

# BAKEMARK'S JUNIO 2018 panadería



## La Oportunidad de Catering | The Catering Opportunity

English

version starts on page

32



# La mezcla ideal para obtener el éxito

El manejo de una panadería no tiene que ser laboriosa ni difícil. Con la calidad y conveniencia de la línea de mezclas auténticas de Trigal Dorado® ahorras tiempo, mano de obra y costos de ingredientes mientras que continúas ofreciendo los sabores auténticos que los clientes desean.

*Los ojos de buey, duraznos y guayabas destacadas a continuación fueron hechos con la mezcla Trigal Dorado® Guayaba Mix - sólo necesitas agregar agua y huevos, ¡así de fácil! La línea de mezclas auténticas de Trigal Dorado incluye:*

- ~ Bizcocho Mix
- ~ Pan Fino Mix
- ~ Galleta & Polvorón Mix
- ~ Mantecada Mix
- ~ Bolillo Mix
- ~ Danés Mix
- ~ Puerquito Mix
- ~ Tres Leches Cake Mix



Para obtener una lista de ingredientes Trigal Dorado, escanea el código QR.

## La Oportunidad del Servicio de Catering

Cualquier persona que haya prestado atención a la manera en que los estadounidenses, en particular los milenios, compran alimentos actualmente entiende que las reglas están cambiando. Como un ejemplo, las personas disfrutan de productos de panadería más frescos en eventos atendidos y desayunos de oficina y almuerzos. Nuestra sociedad móvil influye la forma en que los consumidores compran y disfrutan productos frescos de panadería. Por eso es tan importante adaptarse a los tiempos.

Cada vez está más claro que una de las mejores maneras de mejorar sus ventas de panadería es acercarse a los clientes en los lugares donde ellos están en lugar de esperar a que ellos lleguen a usted. En este número de Panadería de BakeMark compartimos ideas interesantes sobre cómo lograr esto. El Burrito Mercado en St. Paul, Minnesota, ha adoptado esta tendencia mediante el uso de un camión de comida y expandiéndose al servicio de catering. Milissa Silva-Díaz, copropietaria y directora ejecutiva de El Burrito Mercado, se enorgullece de contar que ellos obtuvieron un contrato de catering para suministrar comida a un evento del Super Bowl 2018 en Minneapolis. Su negocio de panadería está más fuerte que nunca, gracias a un popular menú de catering que incluye panes auténticos y repostería tradicionales de México.

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

Atentamente,

Su Equipo de BakeMark

### CONTENIDO

- 06 PAN Y HORNEO
- 08 PASTELES Y DECORACIONES
- 14 LA OPORTUNIDAD DEL  
SERVICIO DE CATERING
- 18 PERFILES DE PANADERÍAS
- 30 RECETAS DESTACADAS
- 33 PRODUCTOS DESTACADOS

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

La versión en  
**Inglés**  
comienza en la página

**32**

**English**

version starts on page

**32**

## The Catering Opportunity

Anyone who has paid attention to the changing way that Americans, particularly millennials, purchase food today understands that the rules are changing. As one example, people are enjoying more fresh bakery products at catered events and office breakfasts and luncheons. Our on-the-go society is influencing how consumers shop and enjoy fresh bakery products. That's why it is so important to adapt to the times.

It is increasingly clear that one of the best ways to improve your bakery sales is to reach out to where customers are rather than wait for them to come to you. In this issue of BakeMark's Panadería, we share insightful ideas on how to accomplish this.

El Burrito Mercado in St. Paul, Minnesota, has embraced this trend by operating a food truck and by branching out into catering. Milissa Silva-Diaz, co-owner and chief executive officer of El Burrito Mercado, is proud to share that they earned a catering contract to supply food to an event at the 2018 Super Bowl in Minneapolis. Her bakery business is stronger than ever, thanks to a popular catering menu that includes authentic breads and traditional pastries from Mexico.

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

Very Best Regards,

Your BakeMark Team

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

### CONTENTS

- 32** BREAD & BAKING
- 34** CAKES & DECORATING
- 39** THE CATERING OPPORTUNITY
- 38** BAKERY PROFILES
- 50** FEATURED RECIPES
- 51** FEATURED PRODUCTS

# GRAIN CRAFT



**ABRIENDO LAS BONDADES DEL TRIGO**

## **NUESTROS MOLINOS**

BIRMINGHAM, AL  LOS ANGELES, CA  BARNESVILLE, GA  ROME, GA  
BLACKFOOT, ID  MCPHERSON, KS  KANSAS CITY, KS  WICHITA, KS  
CLEVELAND, OH  PENDLETON, OR  PORTLAND, OR  GREAT FALLS, MT  
BILLINGS, MT  OGDEN, UT  SALT LAKE CITY, UT

OFICINAS CORPORATIVAS: CHATTANOOGA, TN

SIN COSTO: 855-809-9089  [WWW.GRAINCRAFT.COM](http://WWW.GRAINCRAFT.COM)



# Panes y Pastelería Rellena

Cada vez más los consumidores adoran los panes dulces y la pastelería rellena con todo tipo de deliciosos rellenos, desde frutas hasta carnes sabrosas.

Las panaderías están aprovechando esta tendencia ofreciendo panes y pastelería rellena que incluyen los sabores de temporada como la fresa, calabaza y camote. Una forma sencilla de aprovechar esta oportunidad es usar la masa danesa o masa de hojaldre que ya está preparada y puede rellenarse fácilmente con una amplia gama de opciones.

Ya sea que hornee desde cero o utilice mezclas y bases, o bien si prefiere la conveniencia de productos de panadería congelados, BakeMark ofrece productos que continuarán satisfaciendo a sus clientes y haciendo crecer su panadería.

Las opciones incluyen empanadas de hojaldre rellenas, masa de hojaldre en grandes cantidades (disponible en cuadrados, hojas, bloques y trozos),

pastelería danés, masa danés en grandes cantidades y croissants rellenos o no rellenos.

Las panaderías en las Twin Cities de Minneapolis y St. Paul, Minnesota, están disfrutando de éxito ofreciendo pastelería rellena, especialmente durante la primavera y el verano. Cuando la temporada de pastel está al máximo, puede ser difícil tener toda la mano de obra necesaria para satisfacer la demanda. Los productos que ahorran la mano de obra ofrecen un gran valor durante este ciclo de producción.

El Burrito Mercado en St. Paul, Minnesota ofrece una amplia variedad de empanadas rellenas, que incluyen camote y calabaza, así como también crujiente pastelería de guayaba y manzana.

Uno de los panes dulces más populares en el Super Mercado Loma Bonita, que tiene cuatro ubicaciones en las Twin Cities, está relleno de pasas y queso crema.

El Mexicano Panadería en Minneapolis utiliza empanadas de hojaldre de cuatro onzas para hacer atractivas empanadas de guayaba y queso y piña y queso. La panadería también produce pambazos exclusivos, espolvoreados con harina en la parte superior y rellenos con diferentes tipos de carnes y quesos.

Panadería San Miguel en Minneapolis hace una transición para ofrecer más pastelería de hojaldre durante la primavera y el verano, una estrategia que les ayuda a vender más productos cada semana.

"Ahora que se acerca la temporada de pastel, comenzamos a traer más pastelería de hojaldre," dice Victorino Romero, propietario de Panadería San Miguel, la cual ha trabajado con BakeMark durante 18 años desde que se abrió. "La masa de hojaldre que se descongela, desarrolla y hornea es un producto de muy alta calidad. Este producto nos ayuda a asegurarnos de que estamos llenando las vitrinas durante nuestra ocupada temporada de pastel."

TENDENCIAS DE SABOR

A medida que las panaderías desarrollan nuevos productos que están llenos de diferentes sabores,

es importante reconocer las últimas tendencias de consumo, cuyos sabores son los más demandados. Estas ideas ayudan a orientar a las panaderías en la dirección correcta, en cuanto a qué productos nuevos tienen más probabilidades de tener éxito.

Según Mintel, los postres que son menos dulces están ganando popularidad en Estados Unidos, una tendencia que favorece a los productos de panadería que están llenos de ingredientes más sutilmente dulces como la guayaba y el mango.

Las verduras también son una estrella en ascenso en los menús de los restaurantes de Estados Unidos. "La categoría número 1 más caliente en el menú es el vegetal", dice Nancy Kruse, una experta en servicios de alimentos que compila un informe anual de tendencias de servicio de alimentos.

Incorporar verduras como calabaza, maíz y zanahorias en productos de panadería llenos es una gran estrategia.

"Hay oportunidades maravillosas para innovar y crear nuevos productos con verduras vibrantes", dice Kruse. "El halo de salud con verduras te da permiso para ser aventurero e innovar."

**BEcom**  
bakeryequipment.com  
Equipo de Horneo de Calidad



Llámenos hoy. (360) 255-7467

Hablamos español.

www.becomsales.com | www.bakeryequipment.com

¡Siganos!

facebook

Linked in

twitter

YouTube



# CELEBRACIONES DE VERANO

Tener una sala de exposición de pasteles le permite a Panadería San Miguel exhibir los últimos diseños de pasteles de fiesta para el verano para los eventos festivos como las quinceañeras y bodas.

"En el verano, el 80 por ciento de nuestro negocio es pasteles," dice Stacey Romero, cuyos padres Victorino y Beatriz Romero manejan la panadería familiar, que tiene tiendas en Minneapolis y St. Paul, Minnesota. "Esta ubicación (en Minneapolis) es más grande, así que podemos exhibir nuestros pasteles."

El proceso de planificación es esencial para el éxito en el negocio de los pasteles de boda porque los estudios muestran que las parejas planean sus celebraciones especiales cada vez más con anticipación.

La nueva encuesta de Milenios comprometidos de WeddingWire revela que las parejas jóvenes planean con más atención y más anticipación en comparación con las generaciones que se casaron hace 10 años. Las parejas dedican horas enteras investigando a los vendedores en línea, y un 87 por ciento lee las opiniones cuando hacen sus búsquedas, para finalmente contratar a un total de 13 profesionales en promedio. Comunicarse con esos

profesionales de boda es clave, ya que el 40 por ciento espera al menos una correspondencia semanal y el 57 por ciento sigue a sus proveedores en las redes sociales después de reservar sus servicios para confirmar su calidad de trabajo y obtener inspiración.

Para la Panadería San Miguel, ayudar a las parejas a planificar para el futuro es de vital importancia. La sala de exposición de pasteles en la panadería en Minneapolis presenta docenas de diseños de pastel de boda y exhibiciones creativas.

"Muchos pasteles grandes siguen siendo populares," dice Stacey Romero. "La gente viene aquí para tener una mejor idea de lo que van a comprar. Ha sido genial que la gente nos permita ser parte de sus celebraciones. Las celebraciones son una gran parte de nuestra cultura."

Una tendencia que ha visto la Panadería San Miguel es alejarse de los pilares como soporte para los elaborados pasteles de quinceañera y de boda que sus clientes piden. Uno de los soportes de pastel más populares en la panadería parece un tronco de árbol, lo que es consistente con la tendencia actual de las parejas que eligen temas basados en la naturaleza para sus



celebraciones. Las tendencias de colores populares para la decoración del pastel incluyen el rojo y el granate.

"Tratamos de acomodarnos a lo que podemos," dice Romero. "Nuestros cajeros están entrenados para preguntar qué cintas quieren para su pastel, y algunos pasteles tienen diferentes patrones y lentejuelas. Para las quinceañeras, generalmente el color del pastel está determinado por el color del vestido. Muchas quinceañeras son populares en el verano. La mayoría de las veces, dependiendo del pastel específico que quieran, podemos recibir pedidos con un año de anticipación. Es como una boda, tienes que planear mucho."

Una vez que se realiza el pedido y se determina el diseño del pastel, Panadería San Miguel no hornea el pastel especial hasta la semana de la celebración. El montaje final del pastel se realiza en el lugar del evento el día del evento. La panadería utiliza dos minibuses de tránsito para las entregas de pasteles.

Romera dice que han incursionado un poco en hacer pasteles de fondant para las celebraciones, pero este tipo de pastel es un poco más caro y no tan popular entre sus clientes.

En El Mexicano Panadería en Minneapolis, el dueño, Filiberto Onofre, hace cobertura batida y fondant desde cero para los pasteles de boda y de quinceañera.

"Estamos empezando a ver una mayor demanda por los pasteles de fondant," dice, y agrega que la mayoría de los clientes aún prefieren el sabor de la cobertura batida en lugar del fondant.

Los meses de verano son igualmente importantes para el negocio de pastel en El Mexicano Panadería.

"La gente quiere hacer la gran fiesta," dice Onofre. "Esperan hasta el verano, especialmente en Minnesota." Hacemos muchos pasteles para quinceañeras, bodas, primeras comuniones, bautizos y más. La gente todavía nos pide pasteles grandes para todos estos eventos."

Según las investigaciones sobre el consumidor, el 80 por ciento de las parejas solicita un pastel de capas para su boda y el 57 por ciento quería al menos tres capas, según Thumbtack.com. Los pasteles altos son más complejos y más populares.

Además, las parejas se están convirtiendo en expertos en la combinación de costumbres tradicionales con elementos altamente personalizados para garantizar que sus bodas se sientan como un reflejo de sí mismos. La mayoría de las parejas comparten una porción de algo dulce durante la ceremonia de cortar el pastel (84 por ciento), mientras que el 50 por ciento incorpora un

tema en la decoración de su celebración.

Conocer estas tendencias es importante para que las panaderías sigan el ritmo de la demanda de los clientes y continúen teniendo éxito con su negocio de pastel para las celebraciones.



## Segun Quinceanera.com, aquí están las principales tendencias para las fiestas de 2018

### Tonos Ultra Violetas

Pantone, la autoridad de color de renombre mundial, nombró el ultravioleta como el color del año. Esto significa que diferentes tonos y matices del color púrpura serán extremadamente populares en los próximos 12 meses, especialmente cuando se trata de los eventos especiales como la quinceañera.

### Destino Quinceañera

En lugar de realizar una celebración gigante cerca de donde se vive, la tendencia este año es reubicar la fiesta y planear una quinceañera como destino. No estamos hablando de un crucero o un viaje familiar a Europa, sino que una quinceañera en otro lugar donde usted y sus invitados pueden adoptar la cultura y las tradiciones y mezclarlas a la fiesta.

### Vegetación

La vegetación y la madera se encuentran entre los temas y las gamas de colores más populares del año. Las plantas verdes regulares colocadas en macetas podrían adornar la entrada de su sala e incluso usarse como centros de mesa para las quinceañeras. Aunque los locales en el interior están regresando a la popularidad, usted podría decorarlos con plantas.



# la oportunidad de catering

Cuando El Burrito Mercado en St. Paul, Minnesota, decidió diversificarse a la industria de catering y del servicio de alimentos hace más de una década, Milissa Silva-Díaz, directora ejecutiva y co-propietaria de la popular panadería cafetería y mercado, vio una gran oportunidad para elevar la presencia de su marca a un nivel superior.

Sus padres, Tomás y María Silva, iniciaron el negocio familiar en 1979 y lo convirtieron en un destino exitoso del área y apreciado por muchos. Silva-Díaz recuerda que cuando regresó a la empresa hace unos 12 años reconoció la posibilidad de aumentar las ventas a través

del catering y del servicio de alimentos para mantenerse al día con la demanda cambiante de los clientes.

Hoy, El Burrito Mercado ofrece un menú robusto de comidas para clientes corporativos y otras cuentas, incluyendo burritos para el desayuno, charolas de postres, aperitivos, Fiesta Box Lunches y un mostrador de tacos. El menú es perfecto para todo tipo de fiestas.

"Mis padres sabían que estábamos listos para ese crecimiento," dice Silva-Díaz. "El impulso para mí es poder brindar una experiencia mexicana a todos y mantener el menú auténtico."

El lado de catering de su negocio satisface



**Milissa Silva-Díaz,**  
**Directora Ejecutiva/Co-Propietaria**

muchos propósitos, incluida la capacidad de crear más conciencia de la marca para El Burrito Mercado en las Twin Cities de Minneapolis y St. Paul.

El servicio de catering ha sido tan exitoso que el negocio familiar obtuvo un contrato de catering para el Súper Bowl 2018 en Minnesota, donde los invitados a un evento especial disfrutaron esquites (maíz cocido mezclado con crema agria, lima, chile en polvo y queso servido en una taza) preparado por El Burrito Mercado.

El menú de catering diario de la panadería destaca auténticas opciones como el Postre Sampler (flan, choco-flan y pastel tres leches), mini orejas bañadas en chocolate, churros con salsa de cajeta y chocolate y opciones de desayuno que incluyen una variedad de pan dulce.

"Estamos tratando de ofrecer más alimentos para llevar," dice Silva-Díaz.

Eso es inteligente porque el negocio de catering ofrece un punto sobresaliente para las panaderías cafeterías que buscan aumentar sus ventas y poder de marca.

Un informe de Dinova revela que el catering comercial para todos los segmentos de alimento está aumentando el 10 por ciento cada año en todo el país. Las empresas grandes y pequeñas están sirviendo comida más a menudo durante sus juntas de desayuno

y de almuerzo, así como en sus fiestas de oficina y eventos corporativos.

Victorino Romero, propietario de Panadería San Miguel, dice que están expandiendo su negocio mayorista a las cafeterías y otras cuentas de servicio de alimentos, ofreciendo pastelería rellena y regular.

"Ellos hacen sus pedidos y recogen una o dos veces por semana," dice Romero. "Ese negocio ha crecido bastante."

Panadería San Miguel también informa que están aumentando las ventas de sus empanadas de mole de pollo, así como sus "bolinachos", lo que ellos llaman su versión de bolillos rellenos con queso crema y jalapeños.

"Mucha gente viene y nos dice que es su hora de almorzar," explica la hija de Romero, Stacey. "Es genial que recibamos más clientes para el almuerzo todos los días."

## OCASIONES DE VERANO

Una de las actividades más preciadas del verano son las comidas campestres. Ya sea para la diversión entre amigos y familiares, para una reunión de trabajo o para una celebración de un equipo deportivo, los grupos disfrutarán de una gran cantidad de alimentos y bebidas en este ambiente no tradicional.

Ahí es donde su panadería o panadería cafetería



**Victorino Romero, Propietario**

puede participar. No sólo debería proporcionarles los elementos esenciales de una sabrosa comida campestre, sino que puede ampliar eso de maneras que lo destacarán de otros negocios de catering.

Un estudio de las operaciones de la panadería minorista de 2017 realizado por Bake Magazine reveló un perfil cambiante de la panadería especializada. Los panaderos especializados encuestados en este informe revelaron una serie de nuevas oportunidades comerciales, especialmente en lo que respecta a las opciones de catering. Un ejemplo, un sándwich hecho con pan artesano aumentó las ganancias de la panadería el 4 por ciento.

Las tendencias alimentarias son impulsadas por la generación de los milenios informados y de mente abierta, según Benchmark, una compañía hotelera. Este grupo demográfico está comiendo fuera del hogar más que las generaciones anteriores y quieren platillos saludables, sostenibles y originales basados en ingredientes naturales y de origen responsable. Al crecer en una sociedad más diversa, han estado expuestos a una variedad de alimentos étnicos y es mucho más probable que prueben nuevos platillos.

En otras tendencias de catering, la comida icónica está en tendencia con versiones actualizadas de clásicos platillos estadounidenses. Los consumidores anhelan la comida con la que crecieron, pero con menos grasa, ingredientes más frescos y una mayor profundidad de sabor. Muchos de los alimentos más populares de Estados Unidos evolucionaron a partir de especialidades regionales como los nachos y la pizza, que ahora son favoritos nacionales.

Mientras que los consumidores aprecian el ritual de sumergir una dona en una taza de café caliente, las donas aportan una nueva dimensión a los sándwiches favoritos de Estados Unidos, según las últimas tendencias de catering. Las hamburguesas de donas y los sándwiches de dona para el desayuno ofrecen excelentes ejemplos; estos se destacan por su uso de una dona glaseada como el pan alrededor del sándwich.

Todas estas nuevas ideas de productos ofrecen a las panaderías y cafeterías la oportunidad de capitalizar el creciente interés en Estados Unidos por las opciones de sabores únicos disponibles en los eventos atendidos por el catering y como opciones para llevar.

# Perfección en cada grano

Descubra la diferencia de North Dakota



## 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



Llame al 1-800-538-7721 para descubrir la diferencia.  
[www.ndmill.com](http://www.ndmill.com)

CERTIFICADA FSSC 22000



# Argencal co.



## ■ CAMARA DE REPOSO/ INTERMEDIATE PROOFER

Máquina de dimensiones muy reducidas

Ideal para trabajar en carga

Entre 3 y 10 minutos de reposa en descarga

Sistema estático

Diseñada para diferentes tamaños de piezas

Silenciosa y de rápido funcionamiento

Ruedas giratorias para desplazar con facilidad



## ■ LAMINADORA DE PIE

Con cortantes para croissant (cuernitos)

## ■ MAQUINA PARA TORTILLAS

MODELO "2CF054-42-4P"

Horno doble para tortilla de maíz y harina.

Camara horneadora: 54" largo

Capacidad de producción: De 200 a 350 docenas por hora tortillas de maíz y 90 docenas por hora en tortillas de harina.

Planchas de prensa: 12 x 13 1/2"

Cabezal con rodillos de 4 1/2" x 15"



## ■ BOLILLERA

EU2C – Equipo Unificado Doble Canal.

Para elaborar Panes individuales con calidad artesanal

No requiere personal especializado para su operación.

Para bolillos de 1 a 11 onzas  
producé  
4000 bolillos  
por hora  
Panes individuales



## ■ ESTAMPADORA, MOULDER

Capacity: from 10.000 to 15.000 units per hour

Capacidad de 10.000 a 15.000 piezas por hora

Moldes y formas a pedido



## ■ CROISSANT/ CUERNERA AUTOMATICA

Produccion 6.000 piezas por hora

Capacity 6.000 units per hour



## ■ DIVIDER ROUNDER

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



## ■ HORNOS ROTATIVOS

con vapor (steam) para bolillos, teleras y pan dulce

# Argencal Co.

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

Cell Ph English/Spanish 661-212-8683

argencalequipment@gmail.com • www.argencal.com

**Financing available / Pregunte por financiación.**



# Super Mercado Loma Bonita

Una de las estrellas brillantes de la escena de comestibles en Minneapolis es Super Mercado Loma Bonita, que continúa expandiendo su negocio de panadería y comestibles para acomodar el rápido crecimiento de la demanda en las Twin Cities por los auténticos productos hispanos.

Este negocio familiar de varias tiendas está poniendo los toques finales a una impresionante renovación de una de

sus tienda de comestibles, la cual dirige Fernando Castillo en el suburbio de Savage en el sur de Minneapolis. Sus padres, Gregorio Castillo y Susana Guerrero, fundaron el negocio en 2006 y abrieron su primera tienda en el suburbio de Crystal, Minnesota. Ahora hay cuatro tiendas y más de 100 empleados. Una nueva tienda se inauguró en St. Paul en 2017.

La expansión de la tienda en Savage incluye espacio



**Super Mercado Loma Bonita**  
4207 Highway 13 W, Savage, Minnesota  
(952) 882-6227, Fernando Castillo, Propietario

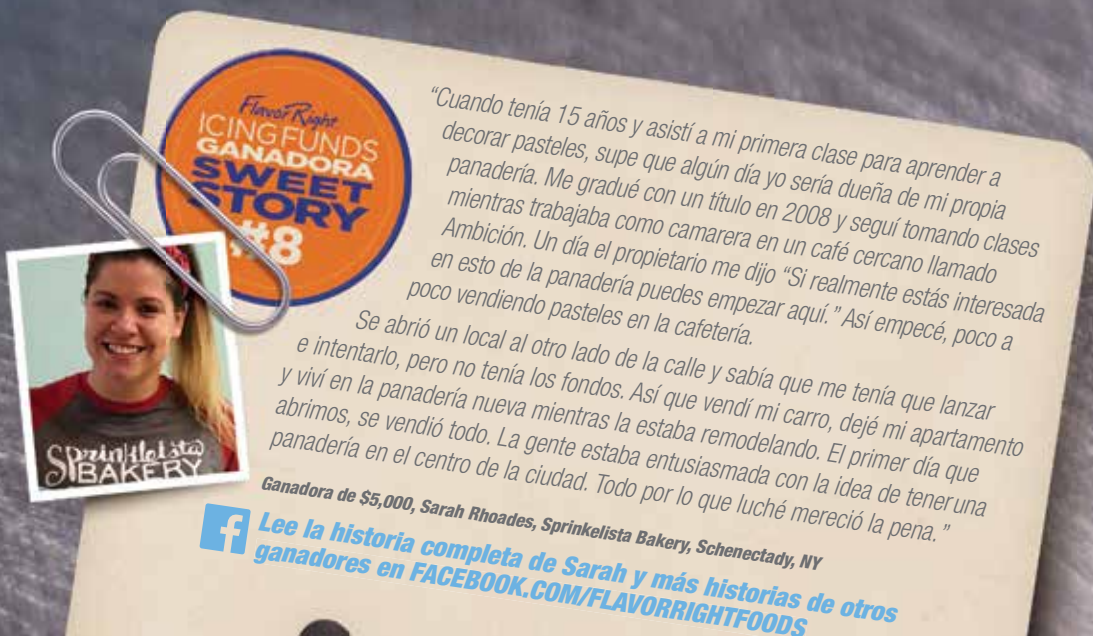


# ENDULZA TU HISTORIA.

Participa para tener la oportunidad de ganar \$10,000

Flavor Right Icing Funds está de regreso con un premio en efectivo más grande que nunca. ¡Es fácil compartir tu historia y participar para ganar el premio mayor de \$10,000 ó 1 de 5 premios de \$2,000 cada uno! Visita nuestra página de Facebook donde encontrarás videos, sugerencias e historias inspiradoras de nuestros ganadores anteriores. Flavor Right Icing Funds – dinero por tu esmero.

PARTICIPA EN  /FlavorRightFoods HASTA EL 17 DE AGOSTO



No se requiere compra. Disponible para los residentes legales de los 50 EE.UU./DC, mayores de 18 años (mayores de 19 años en AL y NE) que sean dueños de una panadería independiente elegible ubicada dentro de los 50 EE.UU./DC con 20 locaciones o menos. Los ganadores del pasado no pueden participar. El concurso termina a las 11:59:59 el 17 de agosto, 2018. Los ganadores son seleccionados por un jurado. Consulte las Reglas Oficiales para obtener los detalles completos, entre ellos: la inscripción (incluyendo la definición de "panadería elegible"), premios y criterios de evaluación en [flavorright.com](http://flavorright.com). Nulo fuera de los 50 EE.UU./DC y donde esté prohibido.



adicional, nuevos equipos y un diseño interior moderno que está orientado para optimizar el flujo del tráfico en la tienda. El departamento de comestibles fluye directamente a la panadería, poniendo el foco en los productos de venta principales, incluyendo las conchas, los bolillos y los pasteles decorados.

En toda la zona metro del sur, Super Mercado Loma Bonita es ampliamente conocido por los consumidores por sus distintivos pasteles frescos que se muestran cuidadosamente colocados en tres filas dentro de vitrinas de merchandising. La fila superior destaca pasteles con cobertura batida, la siguiente fila presenta pasteles con glaseados coloridos y la fila de abajo incluye pasteles





redondos rociados con chocolate. Cada pastel está cubierto con seis fresas frescas cubiertas con glaseado.

Elaboran sus pasteles con gran cuidado para que luzcan consistentes. La marca es muy importante para los propietarios que son rigurosos con los detalles. Una vista a una bandeja de conchas recién horneadas lo dice todo. Cada concha luce perfecta.

"Poder ofrecer un poco de todo en una tienda limpia y organizada" es su secreto para el éxito, dice Gregorio Castillo, quien cree en la importancia del trabajo en equipo y la humildad. "Poder trabajar juntos es muy importante. Tener una excelente relación con los clientes y darles respeto y productos auténticos es muy importante."



# El Burrito Mercado

Mujeres fuertes engendran compañías fuertes, y no hay mejor lugar en Minneapolis-St. Paul para ver esto en acción que en El Burrito Mercado, donde Milissa Silva-Díaz dirige el innovador mercado de alimentos y panadería como co-propietaria y directora ejecutiva.

Silva-Díaz es una emprendedora dinámica que nunca se conforma con el status quo. Sus padres, María y Tomas Silva, comenzaron el negocio familiar en St. Paul en 1979 y se jubilaron hace tres años. Silva-Díaz, quien trabajó en departamentos corporativos para General Mills y para la oficina del alcalde, está llevando a la compañía a través

de la próxima fase de innovación.

Con casi 40 años en el negocio, El Burrito Mercado está prosperando bajo la atenta dedicación de las hermanas Silva, Milissa y Suzanne, y de Analita, la tercera generación. Este trío de mujeres trabajadoras administra el negocio con amor y atención a los detalles. Este poderoso equipo asegura que El Burrito Mercado continúe prosperando y creciendo mediante una constante expansión de opciones, catering creativo y profesional, y más asientos en el restaurante y en el recién agregado patio al aire libre, La Placita Patio.



**El Burrito Mercado**  
**175 Cesar Chavez Street, St. Paul, Minnesota**  
**(651) 227-2192, Milissa Silva-Diaz, Directora Ejecutiva/Co-Propietaria**

# SPRINKELINA®

Añadiendo alegría al mundo de la panadería.

**Glasado Brillante** Llamar la atención con tus pasteles y satisfacer los antojos dulces de tus clientes son dos claves para tener una línea de pastel y repostería exitosa - ¡y los glaseados brillantes de Sprinkelina® ofrece ambas cosas! Disponible en colores brillantes y deliciosos sabores, los glaseados de Sprinkelina rinden un brillo que hará que tus creaciones resalten.



Rojo Cereza



Verde Limón



Rosa Fresa



Naranja Chabacano



Azul Arándano



Transparente Neutral



Amarillo Mango



Escanea con tu smartphone para obtener más información

Disponible de tu proveedor de panadería completa

**BAKEMARK**

[yourbakemark.com](http://yourbakemark.com)



Tomas y María Silva, de humildes comienzos en Aguascalientes, México, son los dueños originales. En 1979, con una educación mínima, inteligencia práctica y mucha visión y fe, se hicieron cargo de un pequeño mercado de 800 pies cuadrados y lo convirtieron en El Burrito Market, conocido como El Burrito Mercado.

Ofrecían sólo comestibles secos mexicanos y tortillas, tenían una caja registradora y una camioneta que Tomás usaba los fines de semana para ir a Chicago a surtirse de mercancía.

Lo que comenzó como un pequeño mercado para satisfacer las necesidades básicas se ha convertido en un



destino central de westside St. Paul. Con mucho sacrificio y trabajo, después de varios años en esa pequeña tienda y con el crecimiento de la demografía latina, el negocio floreció. En 1995, Tomas y María se mudaron a un edificio de 13,000 pies cuadrados al otro lado de la calle.

"Tenemos panaderos increíbles" dice Silva-Díaz, refiriéndose a su panadero principal Antonio Ocadio, quien es originario de Guadalajara. "Queremos traer el sabor del país natal a nuestros clientes. Estamos muy contentos con el crecimiento de nuestro negocio."

El Burrito Mercado es verdaderamente un negocio único porque ofrece tantas experiencias en una sola ubicación. Bellamente decorado, está adornado con artículos que anualmente escogen a mano de vendedores en México y que venden en el mercado. Mientras que el servicio de alimentos es el área de más rápido y consistente crecimiento. El departamento de delicatessen ofrece cenas auténticas para llevar, servicio completo con ensaladas, comidas que requieren sólo ser calentadas y más de una docena de salsas.

El Café y Bar Restaurant ofrece cuatro experiencias gastronómicas únicas: estilo cafetería, servicio completo de cena, buffet/brunch y, en el verano, un patio al aire libre. También tiene un espacio para uso privado con capacidad para grupos de hasta 35 personas en La Placita Room.



# Panadería San Miguel

Celebrando 10 años en su ubicación de Minneapolis, Panadería San Miguel está más ocupada que nunca, gracias a un sólido negocio de pasteles y una línea innovadora de panes y pastelería sabrosos.

Fundada por Victorino Romero y su esposa Beatriz, la empresa familiar está abierta 360 días del año para el deleite de los clientes que viven cerca o visitan la histórica zona de Lake Street en Minneapolis que fue poblada por un grupo diverso de inmigrantes hace más de un siglo.

“Esta ubicación nos ayuda porque Lake Street es conocida como una zona muy diversa,” dice Victorino

Romero, quien dirige la panadería con su esposa y sus dos hijas, Stacey y Vanessa. “La gente viene de todas partes para comprar nuestros pasteles y nuestros alimentos.”

La mayoría de sus ventas son minoristas, ya que el negocio creado por la gente que visita por ahí es sólido en esta parte histórica de la ciudad. La familia Romero ha estado en el negocio de la panadería por 18 años y abrió su primera tienda minorista en St. Paul, Minnesota, que continúa funcionando bien. Hay dos tiendas en total.

Los pasteles representan un gran porcentaje de las ventas totales y la panadería es conocida por su increíble variedad.



**Panadería San Miguel**  
**1621 East Lake Street, Minneapolis, Minnesota**  
**(612) 721-8682, Victorino Romero, Propietario**

PANADERIA Y PASTELERIA

“Lo que nos diferencia es que ofrecemos pasteles de piña colada, pasteles de moca, pasteles Kahlua y pasteles de rompoppe,” dice Romero. “Cuando abrimos, no muchas otras panaderías tenían opciones como estas.”

Además de los tradicionales pasteles tres leches, Panadería San Miguel elabora una variedad de sabores, incluida su especialidad rompoppe.

Al igual que muchas panaderías en las Twin Cities, Panadería San Miguel tiene su origen en el estado de Morelos, México, conocido por sus carnavales y celebraciones. Minnesota cuenta con una gran cantidad de personas que inmigraron a los Estados Unidos desde Morelos, y la cultura mexicana tiene una gran influencia en las tendencias alimentarias aquí.

“Vendemos muchas empanadas de arroz de leche y nuestras empanadas de mole de pollo son muy populares,” dice Stacey Romero. “Uno de nuestros clientes dice que le gusta agregar huevos revueltos a nuestros bolillos de queso crema y jalapeño, los cuales llamamos bolinachos.”

La empresa familiar también se está expandiendo a cuentas mayoristas, ya que a las cafeterías y restaurantes locales les gusta comprar pastelería rellena de Panadería San Miguel.

El negocio está bien situado y la familia Romero tiene la vista puesta en un mayor éxito en el futuro.



# Marissa's Bakery

Es común que los supermercados se expandan para ofrecer productos de panadería, pero menos común es el escenario opuesto. Pero para Isidro Pérez, el pan y la panadería siempre han sido la base de su sueño de poseer y operar su propio negocio de alimentos exitoso.

"La panadería es mi pasión," dice el propietario de Marissa's Bakery, que está realizando una gran expansión este año para satisfacer la creciente demanda de sus productos frescos de panadería.

La duradera evidencia de su compromiso con la tradición se encuentra dentro de su enorme tienda donde

el departamento de panadería ocupa aproximadamente la cuarta parte del total de pies cuadrados. Pérez está renovando el espacio este año y está agregando nuevos equipos a la tortillería y panadería. Sin embargo, se quedará con el anticuado horno de niveles, el cual ha horneado los bolillos grandes y otros productos de panadería auténticos que sus clientes han llegado a conocer y amar.

"Estamos expandiendo y haciendo que nuestros productos sean más auténticos," dice con orgullo. "El pan es la base de nuestro negocio de panadería. Comenzamos con pan y luego agregamos un supermercado cuando muchos



**Marissa's Bakery**  
 2750 Nicollet Avenue, Minneapolis, Minnesota  
 (612) 871-4519, Isidro Perez, Propietario





clientes comenzaron a preferir comprar en una sola tienda.”

Él quiere proporcionar una plataforma para el crecimiento, ya que su hija Araceli se hace cargo cada vez más de las responsabilidades diarias del negocio familiar.

La familia Pérez hizo realidad uno de sus mayores sueños en noviembre de 1998 cuando abrieron las puertas de su nuevo negocio, Marissa's Bakery, que, además de un departamento de panadería fresca y carnes frescas, operaba una de las primeras tortillerías en el estado de Minnesota.

Isidro Pérez originalmente creció en San José Quebrantadero en Morelos, México. Vino a los estados unidos hace 24 años en busca del sueño americano. Al principio, se estableció en Chicago en 1974, donde trabajó durante muchos años en la industria automotriz.

Ahorrando el dinero que podía mientras trabajaba incansablemente en Chicago, Pérez soñaba con algún día abrir su propia panadería pequeña, un negocio que su familia había seguido durante varias generaciones. Eventualmente, había ahorrado lo suficiente como para mudarse a Minneapolis, donde abrió su tienda en una concurrida sección del centro de la ciudad en Nicollet Avenue.

Hoy en día, las ventas minoristas representan una gran parte de las ventas, pero también venden bastantes productos de panadería (principalmente teleras) a cuentas mayoristas como los restaurantes independientes. Por eso, la necesidad de ampliar las líneas de producción y de nuevos equipos. El sueño americano está vivo y vigente para Pérez y su familia.



# La Espiga Panadería

La fuerza de una empresa familiar proviene de su corazón, el cual es una cualidad abundante en La Espiga Panadería. Esta panadería abrió sus puertas en 2009 en Spring Lake Park, Minnesota, donde Margarito Morales Gomes y su familia trabajan incansablemente todos los días para garantizar la mejor calidad de panes y pastelería hispana tradicional para los clientes.

Este es un verdadero negocio familiar. Margarito trabaja todos los días haciendo masa, rodeado por sus otros panaderos, mientras que su esposa, María Morales, y sus hijas Bárbara e Ibedt se encargan del servicio al cliente y

las operaciones comerciales. Su tía, Margarita Gutiérrez, y su primo, Jonathan Gutiérrez, también trabajan para la panadería familiar.

Bárbara comparte la historia de la familia que data de cuando su abuelo era panadero en Morelos, México, y su padre aprendió todo lo que pudo sobre el horneado a partir de los 12 años.

“Hace una variedad de pan y cada pan se elabora con diferentes harinas,” dice Bárbara de su padre. “A la gente le gusta ver diferentes tipos de pan, así tienen más de donde elegir y siempre están frescos. Trabajamos con



**La Espiga Panadería**  
 8347 University Avenue NE, Spring Lake Park, Minnesota  
 (763) 717-1720, Margarito Morales Gomes, Propietario

esmero para asegurar que todo se haga correctamente."

La repostería en forma de estrella llamada reguiletos se produce a mano y se rellena con fresa, piña o natilla. Es común encontrar orejas sin relleno en una panadería mexicana, pero La Espiga hace una versión de orejas que está rellena de pasas y natilla.

Otro producto distintivo de La Espiga es el pan de maíz, que hacen desde cero. Estos pequeños panes redondos se destacan por su maíz fresco como ingrediente y ofrecen un color intenso y oscuro.

"Vendemos mucho pan de maíz porque está hecho con maíz fresco y siempre está fresco," dice Bárbara.

Los antojos dulces están creciendo en popularidad y La Espiga reacciona a esta tendencia con envases creativos de coricos (galletas pequeñas hechas de maíz fresco) en paquetes de 10, que se ofrecen convenientemente cerca de la caja del frente.

La panadería también es una de las pocas que elabora galletas de merengue a diario, confeccionadas en colores de azul, rosa, amarillo y blanco. Los polvorones siempre son populares entre los jóvenes compradores que vienen aquí y están hechos con un poco de azúcar encima.

Realmente hay algo para todos en La Espiga, y amor en cada bocado.



# El Mexicano Panadería



**El Mexicano Panadería**  
**151 East Lake Street, Minneapolis, Minnesota**  
**(612) 871-6633, Filiberto Onofre, Propietario**

Un aspecto único de El Mexicano Panadería es que la panadería es parte de un centro comercial más grande en la histórica zona de Lake Street en el centro de Minneapolis. "Aquí hay mucha historia," dice Filiberto Onofre, dueño de la panadería. "Comenzamos la panadería con seis o siete productos diferentes, y ahora estamos haciendo de 15 a 17 productos diferentes cada día, dependiendo de la temporada."

Los productos de mayor venta son las conchas, las teleras, los bolillos y los pasteles. Ellos hacen una variedad de sabores de pasteles, incluyendo piña colada, mocha, Kahlúa y tiramisú. Sus pasteles más populares están rellenos de durazno, guayaba, mango y piña.

Los artículos distintivos incluyen desde empanadas de arroz de leche hasta chiricanas, que son una repostería de hojaldre hecha con harina de arroz. "Nadie más en la ciudad hace esto," dice Onofre con orgullo.

Él y su esposa Christina García comenzaron su panadería en 1999. Cuando era niño, Onofre aprendió la panificación mientras crecía en Axochiapan en el estado mexicano de Morelos, donde su vecino operaba una panadería. Allí se familiarizó con los sabores tradicionales de las empanadas de arroz de leche, los churros de cajeta, el pan de elote y la pastelería rellena de guayaba.

Morelos es conocido como el "granero central" de México porque es un centro importante para la agricultura. Debido a su ubicación geográfica, una amplia gama de climas diferentes permite el cultivo de numerosas frutas de árboles tropicales y templados, incluyendo aguacates, mangos y guayabas. Este hecho influye la popularidad de las recetas de pan y repostería que ahora se producen en Minneapolis, que es el hogar de muchos inmigrantes Mexicanos originalmente de Morelos.

"Utilizo recetas tradicionales que hago desde cero, pero también le pongo algo diferente, un poco de especia que crea un sabor distintivo," dice Onofre. "Esto lo hace único. Yo hago todo tipos de panes y las recetas son todas tradicionales de México."



Su esposa, Christina, es originaria de Michoacán y también contribuye al ajuste de las recetas. "Ella tiene diferentes ideas y trabajamos juntos para crear nuevas ideas. También nos gusta trabajar con BakeMark porque nos ayudan a probar nuevos productos. Si obtenemos buenos comentarios entonces avanzamos con eso."

Un ejemplo del desarrollo de nuevos productos exitosos en colaboración con BakeMark es la empanada de guayaba y queso, que se elabora con masa de hojaldre congelada suministrada por BakeMark.

La conveniencia adicional de usar masas de hojaldre congeladas le permite a El Mexicano Panadería hacer una mayor variedad de empanadas rellenas, para que puedan experimentar con diferentes sabores y asegurarse de que ofrecen más de las variedades que los clientes demandan. También pueden introducir más fácilmente nuevos sabores estacionales de empanadas rellenas para crear más altas ventas de impulso en la panadería.

"BakeMark ofrece un servicio muy bueno y buenos productos," dice Onofre. Los meses de verano son muy importantes para el negocio de pastel en El Mexicano Panadería, que hace muchos pasteles para las quinceañeras, bodas, primeras comuniones, bautizos y otras ocasiones de celebración. "Nuestros pasteles son muy populares," dice el propietario de la panadería.





## BOLILLO CON QUESO CREMA Y JALAPENO

### BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

- #31632 Trigal Dorado Bolillo Mix 50 LB
- #35179 Trigal Dorado Fresh Yeast 25/1LB
- #50819 BakeSense Cream Cheese 30 LB

**Mezclar** Seguir las indicaciones en la bolsa de Trigal Dorado Bolillo Mix para un pequeño lote. Divida la masa en piezas de 4 onza. Deja que las piezas descansen durante 15 minutos. Prepare el relleno de queso crema jalapeño mezclando 8 oz. de jalapeños enlatados con 4 1/4 LB de BakeSense Cream Cheese.

**Enrollar La Masa** Una vez que las piezas de masa hayan descansado lo suficiente, aplánelas en aprox. 4" cuadrados. Coloque 1.5 oz de relleno de queso crema jalapeño (ver receta arriba) en el centro de cada cuadro. Dobra la parte superior de la masa sobre el relleno y dale forma a un bolillo.

Coloque en una bandeja para hornear forrada con papel o engrasada y lávela con un lavado de huevos.

**Hornear** Coloque en una caja a 100°F/80% durante aproximadamente 45 minutos. Retirar del dispositivo de prueba y dar a los bolillos 5 minutos de tiempo de piso.

Haga 3 cortes diagonales en la parte superior de cada bolillo, lo suficientemente profundo como para mostrar el queso crema.

Hornee a 400 ° F en un horno de convección durante 12-15 minutos con 15 segundos de vapor hasta que los bolillos tengan un color marrón dorado claro.



## GUAYABAS

### BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

- #31633 Trigal Dorado Guayaba de Mantiquilla Mix 50 LB
- #41293 Trigal Dorado Rainbow Non Pareils 8 LB
- #74707 C'est Vivant Semisweet Chocolate Chips 30 LB
- #08779 Westco Flake Sweet Coconut 10 LB

**Mezclar** Mezclar un poco de Trigal Dorado Guayaba de Mantequilla Mix de acuerdo con las instrucciones en la bolsa para un pequeño lote.

**Enrollar La Masa** Escale y suelte 4 oz. bolas de guayaba sobre una bandeja para hornear forrada de papel a mano o con una cuchara de helado gris #8. Cepille las guayabas con huevo lavado.

Espolvorearlos generosamente con Trigal Dorado Rainbow Non Pareils, Westco Flake Sweet Coconut, C'est Vivant Semi Sweet Chips de chocolate o cualquier nuez de su elección.

**Hornear** Hornear por 20-22 minutos a 340-365° F dependiendo de su tipo horno.

## Soluciones con Productos de BakeMark

### AUTÉNTICA Y CONVENIENTE

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

### LLÉNELO DE SABOR

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

### UN BRILLO RELUCIENTE COMO NINGÚN OTRO

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

### DELICIOSA Y FÁCIL DE USAR

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

### ESPARCIENDO ALEGRÍA EN EL MUNDO MÁGICO DE HORNEAR

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



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



# Filled Breads & Pastries

Consumers increasingly love sweet breads and pastries filled with all types of delicious fillings, from fruits to savory meats.

Bakeries are taking advantage of this trend by offering filled breads and pastries that include seasonal flavors like strawberry, pumpkin and sweet potato. One simple way to leverage this opportunity is to use Danish dough or puff pastry dough that is already prepared and can be filled with ease using a wide range of options.

Whether you bake from scratch, or from mixes and bases, or you prefer the convenience of frozen bakery products, BakeMark delivers products that will continue to satisfy your customers and grow your bakery.

Options include puff pastry filled turnovers, puff pastry bulk dough (squares, sheets, blocks and slabs), Danish pastries, Danish bulk dough, and filled or unfilled croissants.

Bakeries in the Twin Cities of Minneapolis and St. Paul, Minnesota, are enjoying success offering filled pastries, especially in the spring and summer. When cake season peaks at this time of year, it can be challenging to have all the labor you need to keep pace with demand. Labor-saving products offer great value during this production cycle.

El Burrito Mercado in St. Paul, Minnesota, offers a wide variety of filled *empanadas*, including sweet



potato and pumpkin, as well as crispy guava and apple filled pastries.

One of the more popular sweet breads at Super Mercado Loma Bonita, which has four locations in the Twin Cities, is filled with raisins and cream cheese.

El Mexicano Panadería in Minneapolis uses four-ounce puff turnovers to make delicious and eye-appealing guava and cheese and pineapple and cheese turnovers. The bakery also produces signature *pambazos* that are dusted with flour on top and filled with different kinds of meats and cheeses.

Panadería San Miguel in Minneapolis transitions to offering more puff pastries in the spring and summer, a strategy that helps them sell more products every week.

"Now that cake season is coming up, we start bringing in more puff pastries," Victorino Romero, owner of Panadería San Miguel, which has worked with BakeMark for 18 years since the bakery first opened. "The thaw, proof and bake puff pastry dough is a very high quality product. This product helps us make sure we are filling the cases during our busy cake season."

## FLAVOR TRENDS

As bakeries develop new products that are filled with different flavors, it is important to recognize the latest consumer trends — which flavors are in highest demand. These insights help steer bakeries in the right direction, as to which new products are most likely to have success.

According to Mintel, desserts that are less sweet are gaining popularity in America, a trend that favors bakery products that are filled with more subtly sweet ingredients like guava and mango.

Vegetables are also a rising star on the menus of America's restaurants. "The No. 1 hottest category on the menu is the vegetable," says Nancy Kruse, a foodservice expert who compiles an annual foodservice trends report.

Incorporating vegetables like pumpkin, corn and carrots into filled bakery products is a great strategy.

"There are marvelous opportunities to innovate and create new products with vibrant vegetables," Kruse says. "The halo of health with vegetables gives you permission to be adventurous and innovate."





# SUMMER CELEBRATIONS

Having a cake showroom enables Panadería San Miguel to showcase the latest designs in summer party cakes for celebratory events such as quinceañeras and weddings.

"In the summer, 80 percent of our business is cakes," says Stacey Romero, whose parents Victorino and Beatriz Romero run the family-owned bakery, which has store locations in Minneapolis and St. Paul, Minnesota. "This location (in Minneapolis) is bigger, so we can showcase our cakes."

The planning process is integral to success in the wedding cake business because studies show that wedding couples increasingly plan ahead for their special celebrations.

WeddingWire's new Millennial Engagement Survey finds that young couples are planning more intently and farther ahead compared to generations who were married

10 years ago. Couples dedicate hours researching vendors online, with 87 percent reading reviews when searching, to ultimately hiring a total of 13 professionals on average. Communicating with those wedding professionals is key, as 40 percent expect at least weekly correspondence and 57 percent follow their vendors on social media after they've booked their services to confirm their quality of work and get inspiration.

For Panadería San Miguel, helping couples plan ahead is vitally important. The cake showroom in the bakery's Minneapolis location features dozens of wedding cake designs and creative stands.

"A lot of big cakes are still popular," Stacey Romero says. "People come here to get a better idea of what they are going to buy. It's been cool for people to let us be a part of their celebrations. Celebrations are a big part of our culture."

One trend that Panadería San Miguel has witnessed involves a move away from pillars as the cake stands for the elaborate quinceañera and wedding cakes ordered by their customers. One of the most popular cake stands at the bakery resembles a tree trunk, which is consistent with the current trend of couples choosing nature-based themes for their celebrations. Popular color trends for cake decorations include red and maroon.

"We try to accommodate what we can," Romero says. "Our cashiers are trained to ask what ribbons they want for their cake, and some cakes have different patterns and sequins. For quinceañeras, usually the color of the cake is determined by what color their dress is going to be. A lot of quinceañeras are popular in the summertime. Most times, depending on the specific cake they want, we may get orders a year ahead of time. It's like a wedding, you have to plan a lot."

Once the order is placed and the cake design is determined, Panadería San Miguel doesn't bake their special cake until the week of the celebration. Final assembly of the cake is handled at the venue on the day of the event. The bakery uses two mini transit vans for cake deliveries.

Romera says they have dabbled a little in doing fondant cakes for celebrations, but these types of cakes a bit more expensive and not as popular with their customers.

At El Mexicano Panadería in Minneapolis, owner Filiberto Onofre makes both whipped topping and fondant from scratch for wedding and quinceañera cakes.

"We are starting to see more demand for fondant cakes," he says, adding that most customers still prefer the flavor of whipped topping over fondant.

The summer months are equally important to the cake business at El Mexicano Panadería.

"People want to do the big party," Onofre says. "They wait until summer, especially in Minnesota. We do a lot of cakes for quinceañeras, weddings, first communions, baptisms and more. People still order big cakes from us for all of these events."

According to consumer research, 80 percent of couples request a layer cake at their wedding and 57 percent wanted at least three layers, according to Thumbtack.com. Tall cakes are more complex and more popular.

Further, couples are becoming experts in combining time-honored traditions with highly personalized elements to ensure their weddings feel like a reflection of themselves. Most couples share a slice of something sweet with a cake-cutting ceremony (84 percent), while 50

percent incorporate a theme into their celebration decor.

Knowing such trends is important for bakeries to keep pace with customer demand and continue to be successful with their celebration cake business.



## According to Quinceanera.com, here are top trends for 2018 parties

### Ultra Violet Tones

Pantone, the world-renowned authority on color, named ultra violet the color of the year. This means different shades, tones and hues of purple will be extremely popular the next 12 months, especially when it comes to special events such as a quinceañera.

### Destination Quinceañera

Instead of throwing a giant celebration close to where you live, the trend this year is to relocate your party and plan a destination quinceañera. We're not talking about a cruise or a family trip to Europe but an actual quinceañera someplace else where you and your guests can adopt the culture and traditions and blend those into the party as well.

### Greenery

Greenery and woodsy-style are among the most popular themes and color palettes for the year. Regular green plants placed on pots could adorn your hall's entrance and even be used as Quince centerpieces. Although indoor venues are making a comeback you could very well decorate them with plants.



# the catering opportunity

When El Burrito Mercado in St. Paul, Minnesota, decided to branch out more than a decade ago into catering and foodservice, Milissa Silva-Diaz, chief executive officer and co-owner of the popular bakery cafe and food market, saw a huge opportunity to take their branding presence up a notch.

Her parents, Tomas and Maria Silva, started the family business in 1979 and built it into a successful neighborhood landmark that is beloved by many. Silva-Diaz recalls that when she returned to the business about 12 years ago, she recognized the chance to build higher sales through catering and foodservice to keep pace with changing customer demand.

Today, El Burrito Mercado features a robust catering menu for corporate clients and other accounts, including breakfast burritos, dessert platters, appetizers, Fiesta Box Lunches, and taco bars. The menu is perfect for all types of "fiesta" occasions.

"My parents knew we were ready for that growth," Silva-Diaz says. "The drive for me is being able to provide a Mexican experience for everybody and keeping the menu authentic."

The catering side of their business serves many purposes, including the ability to create more brand awareness for El Burrito Mercado throughout the Twin Cities of Minneapolis and St. Paul.

Catering has been so successful that the family business earned a catering contract for the 2018 Super Bowl in Minnesota, where guests at a special tailgate event enjoyed *esquites* (cooked corn mixed with sour cream, lime, chili powder and queso served in a cup) prepared by El Burrito Mercado.

The bakery's everyday catering menu features such authentic offerings as a *Postre Sampler* (flan, choco-flan and *tres leches* cake), mini *orejas* dipped in chocolate, churros with chocolate and *cajeta* sauce, and breakfast



**Milissa Silva-Diaz,**  
**Chief Executive Officer/Co-Owner**

options including a variety of *pan dulce*.

"We are trying to offer more foods to go," Silva-Diaz says.

That's smart because the catering business offers a bright spot on the horizon for bakery cafes looking to increase their sales and brand power.

A report by Dinoa reveals that business catering for all dining segments is increasing at an annual rate of 10 percent nationwide. Companies large and small are serving food more often at business breakfasts and lunches, as well as office parties and corporate events.

Victorino Romero, owner of Panadería San Miguel, says they are expanding their wholesale business to coffee shops and other foodservice accounts, offering filled and regular pastries.

"They make their orders and pick up once or twice a week," Romero says. "That business has picked up a lot."

Panadería San Miguel also reports that sales are rising for their signature chicken *mole empanadas*, as well as their "*bolinachos*," what they call their version of filled *bolillos* with cream cheese and jalapeños.

"A lot of people come in and tell us that it's their lunch time," Romero's daughter Stacey explains. "It's cool that we get more customers in for lunch items every day."

## SUMMER OCCASIONS

One of the most cherished activities of the summer is picnics. Whether for fun among friends and families, for a work gathering, or for a sports team celebration, groups will enjoy plenty of food and beverages in this nontraditional setting.

That's where your bakery or bakery cafe comes in to play. Not only should you look to provide them with the essentials of a tasty picnic meal, but you can expand on that in ways that will make you stand out from other caterers.

Bake Magazine's 2017 Retail Bakery Operations Study

revealed a changing face of the specialty bakery. Specialty bakers surveyed in this report revealed a number of new business opportunities, especially when it came to catering options. One example of a box lunch sandwich made with artisan bread increased the bakery's profits by 4 percent.

Food trends are driven by informed and open-minded millennials, according to Benchmark, a hospitality company. This age demographic is dining out more than previous generations and they want healthy, sustainable, and original dishes based on natural ingredients, responsibly sourced. Growing up in a more diverse society, they have been exposed to a variety of ethnic foods and are far more likely to try new dishes.

In other catering trends, iconic food is trending with updated versions of American classics. Consumers long for the food they grew up with, but with less fat, fresher ingredients and greater depth of flavor. Many of America's most popular foods evolved from regional specialties such as nachos and pizza that are now national favorites.



**Victorino Romero, Owner**

While consumers cherish the ritual of dunking a donut into a hot cup of coffee, donuts are bringing a new dimension to America's favorite sandwiches, according to the latest catering trends. Donut burgers and donut breakfast sandwiches offer prime examples, and these feature a glazed donut as the bun around the sandwich.

All of these new product ideas offer bakeries and cafes the opportunity to capitalize on America's fast-growing interest in unique flavors of foodservice options that are served at catered events and as takeout options.

# Super Mercado Loma Bonita

One of the shining stars of the Minneapolis grocery scene is Super Mercado Loma Bonita, which continues to expand its bakery and grocery business to accommodate rapid growth in demand within the Twin Cities for authentic Hispanic products.

This multi-store, family-owned business is putting the finishing touches on an impressive renovation of its grocery store in the southern Minneapolis suburb of

Savage, which is run by Fernando Castillo. His parents, Gregorio Castillo and Susana Guerrero, founded the business in 2006 and opened their first store in the suburb of Crystal, Minnesota. There are now four stores, and there are more than 100 employees combined. A new store opened in St. Paul in 2017.

The expansion of the Savage store involves additional space, new equipment and a modern interior design



**Super Mercado Loma Bonita**  
4207 Highway 13 W, Savage, Minnesota  
(952) 882-6227, Fernando Castillo, Owner



that is geared to optimize store traffic flow. The grocery department flows directly into fresh bakery, putting the spotlight on top sellers including *conchas*, *bolillos* and decorated cakes.

Throughout the south metro area, Super Mercado Loma Bonita is widely known by consumers for the signature fresh cakes, which are displayed in clean rows neatly stacked inside three-row merchandising cases. The top row features cakes covered in whipped topping, the next row with cakes in colorful icings, and the bottom row with round cakes drizzled with chocolate. Each cake is topped with six fresh strawberries covered in glaze.

Great care is taken to produce cakes so they look consistent from one to the next. Branding is very important to the owners who are sticklers for every detail. One look at a tray of *conchas* freshly baked out of the oven tells it all. Each concha looks perfect.

"Being able to offer a little bit of everything in a

store that is very clean and organized" is their secret to success, says Gregorio Castillo, who believes in the importance of teamwork and humility. "Being able to work together is very important. Having a great customer relationship and giving them respect and authentic products is very important."

# El Burrito Mercado

Strong women make strong companies, and there's no better place in Minneapolis-St. Paul to see this in action than at El Burrito Mercado where Milissa Silva-Diaz runs the innovative food market and bakery as co-owner and chief executive officer. Silva-Diaz is a dynamic entrepreneur who never settles for the status quo.

Her parents, Maria and Tomas Silva, started the family business in St. Paul in 1979 and then retired three years ago. Silva-Diaz, who worked in the corporate ranks for General Mills and for the mayor's office, is leading the company through its next phase of innovation.

Almost 40 years in business, El Burrito Mercado is thriving under the watchful eyes of the Silva sisters, Milissa and Suzanne, and third generation Analita. This trio of hardworking women manage with love and attention to detail. This power team ensures that El Burrito Mercado continues to thrive and growing with its always expanding product offerings, creative and professional catering, more seating in the restaurant and in the newly added outdoor La Placita Patio.

Tomas and Maria Silva are the original owners, from humble beginnings in Aguascalientes, Mexico, in



**El Burrito Mercado**  
175 Cesar Chavez Street, St. Paul, Minnesota  
(651) 227-2192, Milissa Silva-Diaz, Chief Executive Officer/Co-Owner





1979, with mostly street smarts and plenty of vision and faith, they took over a small 800-square-foot market and converted it to El Burrito Mercado. Offering only dry Mexican groceries and tortillas, one cash register, and a van in which Tomas would use on weekends to go to Chicago to load up on merchandise.

What started as a tiny market to meet basic Mexican grocery needs for the Hispanic community has become a destination in the heart of westside St. Paul. In 1995 Tomas and Maria ventured to move into a 13,000-square-foot building across the street to its current location.

Her bakery business is stronger than ever, thanks to a popular catering menu that includes authentic breads and traditional pastries from Mexico. "We have amazing bakers," Silva-Diaz says, citing their longtime head baker Antonio Ocadio, who is originally from Guadalajara. "We want to bring our customers a taste of home. We are very happy with the growth of our business."

El Burrito Mercado is truly a unique business because it offers so many experiences in one marketplace in a beautifully decorated location, it's adorned with the items they annually handpick from vendors in Mexico and sell in the market.

The foodservice side of the business is the fastest and most consistent growing area of the business. The deli features authentic grab-and-go dinners, full service



deli with salads, heat and eat foods, and more than a dozen salsas. El Cafe y Bar Restaurant features four unique dining experiences: cafeteria style, dine-in full service, buffet/brunch, and outdoor patio.

# Panadería San Miguel

Celebrating 10 years at its Minneapolis location, Panadería San Miguel is busier than ever, thanks to a robust cake business and an innovative line of flavorful breads and pastries.

Founded by Victorino Romero and his wife, Beatriz, the family-owned business is open 360 days of the year to the delight of customers who live near or visit the historic Lake Street neighborhood of Minneapolis that was settled by a diverse group of immigrants more than a century ago.

"This location helps us because Lake Street is known

as a very diverse spot," says Victorino Romero, who runs the bakery with his wife and two daughters, Stacey and Vanessa. "People come from everywhere to buy our cakes and our foods."

Most of their sales are retail, as the walk-in business is brisk in this historic part of the city. The Romero family has been in the bakery business for 18 years and opened their first retail store in St. Paul, Minnesota, where they continue to do business. There are two stores overall.

Cakes account for a large percentage of overall sales, and the bakery is well known for its incredible variety.



**Panadería San Miguel**  
**1621 East Lake Street, Minneapolis, Minnesota**  
**(612) 721-8682, Victorino Romero, Owner**

PANADERIA Y PASTELERIA

“What sets us apart is that we offer piña colada cakes, mocha cakes, Kahlua cakes, and eggnog cakes,” Romero says. “Back when we opened, not a lot of other bakeries had options like that.”

In addition to the traditional *tres leches* cakes, Panadería San Miguel makes a range of cake flavors, including eggnog.

Like many bakeries in the Twin Cities, Panadería San Miguel traces its origins to the state of Morelos, Mexico, known for its carnivals and celebrations. Minnesota boasts a large population of people who immigrated to the United States from Morelos, and the Mexican culture has a strong influence on the food trends here.

“We sell a lot of *empanadas* with rice pudding, and our chicken mole *empanadas* are very popular,” Stacey Romero says. “One of our customers says he likes to add scrambled eggs to our cream cheese and jalapeño filled *bolillos*, which we call *bolimachos*.”

The family business is expanding to more wholesale accounts, as well, as local coffee shops and restaurants love to buy filled pastries from Panadería San Miguel. Business is going strong, and the Romero family has their sights set on greater success in the future.



# Marissa's Bakery

It is common for supermarkets to expand into bakery, but less common for the opposite scenario. But for Isidro Perez, fresh bread and bakery has always been the foundation of his dream to own and operate his own successful food business.

"Bakery is my passion," says the owner of Marissa's Bakery, which is undergoing a major expansion this year to accommodate growing demand for its fresh bakery products.

The lasting evidence of his commitment to longstanding tradition is found inside his massive store

where the bakery department occupies about a quarter of the total square footage. Perez is renovating the space this year and adding on to the *tortelleria* and the bakery department with new equipment. He will hold on to the old-fashioned deck oven, though, that has baked the oversized *bolillos* and other authentic bakery products that his customers have come to know and love.

"We are expanding and making our products more authentic," he says with pride. "Bread is the foundation of our bakery business. We started with bread and then added a supermarket when a lot of customers



**Marissa's Bakery**  
2750 Nicollet Avenue, Minneapolis, Minnesota  
(612) 871-4519, Isidro Perez, Owner



were moving into one-stop shopping.

He wants to provide a platform for growth, as his daughter Araceli takes over more and more of the daily responsibilities of the running the family business.

The Perez family made one of their biggest dreams come true on November 1998 when they opened the doors of their new business, Marissa's Bakery, which, in addition to a fresh bakery and fresh meat department, operated one of the first *tortillerias* in the state of Minnesota.

Isidro Perez originally grew up in San Jose Quebrantadero in Morelos, Mexico. He came to the United States 24 years ago, seeking the American dream. At first, he settled in Chicago in 1974 where he worked for many years in the automotive industry.

Saving whatever money that he could while he worked tirelessly in Chicago, Perez dreamed of someday opening his own small bakery, a trade that his family had followed for several generations. Eventually, he had saved enough to make the move to Minneapolis where he opened his store in a busy section of downtown on Nicollet Avenue.

Today, retail sales account for a large portion of sales, but they also sell quite a bit of bakery products (mostly *teleras*) to wholesale accounts such as independent restaurants. Thus, the need for expanded production lines and new equipment. The American dream is alive and well for Perez and his family.



# La Espiga Panadería

The strength of a family business comes from its heart, which is a quality that is overflowing at La Espiga Panadería. This bakery opened in 2009 in Spring Lake Park, Minnesota, where Margarito Morales Gomes and his family work tirelessly every day to ensure the best quality of traditional Hispanic breads and pastries are available to customers.

This is a true family business. Margarito works every day making dough, flanked by his other bakers, while his wife, Maria Morales, and daughters Barbara and Ibedt handle customer service and business operations. Their

aunt, Margarita Gutierrez, and cousin, Jonathan Gutierrez, also work for the family bakery.

Barbara shares the history of the family dating back to when her grandfather was a baker in Morelos, Mexico, and her father learned everything he possibly could about baking, starting at the age of 12.

"He makes a variety of bread, and each bread is made using different flours," Barbara says of her father. "People like to see different kinds of bread so they have more to choose from, and it's always fresh. We work hard to make sure everything is done correctly."



**La Espiga Panadería**  
**8347 University Avenue NE, Spring Lake Park, Minnesota**  
**(763) 717-1720, Margarito Morales Gomes, Owner**

Star-shaped pastries called *reguiletes* are produced by hand and filled with strawberry, pineapple or custard. It is common to find unfilled *orejas* in a Mexican bakery, but La Espiga makes a version of *orejas* that is filled with raisins and custard.

Another signature item at La Espiga is the cornbread, which they make from scratch. These small circular-shaped breads feature fresh corn as an ingredient and offer a rich, dark color.

"We sell a lot of cornbread because it's made from fresh corn, and it's always fresh," Barbara says.

Sweet snacks are gaining popularity, and La Espiga addresses this trend with creative packaging of *coricos* (small cookies made from fresh corn) in packs of 10, which are conveniently offered near the front sales register.

The bakery is also one of the few to make meringue cookies on a daily basis, colorfully made in blue, pink, yellow and white. *Polvorons* are always popular with the young shoppers who come here and are made with a dusting of sugar on top.

There is truly something for everyone at La Espiga, and love in every bite.



# El Mexicano Panadería



**El Mexicano Panadería**  
**151 East Lake Street, Minneapolis, Minnesota**  
**(612) 871-6633, Filiberto Onofre, Owner**

A unique aspect of El Mexicano Panadería is that the bakery is part of a larger shopping center in the historic Lake Street neighborhood of downtown Minneapolis. "There's a lot of history here," says the bakery's owner Filiberto Onofre. "We started the bakery with six or seven different items, and now we are making 15 to 17 different items every day, depending on the season.

Top sellers are conchas, teleras, bolillos and cakes. They make a variety of cake flavors, including piña colada, mocha, Kahlua and tiramisu. Their most popular pastries are filled with peach, guava, mango and pineapple.

Signature items range from rice pudding *empanadas* to *chiricanas*, which are a puff pastry made with rice flour. "Nobody else in town makes these," Onofre says proudly.

He and his wife Christina Garcia started their bakery in 1999. As a child, Onofre learned about baking growing up in Axochiapan in the Mexican state of Morelos where his neighbor operated a bakery. There he became familiar with the traditional flavors of rice pudding *empanadas*, *churros de cajeta*, *pan de elote* and guava-filled pastries.

Morelos is known as the "central breadbasket" of Mexico because it is an important center for agriculture. Because of its geographical location, a broad range of different climates allows the cultivation of numerous tropical and temperate tree fruits, including avocados, mangos and guavas. This fact influences the popularity of bread and pastry recipes that are now produced in Minneapolis, which is home to many Mexican immigrants who originally came from Morelos.

"I use traditional recipes that I make from scratch, but I also put in something different, a little spice that creates a signature flavor," Onofre says. "This makes it unique. I make all different kinds of breads, and the recipes are all traditional from Mexico."

His wife, Christina, is originally from Michoacan and she also contributes to tweaking the recipes. "She has different ideas, and we work together to come up with new ideas. We also like working with BakeMark





because they help us sample new products. If we get good feedback, then we move forward."

One example of developing successful new products in collaboration with BakeMark is the guava and cheese turnover, which is made with frozen puff dough supplied by BakeMark.

The added convenience of using frozen puff dough allows El Mexicano Panadería to make a wider variety of filled turnovers, so they can experiment with different flavors and make sure they offer more of the varieties that customers demand. They can also more easily introduce new seasonal flavors of filled turnovers that create higher impulse sales at the bakery.

"BakeMark offers very good service and good products," Onofre says.

The summer months are very important to the cake business at El Mexicano Panadería, which makes many cakes from quinceañeras, weddings, first communions, baptisms and other celebratory occasions. "Our cakes are very popular," the bakery owner says.





## BOLLILOS WITH CREAM CHEESE AND JALAPENO

### BAKEMARK PRODUCTS USED

- #31632 Trigal Dorado Bolillo Mix 50 LB
- #35179 Trigal Dorado Fresh Yeast 25/1LB
- #50819 BakeSense Cream Cheese 30 LB

*Mix* Mix the dough following the directions provided on each bag of Trigal Dorado Bolillo Mix for a small batch. Divide dough into 4-ounce pieces. Let the dough rest for 15 minutes.

Prepare the jalapeño cream cheese filling by mixing 8 ounces of canned jalapeños with 4¼ LB BakeSense Cream Cheese.

*Make up* Once the dough pieces have sufficiently rested, flatten them into approximately 4-inch squares. Place 1.5 ounce of jalapeño cream cheese filling (see recipe above) in the center of each square. Fold the top of the dough over the filling and shape into a bolillo.

Place on a paper lined or greased baking tray and wash with egg wash.

*Proof and bake* Proof at 100°F/80% for approximately 45 minutes. Remove from proofer and give the bolillos 5 minutes floor time. Make 3 diagonal cuts across the top of each bolillo, deep enough to show the cream cheese.

Bake at 400°F in a convection oven for 12-15 minutes with 15 seconds steam until the bolillos have a light golden brown color.



## GUAYABAS

### BAKEMARK PRODUCTS USED

- #31633 Trigal Dorado Guayaba de Mantiquilla Mix 50 LB
- #41293 Trigal Dorado Rainbow Non Pareils 8 LB
- #74707 C'est Vivant Semisweet Chocolate Chips 30 LB
- #08779 Westco Flake Sweet Coconut 10 LB

*Mx* Mix some Trigal Dorado Guayaba de Mantequilla Mix according to the directions on the bag for a small batch.

*Make up* Scale and drop 4 oz. balls of Guayaba dough onto a paper lined baking pan by hand or using a gray #8 ice cream scoop. Brush the guayabas with egg wash. Sprinkle them liberally with Trigal Dorado Rainbow Non Pareils, Westco Flake Sweet Coconut, C'est Vivant Semi Sweet Chocolate Chips or any nuts of your choice.

*Bake* Bake for 20-22 minutes at 340-365°F depending on your oven type.

## Product Solutions from BakeMark

### AUTHENTIC AND CONVENIENT

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

### FILL IT WITH FLAVOR

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

### A GLITTERY SHINE LIKE NO OTHER

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

### DELICIOUS AND EASY-TO-USE

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

### SPRINKLING JOY INTO THE MAGICAL WORLD OF BAKING

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



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

**Panaderia** is a supplement of Bake Magazine. Panaderia is published 4 times a year (Mar, Jun, Sep, Dec) by Sosland Publishing Company. Printed in the USA. BAKE assumes no responsibility for the validity of claims in items reported. Sosland Publishing Company is a division of Sosland Companies, Inc.

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



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

# BAKE *Qwik*

## Sabor y Variedad, Más Conveniencia

BakeQwik es la solución sabrosa a tus necesidades de una variedad de productos congelados tradicionales. BakeQwik ayuda a reducir el inventario y los costos de mano de obra brindándote más tiempo para producir tus creaciones distintivas. ¡Imagina las posibilidades!



[yourbakemark.com](http://yourbakemark.com)

Disponible de tu proveedor de panadería completa

**BAKEMARK**