMark para obtener más información y pregunte por nuestras otras mezclas hispanas, incluidas Guayaba Mix, Bizcocho Mix y Pan Fino Mix.



TRIGAL DORADO® MANTECADA DE MANTEQUILLA MIX

Las mantecadas son un pan dulce básico en cualquier panadería hispana. Trigal Dorado Mantecada Mix ofrece un exterior dorado con un excelente sabor a mantequilla y vainilla en cada mantecada. Elaborada con ingredientes de primera calidad, esta mezcla agiliza el proceso de horneado, ahorra tiempo y mano de obra, manteniendo el sabor y textura auténtica de las mantecadas tradicionales. Realza la tradicional presentación de la Mantecada con las clásicas copas rojas. Para más detalles, visite www.bakemark.com.



WESTCO® SUP-R-SMOOTH® FUDGE ICING

Westco® Sup-R-Smooth® Fudge Icing es nuestro glaseado más suave y listo para usar. La textura aterciopelada le permite crear fácilmente bordes y rosas, dejando un acabado impecable. Tolera el calor bajo para sumergir rosquillas y cubrir pasteles, perfecto para Cortadillo de chocolate. Este glaseado de dulce de azúcar ha sido elaborado cuidadosamente para garantizar una experiencia lujosa para todas las necesidades de repostería. Agilice su proceso de horneado y concéntrese en lo que mejor sabe hacer: crear deliciosos y bellos pasteles. Para obtener más información, visite www.bakemark.com.



TRIGAL DORADO® TRES LECHES MIX

Sirva un pastel Tres leches sabroso y húmedo sin complicaciones con Trigal Dorado Tres Leches Mix. Elaborada para ser eficiente, esta mezcla ofrece un color blanco cremoso, un cautivador aroma a vainilla y el esperado sabor dulce con una textura suave y fluida. Eleva tu creación con la leche Trigal Dorado Alegria, aportando dulzura sin la complejidad de combinar diferentes productos lácteos. Logra el acabado blanco perfecto con Trigal Dorado Whipped Topping y agrega tus frutas favoritas para un pastel de Tres leches que será el favorito de tus clientes. ¡Deléitate con la sencillez, saborea la calidad! Para obtener más información, visite www.bakemark.com.



Para más información, contacte a su agente de BakeMark, o visite www.bakemark.com



TRADITION

with a Twist

TRADITIONAL BREADS PLAY A VITAL
ROLE IN THE SUCCESS OF PANADERÍAS IN
CENTRAL FLORIDA.



Since 2006, Fortuna Bakery & Cafe has served as a key Central Florida go-to spot for Colombian and South American pastries and breads. With 10 locations and counting around Orlando, guests can experience the savory aroma of Latin American tradition. Each morning, Fortuna bakers arrive to make the freshest ingredients by hand into delicious breads, pastries, and sweet treats.

Ricardo Panneflek, president of Fortuna Bakery, explains that Hispanic bakeries have enjoyed substantial success in the bread category because of consumer trends favoring more flavorful breads filled or topped with authentic flavors from Mexico and Latin America.

“In America, you will find a lot of neighborhood bakeries. A lot of panaderias have not tried to go for the higher end market. Our bread is different than others,” Panneflek shares.

New Venezuelan treats are the tequeños combo, bolitos de yuca y queso, bolitos de platano y queso.

Specialties at Fortuna Bakery include the following:

The Colombian empanada is one of the bakery’s all-star dishes. They are made with homemade corn flour and filled with either ground meat, chicken, or cheese. The potato empanada is baked with homemade corn flour stuffed with potato.

Another creative item is the tequeño, a true Venezuelan delight. These are made with freshly made white cheese and then wrapped in the most delicious semi-sweet, breaded dough.

Arepa De Choclo Con Queso is another traditional Colombian dish. This is prepared with sweet corn and packed full of traditional flavors topped with white artisanal cheese.

CUBAN BREAD

Cuban bread is another highlight at panaderías in central Florida. Florida has a robust Cuban population, and customers are eager and excited to find delicious options of Cuban bread at their local stores.

El Zocalo Supermarket in Haines City merchandises Cuban bread in attractive packaging alongside bagged breads for convenient sale.

“Cuban bread is very popular with our customers,” explains Elinor Vargas, store manager for El Zocalo in Haines City.

Acapulco Tropical y Mas in Ellenton, Florida, south of St. Petersburg, features large displays of bagged Cuban bread in several positions, including near the store checkout at a separate merchandising table that draws the eyes directly to the display. The 30,000-square-foot modern store opened in 2020.

“Our kitchen crew starts at 4 a.m. in the morning,” explains Ana Leyva of Acapulco Tropical. “We are known for our homemade breads.”

SANDWICH BREADS

Savory options are a perfect example of how Fortuna Bakery is expanding its bread and bakery sales.

“Our next step is to expand our menu with sandwiches and soups,” explains Panneflek of Fortuna Bakery. “Our customers want real food. Comfort food seems to be the trend now.”

Fortuna Bakery offers a variety of comfort foods that appeal to their ever-growing and diverse group of customers.

Fortuna Bakery specialties include pan de bono, which is a Colombian “magic combination” of crumbly cheese, corn flour, a starch, and an egg, inside naturally gluten free bread that is irresistible.

Palmeritas, also known as elephant ears, are tasty treats made with puff pastry baked

with sugar. The perfect snack for any time and you can pair them with coffee or tea.

Pan De Queso is a traditional Colombian cheese bread that’s made with all-purpose flour. “It’s simple yet tantalizingly flavorful.”

Breads for snacking are immensely popular. Sweet, crispy and gluten-free Colombian buñuelos feature a delicious combination of cassava flour and cornstarch deep fried for a delicious crispy crust. **P**





SMALL, SWEET & SUCCESSFUL

Smaller sizes of unique cakes and pastries are opening up bigger doors for increased sales in the cake business.

Heart-shaped cakes are a key trend and typically are decorated in pastel colors like pink, purple, yellow, green or blue. These creative cakes are often topped off with bright red cherries that give a really vintage look and feel.

“We make heart-shaped cakes for Mother’s Day and other creative shapes throughout the year,” explains Victor Antonio, the main cake baker at Mi Ranchito in Ocoee, Florida. “We sell out of cakes every weekend.”

Acapulco Tropical y Mas emphasizes flavorful fillings in its cakes and cupcakes, which are available in a wide variety of flavors including strawberry, blueberry and banana.

“Every store has its own unique creations, and this store has a lot of cakes and pastries with fillings,” shares Ana Leyva of Acapulco Tropical y Mas in Ellenton, Florida. “Here, we have more customers who are American and Caribbean. We use moist fillings here.”

SPRINGTIME CELEBRATIONS

According to BakeMark, spring represents renewal and celebration, and what better way to embrace this season than by refreshing your bakery’s menu with delightful treats that capture the essence of spring? By starting your spring baking plan early, you’re not just preparing for the holidays; you’re setting your business up for success.

Capitalize on Seasonal Trends – Spring flavors and themes can attract more customers. Think floral notes, fresh fruits, and bright, pastel decorations that resonate with the vibrancy of spring.

Ensure Product Availability – By ordering your supplies early, you avoid the last-minute rush and ensure you have all the necessary ingredients and decorations from BakeMark’s extensive catalog.

Strategize Marketing Efforts – With ample time, you can plan and execute a marketing strategy that builds anticipation, engages customers, and drives sales for the holiday season. Utilizing social media can get the word out on your new offerings. Offer a Limited Time Offer (LTO) to create demand.

BakeMark offers exquisite fillings and toppings: With spring comes new colors and flavors, mostly vibrant colors of fresh berries. With Westco’s Whole Strawberry Filling, you will be able to have the sweet flavors of strawberries with actual strawberries.

Decorative supplies are another must-have for spring. There is nothing better

to brighten your bakery cases than with vibrant sprinkles. With the line of Sprinkelina sprinkles, confetti, and Twinkle pearls, it takes only a quick splash of color that can do the trick.”

WEDDING TRENDS

As wedding cakes grow in importance for weddings, couples will look to break the mold by forgoing tradition and following the latest trends. The wedding experts at The Knot recently shared the trends in cakes they see being big in the coming year. These new ideas prove that being bold and having fun can pay off on wedding days.

The Knot’s 2024 wedding cake trends include:

Garden Patch Cakes – In 2024, fresh flowers will adorn cakes in new ways that evoke a more abstract, organic look by using florals in a way that feels like they sprouted directly out of the cake.

Ribbons and Bows – Dainty bows are already trending for hair accessories and wedding fashion, and they’ll be making

their way onto wedding cakes too.

Wavy Piping – Wavy and ruffled piping brings unique dimension to wedding cakes and creates depth and structure.

Textural and Tonal Cakes – This new trend includes pleats, lace, stenciled patterns, monochromatic texture and more that can range from simple to highly detailed.

Extra-Grand Wedding Cakes – Extra-tall cakes (six or seven tiers or more) will tower above dessert tables, creating a focal point at reception venues and providing the ultimate cake cutting photo opportunity. The display can be taken to the next level with lavish embellishments and add-ons.

Sheet Cakes – These cakes can be decorated just as much as (if not more than) vertical cakes, complete with fresh flowers, intricate piping and other decorative techniques. Because of their horizontal design, sheet cakes won’t need as much structural support.

Unique Cake Flavors – Draw inspiration from experimental avant-garde menus and



seasonal flavors. Some unexpected flavors that are gaining popularity for wedding cakes in 2024 include savory options like matcha and pistachio, and citrus-based flavors like yuzu and passion fruit. **P**

SWEET SELECTIONS

As an example of their expanding variety of cake choices, Fortuna Bakery, with 10 locations in central Florida, offers the following selections:

Strawberry Shortcake

Made with fresh, juicy strawberries and our special shortcake. It starts with layers of light, fluffy shortcakes filled with sweetened fresh whipped cream and strawberry jelly on top. Truly irresistible!

Strawberry Arequipe Cake

Strawberry Arequipe Cake combines fresh strawberries with a unique arequipe filling that creates a sublime combination. Rich and creamy, yet light and delightful.

Black Forest

Tasty chocolate cake layers are filled with cherries and freshly whipped cream. It’s finished off with a sweet sprinkle of chopped chocolate and more cherries on top. Everyone loves Black Forrest Cake for its indulgent combination of flavors.

Tiramisu

Tiramisu is a sweet, Italian cake that’s always a splendid experience! It combines layers of spongy lady finger cakes, soaked in coffee liqueur with mascarpone cheese, eggs, and sugar, and topped with cocoa powder.

Nutella Strawberry Cake

Nutella Strawberry Cake is the perfect combination of Nutella and sweet, juicy strawberries. The Nutella adds a pleasant nutty flavor, while the strawberries offer sweetness that perfectly complements the Nutella’s taste and texture.



*Catering
to Everyone*

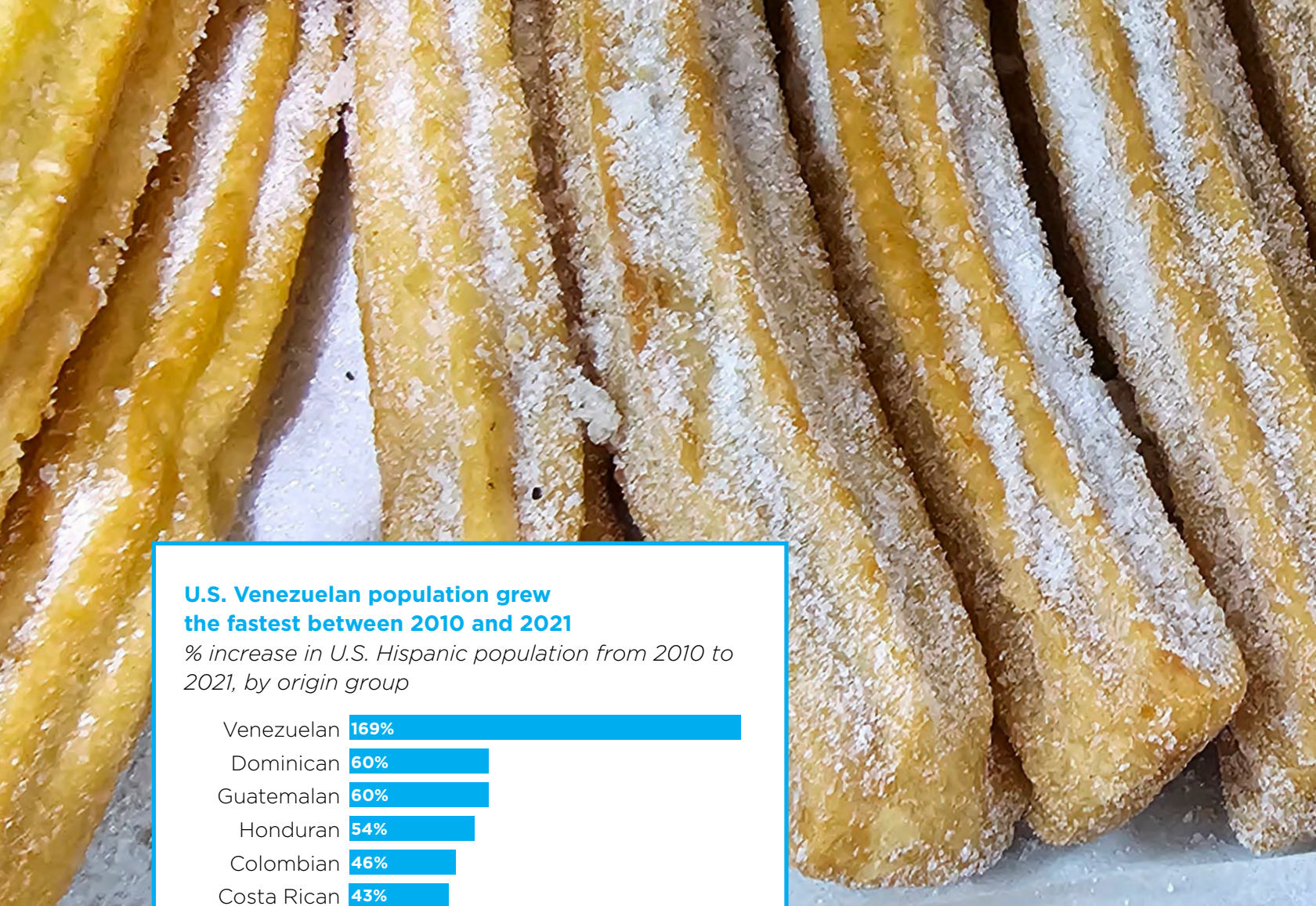


Florida has witnessed waves of immigrants from Puerto Rico, then Colombia, then Brazil, and most recently Venezuela.

Ricardo Panneflekk, president of Fortuna Bakery, sees the changing patterns of Hispanic immigration into the United States and recognizes the next wave of emerging opportunities for his bakery business.

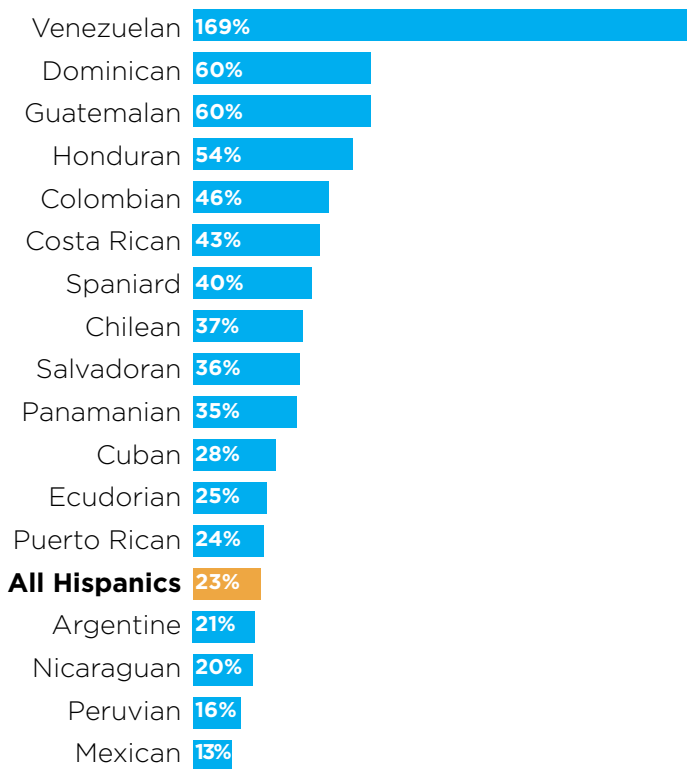
“We have four large Hispanic mixes in Orlando,” he points out. “We have to cater to everyone.”

Lily Cisneros at Mi Ranchito in Ocoee, Florida, witnesses the distinct result of Florida’s evolving and blossoming population – more demand. Mi Ranchito specializes in unique creations like mil hojas, a flaky pastry that is a popular favorite among its customers.



U.S. Venezuelan population grew the fastest between 2010 and 2021

% increase in U.S. Hispanic population from 2010 to 2021, by origin group



Note: Origins shown are the 17 largest U.S. Hispanic origin groups in 2021.

Source: Pew Research Center analysis of the 2010 and 2021 American Community Surveys (1% IPUMS).
Pew Research Center

“I’ve been here since 2005, and the new owners added a bakery and tortilleria, which are very successful,” Cisneros says. “Local restaurants also buy our breads to make their own tortas. Restaurants will buy 30-count or 60-count breads at a time.”

At La Hacienda Latina in Orlando, they produce a wide variety of breads that are conveniently packaged for grab and go.

“All of our breads we make with passion,” La Hacienda’s owner Maria Alvarez shares. “Every bread has a different flavor. Our baker works for the customer. That is his secret.”

Another central Florida panaderia, Acapulco Tropical y Mas caters to a wide variety of customers and features something for everyone.

“For me, to make a customer smile is our passion,” shares Ana Leyva of Acapulco



Tropical. “That’s what pays off – when you can bring home to them.”

Panneflek at Fortuna Bakery believes the secret to their success remains – and always will be – the personal touch that customers recognize and reward with their loyalty.

“AI (artificial intelligence) is not going to take our job. You will not replace a baker, a pastry chef, a waitress, a cashier. We are truly a people business,” the bakery owner explains. “Americans want to share their experiences. We are no longer a grab and go business. We are a place where people can sit down and share a meal.”

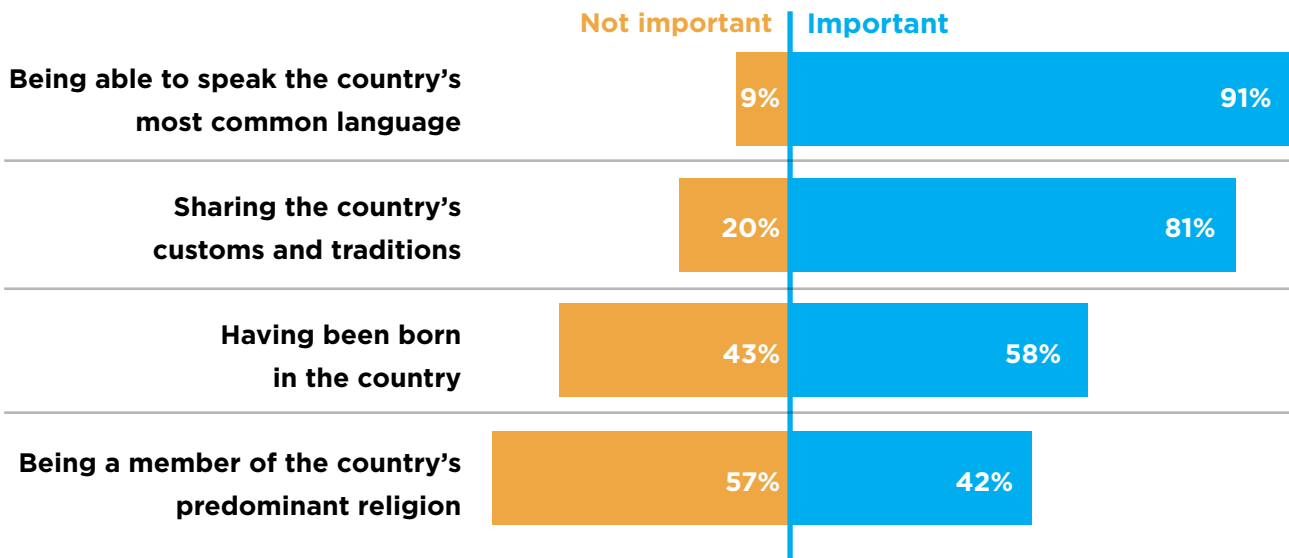
DEMOGRAPHIC EVOLUTION

Demographic changes support the notion that Florida will continue to see widespread diversity among Hispanic cultures.



Speaking the most common language and sharing traditions considered key aspects of national identity

% who say each of the following is ___
for being truly (survey country nationality)



Note: Language and religion percentages are medians based on 21 countries. Customs and birthplace percentages are medians based on 23 countries. Language was not asked about in Nigeria or South Africa. Religion was not asked about in Japan or South Korea.

Source: Spring 2023 Global Attitudes Survey, Q44a-e.

“Language and Traditions Are Considered Central to National Identity”

PEW RESEARCH CENTER

The Census Bureau estimates there were roughly 63.7 million Hispanics in the U.S. as of 2022, a new high. They made up 19% of the nation's population.

Behind the official Census Bureau number, however, lies a long history of changing labels, shifting categories and other factors. That history reflects evolving cultural norms about what it means to be Hispanic or Latino in the U.S. today.

The five largest Hispanic populations in the U.S. by origin group were Mexicans (37.2 million), Puerto Ricans (5.8), Salvadorans (2.5), Dominicans (2.4) and Cubans (2.4). The other three origin groups with populations over 1 million were Guatemalans (1.8 million), Colombians (1.4) and Hondurans (1.1).

Between 2010 and 2021, the Venezuelan population in the U.S. increased by 169%, from 240,000 to 640,000. This was by far

the fastest growth rate among Hispanic origin groups. Dominicans and Guatemalans had the next-fastest growth rates at 60% each.

In contrast, Mexicans, the largest Hispanic origin group, had the slowest growth rate, at 13%.

In addition, results of a Pew Research Center survey highlight language and customs as key components of national identity. Of the four dimensions of national identity included in the survey, language is by far the most valued. In all countries asked about it, about eight-in-ten or more point to language as important for true belonging in the country.



Across more than 20 countries surveyed, a median of 91% say being able to speak their country's most common language is important for being considered a true national, and 81% say sharing their country's customs and traditions is important for true belonging. **P**

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!!!



TBH-400
Horizontal Vacuum Mixer
Double Mixing Paddle
400 liters, 10hp, 220V, 50/60HZ, 3PH



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



Planetary Mixers
10qt up to 200qt 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; tbfmdallas@hotmail.com



Fortuna Bakery is renowned for its exquisitely unique breads, savory treats, pastries and desserts. Every morning, they bake everything in-house, using only the finest ingredients. Fortuna Bakery focuses on making sure every customer is happy, appreciated and with a stomach full of joy.

“We don’t want to serve just another donut. We want to serve a donut with our fillings – with a Hispanic kick,” explains Ricardo Panneflek, president of Fortuna Bakery. “We want to have a donut that is different from others. People want quality, and they are willing to pay more money if the quality is there.”

Overall, the bakery subscribes to the philosophy that quality matters – and customers will reward that commitment with repeat business.

“We are not opening more stores just to make money. We are thinking about the employees, the customers, the foundation. We are not solely focused on profits. We are about creating a new experience for everybody.”

Fortuna Bakery & Cafe has opened nine of its 10 locations around Orlando in the past two years, Panneflek points out. The original location opened 17 years ago.

“We have decided to expand, knowing our brand is different than others,” he says. “We decided to target people who want something more. We use whole milk,

FORTUNA BAKERY

LOOP WEST LOCATION
2549 W OSCEOLA PKWY
KISSIMMEE, FLORIDA
RICARDO PANNEFLEK, PRESIDENT

real flour, and we crack our own eggs. We combine that with unique flavors and fillings. People enjoy the taste of our products. At some point, products with blue, red and yellow topping have to taste different.”

Several years ago, the companywide decision was made to expand to “iconic” places – like Walt Disney World in central Florida. Now one of its most recognizable stores, Fortuna Bakery in the Celebration Town Center in Celebration, Florida, is one of roughly a dozen Florida food brands located at the popular tourist destination.

“Every new store we have opened has been successful. People appreciate that they do not have to drive so far to enjoy our products,” Panneflek shares. “Our total sales are five times higher than last year. For us, it’s a blessing.”

Fortuna Bakery now employs nearly 150 full-time workers, he adds. Many speak Spanish as their first language. To help with customer service, the bakery has implemented a new program to teach all employees what Panneflek calls “technical bakery” English.

For example, “people want to know what a biscuit is made of,” he says. “We need to be able to clearly explain that to our customers. I can be very demanding. I want my customers to have the same experiences that I have when I go to restaurants.”



Panneflek likens their bakery’s new program to the Japanese philosophy toward customer service.

“In Japan, when a customer walks into your store, it is a constant blessing. They salute you with reverence,” he explains. “That is what I told our staff. Remember that every person who walks through our door had a choice to go somewhere else. People come here to treat themselves.”

Flavor matters. Quality matters. These are tried and true philosophies to business that Panneflek knows are secrets to success. That is why he relies on BakeMark as a trusted bakery supplier.

“BakeMark gives us an eagle-eye view of the rest of the industry,” he shares.

“They teach us and keep us updated on what is available. Having a close relationship with BakeMark allows us to tap into all of the resources that BakeMark provides.”

The bakery recently implemented a customer survey on the web – asking customers what more did they want to see on the menu? The answer came back quickly – more sandwiches and soups.

“We want to make something better than the norm,” Panneflek explains. “Soups with real chicken broth. Sandwiches with more Hispanic flavors. Getting new recipes and making sandwiches that stand out. We want to offer a ham and cheese sandwich that customers say, wow!” **P**



ACAPULCO TROPICAL Y MAS

3410 US HIGHWAY 301 N
ELLENTON, FLORIDA
ANA LEYVA, CO-OWNER



Acapulco Tropical y Mas has blossomed in size to three locations, two in Bradenton and one in Ellenton on Florida’s Gulf Coast.

The stores are known for award-winning breads and pastries (they won best Rosca de Reyes earlier this year), and their bakers are well-trained and experienced, representing a diverse group of Mexican and Latin American cultures.

“We go outside the box,” explains Ana Leyva, co-owner of the family-owned Acapulco Tropical. “Every single one of our bakers has brought something special to our bakery. We started with a Puerto Rican baker, who brought us casquitos and guayaba relleno. Customers love the flan we make because it is creamier, more Cuban style.”

Guava is an important ingredient in Puerto Rico, and Acapulco Tropical features large numbers of pastries with guava and



other tropical fruits. Fillings are very important to the bakery.

“This store offers more variety,” Leyva says, while leading a tour through the Ellenton bakery department. “We still have a feeling of culture.”

The plan is deliberate to offer a more spacious atmosphere so customers feel welcome to stay and shop a while, at the same time encountering all of the wonderful flavors and fresh bakery options available to purchase.

“We never give up, and that’s what makes us special,” Leyva explains. “We owe our success to our dedicated employees.”

BakeMark plays a significant role in their success by supplying Acapulco Tropical with the finest ingredients, including fillings.

Homestyle flavors are important to their continued success.

“My brother would say, ‘we come into this world as a blessing, and our gifts are to the next generation,’” Leyva says. “This legacy is very important to our family.” **P**



LA HACIENDA LATINA

890 W LANCASTER ROAD
ORLANDO, FLORIDA
MARIA ALVAREZ, OWNER



The sweet breads crafted by baker Noel Vasquez at La Hacienda Latina in Orlando are flavored like no other.

There is marquesote, a sweet bread popular in El Salvador that is made with eggs, sugar and flour. First, he beats the egg whites until they form stiff peaks prior to folding in the yolks one at a time. Once prepared, it is often served with powdered sugar on top. Some consider it more like a cake.

Other popular items at this authentic Hispanic bakery located on the southern edge of Orlando, a bustling city that

continues to surge in population growth, include Bavarian cream-filled barquillos and donuts topped with chocolate icing and sprinkles from BakeMark.

“We use BakeMark for all of our ingredients,” explains owner Maria Alvarez. “We use all of their products, and they have the best quality flour.”

For the spring and summer, cakes become one of their most popular product categories. All of the decorations are carefully done by hand. Quarter- and full-sheet cakes are the most popular for large

events, and their baker also crafts sculpted cakes with amazing detail, like a dolphin cake that is very popular for children’s birthday parties.

“He makes all of the decorations,” Alvarez says of their baker, Vasquez. “Everything you can imagine, he can make. Our customers love the unique decorations.”

La Hacienda Latina opened in 2017 and has always operated bakery and tortilleria.

“Our business is still growing. We are blessed,” Alvarez says. **P**



EL ZOCALO

452 US HIGHWAY 17/92
HAINES CITY, FLORIDA
ELINOR VARGAS, STORE MANAGER



Large mantecadas filled with pineapple and cookies filled with guava are among the sweet delights offered at El Zocalo Supermarket in Haines City, a must-visit establishment for those seeking authentic Hispanic cuisine. The ambiance is bustling and lively, with Latin music playing in the background. The interior design is simple but functional, with rows of shelves stocked with a vast array of Hispanic products. The prices are reasonable, making it an affordable place to indulge in delicious food.

The Cuban bread is very popular here, as are the bolillos filled with jalapeno and cheese and the assorted Danish – many filled with guava. And, of course, they offer many varieties of cakes.

“Tres leches cakes are our No. 1 seller,” explains Elinor Vargas, store manager.

Located in a busy plaza, El Zocalo Supermarket offers a unique dining experience with its in-house restaurant. The menu features a variety of dishes, including tacos, tamales, and fajitas, all made with fresh ingredients.

More than a decade ago, when the founder’s parents moved from New York City, they purchased a small general store here in Haines City. Gabriel and Esperanza Tejada had worked in New York City since the early 1970s owning and operating supermarkets and small retail shops. The decision to come to Florida was borne out of a desire for a healthier lifestyle and to establish roots in a place where their family could spend time and enjoy the beautiful sunshine. Along with their son, Juan and his wife, Magaly, they leased a small space where the current fish market is now located. They called it “El Zocalo” (The Square) and sought to cater to the Hispanic population. Over the next 8 years the business grew to include a full-blown butcher shop and expanded its produce and dry goods offerings.

The challenge was taken in 2010 and the business moved next door to its new 16,000 square foot home. The children were now at the helm of running the business as Juan Tejada, Gabriel’s youngest son and his daughter Ibelice Delaney



embarked on opening a full-service supermarket specializing in Latin foods from South America and the Caribbean. The supermarket offered 5 core specialties in a butcher, bakery, dry goods and produce as well as a tortilla maker (tortillería) and a hot food restaurant all under one roof.

Through hard work and determination, Zocalo Supermarket has grown and succeeded to present day. Business increased so much in the ensuing years that the decision was made to purchase the building and land where the original Zocalo once was and the present day Zocalo Fish Market Plaza now stands. **P**



MI RANCHITO

744 S. BLUFORD AVE.

OCOOE, FLORIDA

VICTOR ANTONIO AND JOEL RAMIREZ, BAKERS



Cake baker Victor Antonio and bread baker Joel Ramirez are proud bakers at Mi Ranchito in Ocoee, Florida, where they get started early every morning to fill the fresh bakery cases at this popular supermarket where they also serve fresh tortillas and sandwiches each day.

“Our owners added a bakery and tortilleria, which have both been very popular since the beginning, explains Lily Cisneros of Mi Ranchito. “Our baker Victor has been here 12 years. People come here for our breads and our cakes.”

They offer customized cakes, and this part of the business is expanding. They are expanding the use of photo cakes with edible custom designs, and they plan to

increase their sales of photo cakes during upcoming holidays including Easter and Mother’s Day.

Local customers love the authentic flavors of the cakes and breads at Mi Ranchito. They are one of the only panaderias in their area to make mil hojas, a flaky pastry with homemade caramel filling.

Sliced sandwich meats are served on fresh teleras, starting in the morning through the afternoon and evening on a daily basis. Local restaurants also buy teleras from Mi Ranchito for their own sandwiches.

This bakery has developed into one of the area’s most popular places through its dedication to authentic ingredients from BakeMark and its authentic breads, cakes, and pastries. **P**



MOTHER'S DAY CAKE

SCALE & MIX: Scale and mix 2 lb., 8 oz. of Westco® Extra Rich White Cake Mix with 1 lb., 10 oz. of water according to the instructions on the bag. Use your scale to weigh all the ingredients, including the water.

BAKE: Bake at 320 degrees for 30 minutes or until fully baked. When using a conventional oven or rack oven, set temperature 20 to 30 degrees lower.

FINISH: Once the cakes are baked and cooled, fill them with Trigel Dorado® Guava Filling and ice with Westco® Sup-R-Fluffy® Vanilla Icing. Accentuate with flowers and inscription piped from Westco® Sup-R-Fluffy®. Add food color.



BAKEMARK PRODUCTS USED

- 30906 Trigel Dorado® Guava Filling
- 30420 Westco® Extra Rich White Cake Mix
- 31001 Westco® Sup-R-Fluffy® Vanilla Icing



NINO ENVUELTO

BAKEMARK PRODUCTS USED

- 34943 Trigel Dorado® Tres Leches Cake Mix
- 08277 Westco® Raspberry E'ZE Filling
- 50042 BakeSense Sweet'N Moist Coconut Flakes

SCALE & MIX: Prepare Trigel Dorado® Tres Leches Cake Mix according to the instructions on the bag. 50 lb mix, 12.8 lb. water, and 22 lb. egg. Once it is prepared, scale 6.8 lb. of the batter in a sheet pan.

BAKE: Bake at 350 F for 20-24 minutes or until fully baked. When using a conventional oven or rack oven, set temperature 20 to 30 degrees lower.

FINISH: Spread a light layer of Westco® E'ZE Raspberry Filling, roll up, spread a layer of Westco® E'ZE Raspberry, and cover in BakeSense Sweet'N Moist Coconut Flakes. Slice and enjoy.

Product Solutions from BakeMark

TRIGAL DORADO® CONCHA MIX

Experience the high quality and authentic flavor of Trigal Dorado® Concha Mix. Meticulously crafted using premium ingredients and advanced formulation, this time-efficient mix allows bakers to focus on creating their best decorated Conchas. Stand out from the competition with your unique signature. Contact BakeMark for more information and check out our other Hispanic mixes, including Guayaba Mix, Bizcocho Mix, and Pan Fino Mix.



TRIGAL DORADO® MANTECADA MIX

Mantecadas are a staple at any Hispanic bakery. Trigal Dorado® Mantecada Mix delivers flawless golden crust and a harmoniously buttery vanilla flavor in every Mantecada. Crafted with premium ingredients, this mix streamlines the baking process, saving both time and labor while preserving the authentic taste and texture of traditional Mantecadas. Enhance the traditional Mantecada presentation with the classic red cups. For more details, visit www.bakemark.com.



WESTCO® SUP-R-SMOOTH® FUDGE ICING

Westco® Sup-R-Smooth® Fudge Icing is our smoothest fudge icing that is ready to use or apply. The velvety texture allows you to easily pipe borders and roses, leaving a flawless finish. It tolerates mild heat for dipping donuts and enrobing cakes, perfect for Cortadillo de chocolate. This fudge icing has been carefully crafted to ensure a luxurious experience for all baking needs. Streamline your baking process and focus on what you do best – creating mouthwatering, visually stunning treats. For more information, visit www.bakemark.com today.



TRIGAL DORADO® TRES LECHES MIX

Serve a flavorful and moist Tres leches cake without the hassle with Trigal Dorado® Tres Leches Mix. Crafted for efficiency, this mix delivers a creamy white color, captivating vanilla aroma, and the expected sweet taste with a soft, free-flowing texture. Elevate your creation with Trigal Dorado Alegria milk, providing sweetness without the complexity of combining different dairy products. Achieve the perfect white finish with Trigal Dorado® Whipped Topping and add your favorite fruits for a Tres leches cake that will be your customers' favorite. Delight in simplicity, savor quality! For more information, visit www.bakemark.com today.



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

©2024 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



Rellenos de Frutas y Crema

Explore un mundo de sabores.

DELICIOSOS • ROBUSTOS • CONVENIENTES • AMPLIA SELECCIÓN



BAKEMARK

Ingredients & Manufacturing...Delivered.™

www.bakemark.com