

BAKEMARK'S

# PANADERÍA

SUPPLEMENT TO BAKE

JUNIO 2019

## Formación de Pan Creativa

Creative Bread Shaping

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.



Disponible de tu proveedor de panadería completa

**BAKEMARK**



06



10



14

## CONTENIDO

- 6 PAN Y HORNEO
- 10 PASTELES Y DECORACIONES
- 14 LA MAGIA DE LOS MEDIOS SOCIALES
- 20 PERFILES DE PANADERÍAS
- 30 RECETAS DESTACADAS
- 31 PRODUCTOS DESTACADOS

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

## DESTAQUE SU CREATIVIDAD

La creatividad es la mejor amiga de un panadero. La industria panadera es un comercio físicamente exigente que requiere trabajo duro para tener éxito. Pero la creatividad es lo que trae la innovación a la luz.

Sin el esencial proceso creativo de desarrollar nuevos productos que entusiasman a los clientes y los anima a volver a comprar más, no hay duda que sería un desafío sobrevivir para cualquier panadería.

Ofrecemos muchas ideas y técnicas nuevas para ayudarlo a liberar su creatividad en este número de Panadería de BakeMark. Desde

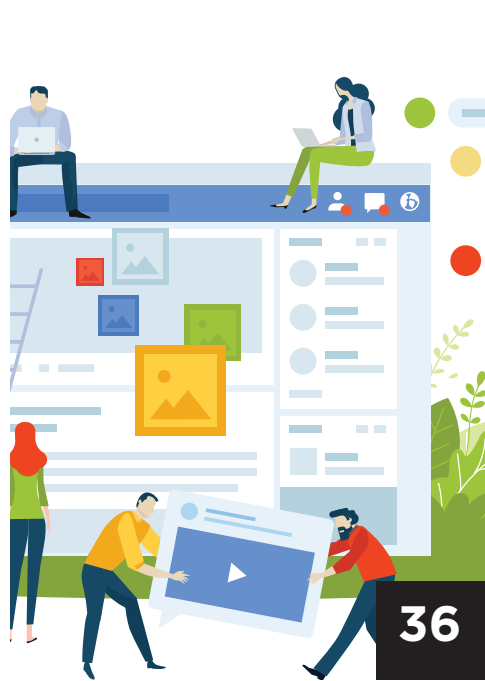
las innovaciones en la formación de pan hasta los diseños creativos de pastel y repostería que son dignos de publicarse en los medios sociales (y que captan la atención de sus clientes leales), este número está dedicado a fomentar nuevas ideas para que su panadería produzca mayores ganancias.

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

Nuestros más sinceros saludos,  
**Su Equipo BakeMark**



English  
version starts on page  
**32**



## CONTENTS

- 32 BREAD & BAKING
- 34 CAKES & DECORATING
- 36 SOCIAL MEDIA MAGIC
- 40 BAKERY PROFILES
- 50 FEATURED RECIPES
- 51 FEATURED PRODUCTS

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

## EMBRACE YOUR CREATIVITY

Creativity is a baker's best friend. The baking industry is a physically demanding trade, one that requires hard work to be successful. But creativity is what brings innovation to light.

Without the essential creative process of developing new products that excite customers and encourage them to come back to buy more, it would certainly be a challenge for any bakery to survive.

We offer many new ideas and techniques to help unlock your creativity in this issue of BakeMark's Panadería. From

innovations in bread shaping to creative designs of cakes and pastries that are worthy of posting on social media (and capturing the attention of your loyal customers), this issue is dedicated to fueling new ideas for your bakery to turn into higher profits.

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**



Amor a primera tamiza.



**GRAIN**  **CRAFT**

MOLIENDO TRIGO EN HARINA POR MÁS DE 100 AÑOS.

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

# Formación de Pan Creativa



**H**acer un impacto con su pan puede ser tan simple como moldear una masa de concha en forma de corazón o crear una escultura de pan que ejemplifique la trayectoria completa de sus habilidades artísticas para los clientes leales. A los consumidores de panadería les encanta ver algo nuevo y comprarán más productos de su panadería cuando estén inspirados por su creatividad.

Otros ejemplos incluyen las magdalenas en forma de concha (masa de concha en

forma de magdalena en una taza de papel para hornear) o pan dulce con forma de tortuga que se puede lavar con huevo para agregar un glaseado brillante.

Fernando Duque, copropietario de Tierra Caliente, que tiene nueve panaderías en Houston, dice que la formación de la masa para concha se puede hacer fácilmente utilizando un raspador para formar la masa en cualquier forma que usted prefiera. Luego agregue piezas de masa de colores en la parte

superior y hornee para crear un producto especial para los días festivos como el Día de San Valentín o las fiestas de aniversario.

“Hicimos una concha púrpura especial para el aniversario de Selena que llamamos Como la Flor,” dice Duque, refiriéndose al título de la canción que Selena hizo famosa, la cual es celebrada por muchos hispanos cada 31 de marzo, fecha del aniversario de su muerte.

Tierra Caliente también hace conchas

en forma de unicornio adornadas con colores brillantes (púrpura, rosa, azul), así como manteconchas, un híbrido de pan dulce hispano que combina la masa de concha con la masa de mantecada. La mayoría de las veces, las manteconchas se hacen formando la masa de concha encima de la masa de mantecada antes de hornear.

En El Bolillo Bakery, los panaderos crean formas únicas de panes y donas inspiradas en los unicornios, las tortugas, las cuerdas y las conchas.

“Les permitimos a nuestros panaderos la libertad creativa para divertirse y hacer nuevos productos,” dice Kirk Michaelis, propietario de El Bolillo Bakery, que tiene tres ubicaciones en Houston. “Properamos debido esa creatividad. Están orgullosos de su trabajo, y la creatividad es contagiosa.”

### TÉCNICAS DE LA FORMACIÓN DE PAN

El efecto más evidente que resulta cuando se le da forma al pan es cómo luce. La formación puede cambiar el aspecto de su pan. Puede ser una simple bola



rústica o un pan trenzado más elaborado. La formación ha sido utilizada por los panaderos durante siglos. Es una manera conveniente de distinguir entre diferentes masas de pan después de hornear y ayudar a los clientes a elegir su pan.

Antes de dar forma a la masa, primero querrá darle preforma. Hay dos preformas básicas. La primera es un

óvalo o rectángulo básico. La segunda, un redondo, es exactamente lo mismo que hacer un pan redondo.

Para dar forma, use sólo la suficiente harina en sus manos para evitar que se peguen pero evite usar demasiado, ya que esto puede incorporar harina cruda no deseada a la masa. Si sus manos comienzan a pegarse, deslícelas por la superficie de trabajo para adquirir un poco de harina.

Así como la cantidad de harina en sus manos es importante, también lo es la harina en la superficie de trabajo. La clave para dar forma a la masa de pan es usar la superficie de trabajo para tirar la masa ligeramente mientras que la arrastra. Si usa demasiada harina, la masa se deslizará con demasiada facilidad y no podrá desarrollar suficiente tensión.

La superficie de la masa no se debe rasgar durante la formación. Este desgarro puede ser causado porque la superficie de trabajo es muy corta o por un manejo demasiado fuerte. Si la masa comienza a rasgarse, use una mano más ligera al empujar, tirar y doblar la masa.

Espolvoree harina ligeramente en la





superficie de trabajo y coloque la masa redonda preformada sobre la harina. Tome la parte inferior de la masa con las dos manos y dóblela hacia arriba por la mitad. Luego, utilizando ambas manos

con los pulgares hacia arriba, levante la masa por un lado y dóblela suavemente, por la mitad, con la costura de la masa orientada hacia el lado contrario a usted. Mientras la dobla, también jale la masa

suavemente hacia usted, apretando la piel exterior.

Repita este proceso de recoger y acoplar un par de veces más, con un cuarto de rotación cada vez, hasta que la masa se junte. Luego, deje que la masa redonda suelta descansa frente a usted con la costura hacia abajo en la superficie de trabajo.

Coloque dos manos sobre la masa de manera que sus pulgares están cerca el uno del otro y sus manos y dedos encierran la masa. Mueva sus manos en conjunto en un movimiento circular, empujando la masa con una mano hacia la otra mientras que la aprieta entre su mano y la superficie de trabajo.

Continúe este movimiento circular hasta que convierta la masa en una bola uniforme y tensa. Con un cuchillo de banco, transfiera la masa a un cesto de desarrollo, con la costura hacia arriba, para realizar el desarrollo final. **P**

# 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

CERTIFICADA FSSC 22000





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

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

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

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

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



# Diseños de Pastel de la Nueva Era

**D**ejar una impresión en la era digital requiere una estrategia diferente para los decoradores de pastel y los vendedores de productos de panadería. Los diseños de pastel deben ser coloridos y atractivos para que el cliente sepa que está obteniendo algo realmente único.

Los diseños de pastel innovadores en las panaderías hispanas en Houston reflejan los tiempos cambiantes. Los acentos de chocolate están presentes por todos lados en la parte superior de los nuevos diseños, desde piezas de

chocolate en forma de popote hasta alas de mariposa. Los pasteles de goteo, que lucen cobertura que gotea por los lados, son cada vez más populares y ofrecen más opciones de color, como rosa y negro en el mismo pastel. Los pasteles para verano ahora cuentan con trozos de crema de mantequilla en forma de bola de helado.

Los diseñadores de pastel están saliendo de la rutina con creaciones llamativas para atraer a los clientes que desean que sus pasteles para las ocasiones especiales reflejen su estilo personal o capten un interés especial (como

el Día de la Madre con adornos de fondant en forma de un estuche con pinceles de maquillaje en la parte superior).

Es útil saber que los consumidores están encontrando su panadería cada vez más a través de los canales digitales — ya sea con un teléfono inteligente o por computadora. Eso hace que la necesidad de tener un sitio web fuerte y una presencia en los medios sociales sea aún más importante para el éxito futuro de su panadería.

Según un estudio de Visa de 2018 sobre las empresas pequeñas y medianas (SMBs,



por sus siglas en inglés) en los Estados Unidos, el 52% de los consumidores que fueron encuestados hacen sus búsquedas por Internet o en el sitio web del negocio antes de visitar un nuevo negocio. Más del 60% prefiere ser contactado a través de un canal digital, como el correo electrónico, los banners de sitios web o los sitios web del negocio.

Sin embargo, menos de la mitad de las SMBs realizan negocios por Internet, según el estudio de Visa. Esta brecha sugiere que hay grandes oportunidades para que las compañías utilicen las formas digitales para capturar ingresos, mantenerse frente a los clientes y ahorrar tiempo y gastos en las tareas diarias necesarias para administrar las empresas.



## CUENTOS DE CUMPLEAÑOS

Facebook ha presentado su última nueva característica llamada "historias de cumpleaños". Según Facebook, es un nuevo tipo de historia donde amigos y familiares pueden agregar tarjetas de cumpleaños digitales, fotos o videos a una historia para celebrar un cumpleaños. Para celebrar el lanzamiento, Facebook se asoció con 50 panaderías en todo el país para una divertida promoción en la cual las panaderías ofrecían magdalenas gratis a cualquier persona que los visitara el 10 de mayo, hasta agotar existencias. Las panaderías pueden aprovechar esta herramienta de los medios sociales para ayudar a los clientes leales a celebrar su propio cumpleaños con una magdalena o pastel único, inspirado en su "historia de cumpleaños."

Hace dos años, Arandas Bakery en Houston introdujo una opción de pedido por Internet en su sitio web, lo que permite que los clientes realicen pedidos de pasteles personalizados y de pasteles urgentes por Internet para luego recoger y pagar por ellos en la tienda.

Para los pedidos de pasteles personalizados por Internet, los clientes ahora tienen la opción de cargar una foto del diseño deseado para que los diseñadores de pastel de Arandas tengan una representación precisa para satisfacer



las necesidades de cada cliente. El mercadotecnia digital ha alterado las estrategias de mercadotecnia que las empresas familiares como Arandas Bakery, fundada en 1993, están acostumbradas a realizar dice Judy Camarena, presidenta de Arandas Franchises. Pero en lugar de dejarse intimidar por la nueva tecnología, Arandas Bakery la está adoptando. El liderazgo de segunda generación en Arandas está adaptando sus operaciones para mejorar el servicio al cliente para satisfacer las necesidades de la población de Houston que es cada vez más diversa y tecnológicamente inteligente. “Hoy en día, a medida que el nuevo liderazgo se enfrenta a una población diversa de 2.2 millones de residentes en Houston, estamos preparados con un currículum que nos comprometemos a continuar sosteniendo para nuestro nombre familiar,” dice Camarena. **P**



Equipo de Horneo de Calidad



Mezcladora con Espiral Entrable



Moldeadora Cónica Industrial



Aplanadora/Moldeadora



Fermentador Intermedio



Moldeadora Cónica



Mezcladora de Horquilla



Divisor de Masa



Mezcladora Espiral



Horno con Tubos de Vapor



Llámenos hoy. (360) 255-7467

Hablamos español.

[www.becomsales.com](http://www.becomsales.com) | [www.bakeryequipment.com](http://www.bakeryequipment.com)

¡Siganos!

[facebook](#)

[Linked in](#)

[twitter](#)

[You Tube](#)

PIENSE MÁS INTELIGENTEMENTE CON

**¡NUEVO!** Día Dedicado a la Educación el Sábado

# IBIE<sup>®</sup> Educate



Aprenda nuevas maneras inteligentes de mejorar su producto, optimizar su producción y aumentar sus ventas en el programa de educación más integral y extenso del mundo para la industria de panadería. IBIEducate ofrece más de 100 sesiones que abordan los temas más candentes en todos los sectores de la industria.

**Nuevo para 2019: Acompáñenos para un día dedicado a la educación el sábado antes de que la sala de exposición abra, con sesiones que cubren:**

- Automatismo y Robótica
- Horneo con Cannabis
- Etiqueta Limpia
- Seguridad Alimenticia
- Sustentabilidad
- Gestión del Talento y Liderazgo

**IBIE<sup>®</sup>**  
**INTERNATIONAL BAKING  
INDUSTRY EXPOSITION**  
EDUCATION: SEPT. 7-11, 2019  
EXPO HALL: SEPT. 8-11, 2019  
LAS VEGAS CONVENTION CENTER  
[WWW.IBIE2019.COM](http://WWW.IBIE2019.COM)

**IBIEducate es posible gracias a nuestros asociados de educación:**



Vea el programa educativo completo y **REGÍSTRESE** en [www.IBIE2019.com](http://www.IBIE2019.com)



# La Magia de los MEDIOS SOCIALES

Nunca ha habido una mejor oportunidad que hoy para interactuar con sus clientes digitalmente (especialmente en sus teléfonos) a través de los canales de los medios sociales para ayudar a crear una mayor conciencia de su marca e impulsar la repetición de negocio para su panadería.

“Usamos Facebook e Instagram y ha sido una explosión,” dice Fernando Duque, copropietario de Tierra Caliente, que opera nueve panaderías en Houston. “Tenemos

una persona a cargo de nuestros medios sociales y requiere mucha atención. La gente está cambiando. Es algo muy importante hoy en día.”

Además, la transformación digital de su negocio, tal como agregar sistemas de punto de venta (POS) en sus estaciones de venta, es igualmente importante para mejorar la productividad y la rentabilidad, y también para aumentar su competitividad en el mercado.

“Este año, estaremos totalmente integrados a un punto de venta de última

generación que nos brindará los análisis para competir de manera inteligente,” dice Judy Camarena, presidenta de Arandas Franchises, una empresa familiar que incluye cuatro panaderías al por menor en el mercado de Houston. “Estamos muy orgullosos de nuestro sistema POS, que se implementará en las cuatro tiendas para fines de año.”

Los medios sociales son la entrada para construir un tremendo reconocimiento de marca. Kirk Michaelis, propietario de El Bolillo Bakery, con tres ubicaciones en Houston, no reconoció el poder de los

*Ponerle color a tu día. Bien Hecho.*

Déjanos ayudarte a iluminar las caras de tus clientes con los brillantes y resistentes glaseados y coberturas de Flavor Right.

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

*Flavor Right*<sup>TM</sup>

Nos encanta promocionar a nuestros amigos. ¡Únete!

 /flavorrightfoods |  YouTube

medios sociales hasta que una de sus hijas le mostró el camino.

“Los medios sociales son una necesidad,” dice Michaelis hoy. “Es una herramienta que puede cambiar la vida de su negocio. Se trata de mantener su marca en la conversación.”

Michaelis tiene tres hijas que son parte del grupo de música country Michaelis y, con sus experiencias con un sello discográfico nacional, aprendieron a conectarse con los fans de manera positiva a través de los medios sociales como Facebook e Instagram.

“Mi hija realizó los medios sociales para su banda, cuando estuvo aquí para ayudarnos, se subió a bordo y simplemente reventó,” dice Michaelis.

La panadería comenzó con los medios sociales hace dos años y ya tiene 35,000 seguidores en Instagram.

La cultura de bondad y creatividad de El Bolillo salió a la luz en 2017 durante el huracán Harvey. Ese viernes, cuando

comenzó a llover, la panadería fue invadida por clientes en pánico, lo que obligó a la panadería a cerrar temprano para que todos pudieran volver a casa a salvo. El sábado, los panaderos decidieron trabajar de la noche a la mañana para asegurar que habría pan el domingo por la mañana, sin darse cuenta de que había empezado a llover nuevamente y que estaban atrapados por las aguas elevadas. Después de algunas horas de llamadas telefónicas a sus familias preocupadas y a Michaelis, el equipo decidió que las personas iban a necesitar comida y, como contaban con electricidad, continuaron horneando durante 48 horas seguidas, haciendo miles de piezas de pan y pasteles.

Asombrado por el trabajo de su equipo, Michaelis decidió que deberían empaquetar, embolsar y llevar el pan y la pastelería al personal de primeros respondedores, a la policía y a los refugios para ayudar a los necesitados. Su historia se volvió viral en

todo el mundo y durante las próximas semanas estuvieron haciendo entrevistas que explicaban qué les dio la inspiración para realizar una hazaña tan generosa.

“Después del huracán, estuvimos en las noticias de todo el mundo. Ese es el poder de los medios sociales,” dice Michaelis. “Recibimos llamadas de personas en China, Australia e Italia. Fue increíble.”

Durante las siguientes semanas, El Bolillo Bakery trabajó horas extraordinarias para hornear, donar y entregar miles de panes y pasteles a diario a las iglesias, los refugios y al personal de primeros respondedores en Houston, todo mientras seguían sirviendo a sus clientes regulares.

Más recientemente, Michaelis se encargó de disfrazarse como el Conejito de Pascua para entregar galletas gratis de El Bolillo a los pacientes jóvenes en Texas Children’s Hospital en Houston. Publicaron el evento en Instagram y fue un gran éxito para todos. **P**





# El Factor de los Canales Cruzados

A pesar de que los propietarios minoristas consideran que el Internet contribuye un papel importante al futuro del crecimiento de su negocio, también es importante que los minoristas reconozcan que las compras a través de diferentes canales se están volviendo cada vez más comunes entre los consumidores de hoy.

Lo que esto significa es que no se debe descartar la importancia de su tienda minorista física para los clientes que desean comprar productos frescos de panadería que puedan oler y ver en persona.

La compañía de investigación eMarketer estima que el 25% de las compras iniciadas por Internet se completan en la tienda y el 25% de las compras iniciadas en la tienda se realizan por Internet.

Casi la mitad de todas las empresas pequeñas (incluidas las panaderías) venden sus productos y servicios por Internet, y entre los que lo hacen, el 15% de sus ventas ahora provienen de los canales por Internet.



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

## **SUPREMO** TORTILLA SYSTEM

Diseñado para que usted pueda producir diferentes variedades de tortillas.

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

**AB | MAURI**  
*Passionate About Baking*

abmna.com 1.800.772.3971





# ARANDAS BAKERY

**Arandas Bakery No. 4 , 11919 Eastex Freeway, Houston, Texas, (281) 227-3600,  
Lizbeth Camarena-Saracho, Gladys Camarena, Ricardo Hernandez, Jonathan Edner Garcia, Proprietarios**

El sol está saliendo para Arandas Bakery, la cual ahora está guiada por un liderazgo de segunda generación que está adoptando con éxito la cada vez más multicultural ciudad de Houston.

Fundada hace 26 años, esta empresa familiar posee y opera cuatro panaderías alrededor de Houston y distribuye pan a través de socios de distribución nacional.

En 1993, cuando la panadería le abrió sus puertas por primera vez a un mercado predominantemente hispano, los fundadores de la compañía navegaron un cambio que involucró a un número creciente de inmigrantes de Centro y Sudamérica a Houston.

Ahora, con 2.3 millones de residentes, según la Ciudad de Houston, se espera que Houston se convertirá en la tercera ciudad más poblada de EE.UU. durante la segunda mitad de la década de 2020. La zona metropolitana de Houston es el área de mayor diversidad étnica en los Estados Unidos; los residentes de la ciudad hablan al menos 145 idiomas.

Hoy en día, a medida que el liderazgo de segunda generación de Arandas se acopla a un mercado multicultural, la familia está preparada para desarrollar y reforzar la estelar reputación de su marca que se ha ganado desde que abrió su primera panadería.

“Cuando se establece el negocio, se te pide que mantengas el status quo, al mismo tiempo que te involucras en algo nuevo. Es una tarea delicada que sólo el tiempo puede mejorar con la precisión necesaria,” dice Judy Camarena, una de las líderes de segunda generación de la compañía y presidenta de Arandas Franchises. “Nos enfrentamos a la creciente competencia de todo el país. ¿Cómo nos mantenemos fieles a nuestras orgullosas raíces de Texas cuando estamos compitiendo con conceptos de tendencias?”

La respuesta, dice ella, es una combinación de factores. “Ver a nuestros padres trabajar arduamente nos inculcó la persistencia, y ver a nuestros padres



asimilarse a un mercado cambiante y a las circunstancias nos hizo sentir cómodos con la adaptación,” agrega. “Su inquebrantable fe en Dios y en sus planes nos inculcó la importancia de la integridad. No podríamos haber recopilado nuestro último pero más importante valor si no hubieran cometido algunos de los errores, y esa es la importancia del liderazgo responsable.”

El negocio familiar fue fundado en 1993 por José Camarena y su esposa, Silvia, quienes eran inmigrantes de ascendencia mexicana que se convirtieron en ciudadanos estadounidenses.

El liderazgo de la segunda generación de la familia Camarena incluye a las tres hijas del fundador: Judy, Lizbeth Camarena-Saracho y Gladys Camarena. Además, hay primos Ricardo Hernández y Jonathan Edner García. Judy señala que todos tienen educación universitaria, lo que los hace bien equipados para guiar a la compañía hacia el futuro. Lizbeth es una estudiante de Educación Bilingüe con un título de la Universidad de St. Thomas, y Gladys tiene un título en Derecho

Penal de la Universidad Estatal de Sam Houston. Ricardo obtuvo una licenciatura en Administración de Empresas de la Universidad de St. Edwards, y Jonathan tiene una licenciatura en Economía de la Universidad de Houston.

“Un día, nosotros los primos nos reunimos para ponernos al día y rápidamente avanzamos hacia una apasionada discusión sobre nuestro futuro,” dice Judy. “Cuando finalmente nos detuvimos para recuperar el aliento, decidimos comenzar a crear listas. Una lista incluía los valores de nuestros padres, otra lista los valores de nuestros empleados y, finalmente, una lista contenía nuestros valores. Encontramos similitudes entre todos los grupos. Terminamos sabiendo que nos habían dado todas las herramientas para dar el siguiente paso y emerger como la nueva generación de liderazgo.”

El liderazgo de la segunda generación apunta a varios factores sobre cómo su negocio se ha forjado un lugar único en el mercado de la panadería.

“Primero, somos orgullosamente una



de las panaderías de Houston que todavía hace pan fresco todos los días,” dice Judy. “Segundo, estamos trabajando duro con las escuelas secundarias, escuelas de comercio y universidades para reclutar a más personas como nosotros. Queremos respetar la tradición de hornear pan y lo que significa para tanta gente, independientemente de su cultura. Estamos comprometidos a tener los mejores productos de calidad y tenemos socios de distribución nacionales que realizan entregas en todo el estado.”

Arandas Bakery, una auténtica panadería

mexicana, comenzó como la primera de su tipo en Houston. La compañía se enorgullece de hacer pan dulce delicioso y tradicional, así como también pasteles especializados y otros productos horneados, hechos desde cero y frescos todos los días. El enfoque empresarial de la empresa es 100% orientado a la familia, por lo que los propietarios se enorgullecen de que las cuatro Arandas Bakeries son propiedad de miembros de la familia, todos los cuales tenían una conexión especial con el fundador José Camarena.

Un empresario de corazón, el fundador de la compañía, José Camarena, y su esposa, Silvia, decidieron abrir las puertas de la primera Arandas Bakery en junio de 1993 en Airline Drive, con la esperanza de poder ayudar a sus padres que se habían mudado de México a Houston. Decidieron aventurarse a la industria de panadería para darle a su madre y a su padre un futuro mejor y más cómodo. Juntos, José y Silvia y sus tres hijas, Lizbeth, Judy y Gladys, trabajaron arduamente para que la panadería prosperara, una tarea que pudieron lograr al proporcionar productos de calidad desde el principio. Los padres de José aún son dueños de esta sucursal, que ahora está siendo administrada por su hija y su familia.

En 1994, un año después de la apertura de la primera panadería, y debido a la aceptación de la comunidad, José decidió invitar a su tío Jesús (conocido como Tío Chuy) a unirse a él en el proyecto. Su tío había sido una figura muy influyente en la educación de José. En ese momento, Jesús estaba trabajando como camarero en Beverly Hills, California, y tenía su propia familia.

Después de una detallada consideración y un pequeño impulso del terremoto de 1994 en California, Jesús decidió mudarse a Houston, donde esperaba poder ofrecer una mejor vida a su esposa e hijos. En julio de 1994, se inauguró la segunda Arandas Bakery en el suroeste de Houston, actualmente ubicada en la calle Beechnut. Jesús y su hijo Ricardo todavía son los propietarios y operan esta locación.

“En Arandas Bakery, estamos agradecidos por nuestros empleados y clientes,” según los propietarios de Arandas Bakery. “Respetamos y honramos el lugar que se nos ha dado en los hogares (de los clientes) y prometemos brindar lo mejor de nuestra cultura a través de las tradiciones y el trabajo arduo, mientras mantenemos la integridad de nuestro producto: horneamos todo fresco diariamente.” **P**



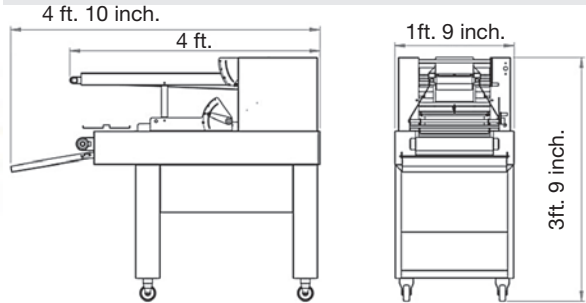
# Argencal co.



## ■ EQUIPO BOLILLERO COMPACTO



### BREAD MOLDER FORMER

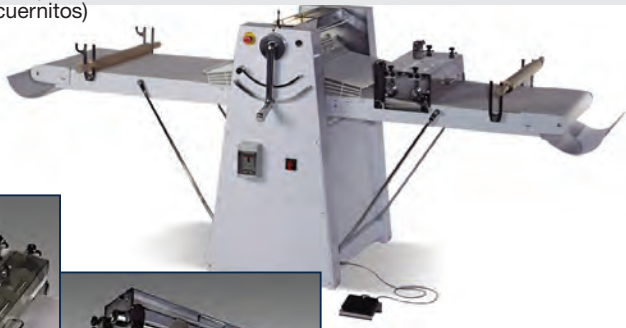


## ■ HORNOS ROTATIVOS

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

## ■ LAMINADORA DE PIE

Con cortantes para croissant (cuernitos)



## ■ 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 producí 4000 bolillos por hora Panes individuales



## ■ AMASADORAS A ESPIRAL

capacidad desde. 30 lbs a 480 lbs de masa

mixers from 30 lbs. to 480 lbs



## ■ DIVIDER ROUNDER

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



# 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 financiacion.**





# EL BOLILLO BAKERY

917 E. Southmore Ave., Pasadena, Texas  
 713-643-2625, Kirk Michaelis, Propietario

Fundada en 1998, El Bolillo Bakery se ha convertido en una de las panaderías favoritas de Houston, ahora con tres ubicaciones, la más nueva en Pasadena, Texas. “Creo que estamos en una excelente posición,” dice el propietario Kirk Michaelis con gran confianza. “Tenemos el poder de compra lo suficientemente grande como para ofrecer un buen valor y buenos precios. Nuestros ideales son servir a la comunidad y darles a los clientes un producto realmente bueno a un precio realmente bueno. Esta tienda es nuestro futuro. Creemos que tenemos nuestro modelo correcto.”

La ubicación de El Bolillo en Pasadena es una tienda de 12,000 pies cuadrados que cuenta con varias estaciones convenientes de autoservicio donde los clientes pueden comprar donas y churros frescos o tortillas recién hechas. También hay una innovadora estación de bolillo donde los bolillos recién horneados en la sala de horno posterior se cargan en bandejas para que los clientes pueden usar pinzas para seleccionar tantos bolillos frescos como deseen.

En el lado opuesto de la tienda, los clientes van a pedir pasteles personalizados que incluyen docenas de opciones de pasteles tres leches, por los cuales El Bolillo es mejor conocido.

Un nuevo proyecto próximo incluirá agregar un programa de café a la ubicación en Airline Drive de El Bolillo. “Hemos aprendido cómo hacer un café realmente bueno,” dice Michaelis, quien se entrenó en un programa de café barista.

El propietario de El Bolillo se esmera por enseñar y predicar la importancia de ofrecer excelente servicio al cliente, lo que significa mirar a cada cliente a los ojos con una sonrisa y dirigirse a cada uno personalmente con una actitud amable y positiva.

La base del éxito futuro de la panadería se basa en esta cultura de la compañía de promover la excelencia desde dentro y recompensar a los empleados que trabajan



duro con mayores responsabilidades y promociones.

“En El Bolillo, la gente es lo principal, y el dinero es secundario,” dice Michaelis. “Quiero dejar que la gente se ocupe de la gestión y que los empleados que lo

merecen se hagan cargo. Nuestro equipo ha convertido a El Bolillo en lo que es hoy. Incluso con los nuevos empleados, nuestro equipo atrae a la gente y, si no se acoplan, se les deja saber.”

Mariel Rascón, gerente de la tienda



en Pasadena, es un ejemplo perfecto del talento reconocido; comenzó como cajera en El Bolillo hace seis años y ahora administra las operaciones diarias de la panadería en Pasadena. Ella tiene el encanto personal para tener éxito tanto para ayudar a los clientes como para guiar a los empleados y ayudarlos a alcanzar sus propias metas.

“Cuando comienzas a trabajar aquí, aprendes que todos se preocupan por todos,” dice ella. “Tenemos clientes que vienen aquí todos los días, por lo que es importante tratarlos con respeto y cuidar de lo que están buscando. La gente está buscando cosas nuevas cada temporada. Siempre estamos probando nuevas decoraciones de galletas y pasteles.”

Rascón, que está cursando una carrera de diseño gráfico, también ayuda a los clientes con ideas gráficas para que El Bolillo pueda realizar las obras de arte del propio cliente.

“Tenemos un equipo muy creativo aquí

para crear nuevas ideas,” dice ella.

Para Michaelis, el negocio de la panadería tiene que ver con la familia, que incluye a todos y cada uno de los 276 empleados de la empresa.

El Bolillo ha recibido muchos premios, entre ellos el prestigioso Prudential 2018 Positive Impact Award y la proclamación y llave de la ciudad de Pasadena, Texas, para reconocer el 26 de abril de 2018 como el Día de la Panadería El Bolillo.

Michaelis sabe lo que es ser un sobreviviente. Después de que le diagnosticaron cáncer hace más de una década y le dijeron que tenía pocas posibilidades de sobrevivir, su comprensión sobre cómo ser una persona generosa cambió. No hubo un día que pasara sin un abrazo, regalo u oración de un cliente, sacerdote, maestro o de alguien a quien previamente había impactado a través de su amistad y filantropía.

Tres años después y libre de cáncer,

decidió cambiar su vida y modelo de negocios, convirtiendo a sus clientes y empleados en una prioridad máxima e invirtiendo en sus comunidades. Michaelis apoya a sus empleados, muchos de los cuales han estado trabajando para él desde el principio. También les da la libertad de ser artesanos y crear nuevos tipos de productos cada semana.

Con ese mismo espíritu, Michaelis celebra la libertad artística. Dentro de la tienda de El Bolillo en Pasadena hay una escultura tallada a mano de una escena religiosa que un artista local había tallado de un árbol. Michaelis vio la belleza de la escultura y le preguntó al artista si deseaba venderla. El artista aceptó y Michaelis decidió exhibirla en la panadería dentro de una vitrina de vidrio para protegerla, de modo que todos puedan disfrutar de su belleza, junto con los hermosos pasteles y repostería que se exhiben en El Bolillo. **P**



# 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**



# TIERRA CALIENTE

**12637 Bissonnet # B, Houston, Texas**

**(281) 258-4992, Fernando Duque, Ruben Arguello, Co-propietarios**

**D**urante 13 años, Tierra Caliente ha brindado a los clientes de Houston deliciosos panes, pasteles y repostería hispana, y el negocio está en auge. Se debe dar crédito a la amplia variedad de productos de alta calidad disponibles en esta innovadora panadería de nueve tiendas, así como al hecho de que la población hispana de Houston es ahora la tercera más grande (1 millón de Hispanos viven en Houston) de cualquier ciudad en los Estados Unidos.

“El año pasado crecimos rápidamente. Agregamos tres ubicaciones en un año,” dice el copropietario Fernando Duque, quien dirige el negocio con el copropietario Rubén Arguello. “La oportunidad está impulsando el crecimiento. En cuanto a nuestros productos, son a prueba de la recesión, siempre y cuando mantengamos los precios asequibles para la gente.”

Ofrecer entre 120 y 130 productos de panadería frescos diariamente sigue desempeñando un papel fundamental para su éxito. Todas las vitrinas se mantienen impecables y la iluminación suave de las vitrinas destaca la calidad del producto. Cuando entras por la puerta, inmediatamente reconoces que esto es mucho más que una panadería hispana. Es una panadería fresca para todos.

“Mostramos mucho de todo, y

cambiamos constantemente para mantener los productos en los estantes únicos y frescos,” dice Duque. “Creemos en la variedad de productos para tener éxito. Cuanta más variedad ofrezcamos, más productos vendemos.”

Los burritos abiertos de estilo guatemalteco se encuentran entre los nuevos favoritos populares, los cuales están

### POBLACIÓN HISPANA DE HOUSTON

*por país de origen*

<b>Total</b>	<b>1 millón</b>
Mexicano	710,190
Salvadoreño	88,482
Hondureño	39,053
Guatemalteco	26,538
Puertorriqueño	11,846
Colombiano	11,775
Cubano	8,704

**Fuente: Oficina del  
Censo de EE.UU.**

disponibles con relleno de piña o fresa. Los panes guatemaltecos están ganando popularidad en correlación directa con el creciente número de inmigrantes Guatemaltecos que se mudan a Houston.

“Introducimos el pan guatemalteco cuando abrimos nuestra tienda número 9, y ahora tenemos ese pan en todas las locaciones,” dice.

Otra historia de éxito reciente es la gelatina colorida, que está disponible en tazas de porción individual y en moldes redondos de 9 pulgadas.

“Vendemos muchas gelatinas durante el verano,” dice Duque. “Los colores más vivos atraen a muchos clientes actualmente.”

BakeMark desempeña un papel fundamental para ayudar a Tierra Caliente a mantener la innovación en el desarrollo de productos.

“BakeMark ha sido un socio de nosotros desde nuestros principios,” dice Duque. “Su servicio es perfecto. Trabajamos juntos para crecer el negocio, lo que es beneficioso para todos.”

Los copropietarios de este negocio de panadería de rápido crecimiento creen que no importa qué tan grandes sean, siempre se les juzgará principalmente por la calidad de sus productos y el servicio que brindan de manera constante.

“No tomamos atajos,” dice Duque. “Si no podemos proporcionar productos de la misma calidad en la panadería núm. 1 hasta la núm. 9, no seguiremos creciendo. Intentamos mejorar todo el tiempo, todos los días.” **P**





# ESTRELLA'S BAKERY

**5710 Bellaire Blvd, Houston, Texas**  
**(832) 352-2411, Rogelio de Jesus, Propietario**

Para Rogelio de Jesús, dueño de Estrella's Bakery, los panes centroamericanos como los salpores y las rosquillas son un gran éxito entre los clientes que compran en su sucursal de Bellaire Boulevard en el suroeste de Houston, una de las cuatro tiendas de Estrella's en la ciudad.

“Los panes salvadoreños se venden bastante aquí, en comparación con las conchas,” dice de Jesús, quien fundó Estrella's hace siete años y tiene más de 25 años de experiencia en panadería. “Las conchas se venden en gran cantidad en nuestras otras ubicaciones donde los clientes mexicanos compran más.”

Estrella's Bakery está desarrollando un nicho para los panes auténticos que son populares en El Salvador y otros países de Centroamérica, donde los panes de arroz y de maíz son más comunes. De forma ovalada o rectangular, los salpores tienen una textura crujiente y están hechos con harina de arroz y maíz — y con frecuencia incluyen canela. Las rosquillas están hechas con los mismos ingredientes y tienen forma de donas.

La quesadilla salvadoreña es un pastel dulce de queso que es común en muchas panaderías hispanas y se puede hornear en bandejas o en moldes redondos. En Estrella's Bakery, los hacen en círculos de aproximadamente 10 pulgadas de diámetro.

“Si haces las quesadillas demasiado grandes, la gente no va a volver a comprarlas con tanta frecuencia,” dice de Jesús. “Me gusta ofrecer artículos que las personas pueden comer el mismo día para que vuelven por más.”

Los pasteles tres leches y el tiramisú son otras especialidades en Estrella's Bakery, la cual ofrece una amplia gama de deslumbrantes diseños de pastel creados por el decorador de pastel Agustín Rueda, un talentoso chef de pastelería con más de 15 años de experiencia.

El tiramisú está cubierto con decorativos trozos de chocolate y fresas frescas.



Los pasteles elaborados se rellenan con Twinkies, magdalenas y fruta fresca en el centro y se rodean de trozos de chocolate y luego se atan con una cinta.

Otros artículos que no se verán tan a menudo en otras panaderías hispanas incluyen los merengues de colores brillantes, que Estrella's Bakery llama besitos, panecillos dulces para la cena con una textura esponjosa conocidos como

conchones y viejitas, que son similares a las empanadas y están cubiertas de azúcar moreno. Los panaderos aquí hacen merengues a la manera tradicional con claras de huevo y azúcar. Vienen en muchos colores: amarillo, rosa, blanco y marrón.

“Los merengues son populares con los clientes porque son coloridos y dulces,” dice. “Los hacemos en tamaños medianos porque se venden mejor.” **P**

# SANDÍAS GALLETAS

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

\* Receta alternativa: Combine y mezcle los siguientes ingredientes a velocidad baja hasta obtener una mezcla suave: 7 1/2 lb de Westco Ultra Rich Crème Cake Mix, 3 lb de Trigal Dorado Margarine Blue y 2 1/4 lb de harina para pan. Añada 2 1/4 lb de huevos enteros y mezcle a velocidad baja hasta que quede suave. No mezcle en exceso. Divida en 3 partes iguales. Coloque una parte

nuevamente en la batidora e incorpore el colorante amarillo a velocidad baja. Retire de la batidora. Repita con las otras dos partes para preparar masa color rojo y verde.

**PREPARAR:** Extienda la masa verde de modo que quede un rectángulo de 8 in de ancho y 1/4 in de espesor. Haga lo mismo con la masa amarilla. Coloque la masa amarilla sobre la verde. Enrolle la masa roja de modo que quede un tubo de 2 in de diámetro y colóquelo en el centro de la otra pieza. Enrolle las partes planas alrededor del tubo. Corte la masa amarilla y verde

## BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

#31742 Trigal Dorado Galleta & Polvoron Mix 50 LB  
#17220 BakeSense Palm All Purpose Shortening 50 LB

## TAMBIÉN PUEDE UTILIZAR

#11644 Westco Ultra Rich Creme Cake Mix 50 LB  
#34942 Trigal Dorado Margarine Purple 10/2.2 lb  
#17217 BakeSense IE All Purpose Shortening 50 LB



excedente. Selle los bordes. Envuelva firmemente con film transparente. Refrigere por dos horas. Retire del refrigerador y corte círculos de 1/4 in de espesor. Corte cada círculo por la mitad a la altura de la unión. Coloque en un molde

para hornear forrado con papel. Decore con chispas C'est Vivant Chocolate para simular semillas. **HORNEAR:** Coloque en un horno de convección a 340 °F y hornee durante aproximadamente 10 minutos.

# COCADAS

**Mezclar:** Mezcle 10 lb de Westco Macaroon Cookie Mix con 1 lb 8 oz de agua de grifo bien caliente. Mezcle durante 1-2 minutos a velocidad baja. Deje que la mezcla repose por 5 minutos para que se hidraten todos los ingredientes.

**SABORIZAR (OPCIONAL)** Divida la mezcla en varias tandas y saborícelas con Westco Strawberry Fruit-O o Westco Fudge Supreme. Utilice 1 oz

por libra de mezcla de galletas macaroon. Puede incorporar el producto Westco Strawberry Fruit-O manualmente en lugar de volver a colocar la mezcla en la batidora cada vez.

**PREPARAR:** Con una manga de repostería con punta estrellada n.º 6 o una punta grande común, forme las galletas en un molde para hornear forrado con papel. Opcional: puede rellenar algunas galletas con Westco Fruit Fillings o

## BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

#09944 Westco Macaroon Cookie Mix 50 LB  
#12457 Westco Strawberry Fruit-o 1/12 LB  
#19529 Westco Vanilla Dipping Icing 45 LB  
#31721 Westco Fudge Supreme Plus 32 LB



cubrirlas con nueces antes de hornearlas. **HORNEAR:** Hornee a 340 °F hasta que los bordes tomen color. **TERMINAR:** Una vez que las

galletas se hayan enfriado, glaséelas o báñelas con C'est Vivant Dark Coating Chocolate o Westco Dipping Icing fundido a 105-110 °F.

# 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)

# Creative Bread Shaping



Making a statement with your bread can be as simple as shaping a *concha* dough into a heart or creating a bread sculpture that exemplifies the full scope of your artistic abilities to loyal customers. Bakery consumers love to see something new, and they will buy more products from your bakery when they are inspired by your creativity.

Other examples include *concha* cupcakes (*concha* dough shaped into a cupcake in a paper baking cup) or turtle-

shaped *pan dulce* that can be egg-washed on the outside to add a shiny glaze.

Fernando Duque, co-owner of Tierra Caliente, which has nine bakery locations in Houston, says shaping *concha* dough can be done with ease using a scraper to form the dough into any shape you prefer. Then add colorful dough pieces on top and bake to create a special product for holidays such as Valentine's Day or anniversary parties.

"We did a special purple *concha* for

Selena's anniversary that we called *Como la Flor*," Duque says, referring to the song title made famous by Selena, who is celebrated by many Hispanics every year on March 31, the anniversary date of her death.

Tierra Caliente also makes unicorn *conchas* adorned in bright, unicorn colors (purple, pink, blue), as well as *manteconchas*, the Hispanic sweet bread hybrid that combines *concha* dough with *mantecada* dough. Most often, *manteconchas* are made by forming



concha dough on top of the *mantecada* dough prior to baking.

At El Bolillo Bakery, bakers create unique shapes of breads and donuts inspired by unicorns, turtles, ropes and shells.

“We allow our bakers the creative freedom to have fun and make new products,” says Kirk Michaelis, owner of El Bolillo Bakery, which has three locations in Houston. “We thrive on that creativity. They are proud of their work, and creativity is contagious.”

### BREAD-SHAPING TECHNIQUES

The most apparent effect of shaping bread is how the bread looks. Through shaping you can change what your bread looks like. It can be a simple rustic ball or a more elaborate braided bread. Shaping has been used by bakers for centuries. It is a convenient way to distinguish between different bread doughs after baking and helps customers choose their bread.

Before you shape the dough, you’ll want to pre-shape it first. There are two basic pre-shapes. The first is a basic oval or rectangle. The second, a round, is exactly the same as making a round loaf.

For shaping, use just enough flour on your hands to keep them from sticking but avoid



using too much, as this can incorporate unwanted raw flour into the dough. If your hands do begin to stick, slide them along the bench to gather a dusting of flour.

Just as the amount of flour on your hands is important, so too is the flour on the bench. The key to shaping bread dough is to rely on the bench to slightly tug on the dough as you drag it across. If you use too much flour, the dough will slide too easily, never able to develop sufficient tension.

The surface of the dough should not tear when shaping. This tearing can be

caused by too short of a bench rest or by handling too forcefully. If the dough does begin to tear, use a lighter hand when pushing, pulling, and folding the dough.

Lightly dust the bench with flour and flip the pre-shaped round onto the flour. Grab the bottom of the dough with two hands and fold it up in half. Then, using both hands with thumbs pointing up, pick up the dough at one side and gently fold it over, about in half, with the seam of the dough facing away from you. As you fold it over also gently pull the dough toward you, tightening the outside skin.

Repeat this pickup-and-tuck a few more times, with a quarter rotation each time, until the dough is gathered up. Then, let the loose round rest in front of you with the seam down on the bench.

Place two hands over the dough so your thumbs are close to each other and your hands and fingers encase the dough. Move your hands together in a circular motion, pushing the dough with one hand toward the other as it’s tightened between your hand and the bench.

Continue this circular motion until you form the dough into a uniform, taut ball. Using a bench knife, transfer the dough to a proofing basket, seam side up, for the final rise. **P**





# New-Age Cake Designs

**M**aking an impression in the digital age requires a different type of strategy for cake decorators and bakery marketers. Cake designs must be colorful and engaging to the eye so that the customer knows they are getting something genuinely unique.

Innovative cake designs at Hispanic bakeries in Houston reflect the changing times. Chocolate accents are everywhere on the tops of new cake designs, ranging from chocolate pieces shaped like chocolate straws or butterfly wings. Drip cakes, which show icing dripping down the side of the cake, are becoming even

more popular and are featuring more color options such as pink and black on the same cake. Summer cakes now feature dollops of buttercream frosting in shapes that resemble scoops of ice cream.

Cake designers are pushing the envelope with eye-catching creations to appeal to today's customers who want their special occasion cakes to reflect their personal style or capture a special interest (like a Mother's Day with fondant decorations of a makeup case and makeup brushes on top).

It's useful to know that consumers are finding your bakery increasingly through

digital channels — either on a smart phone or home computer. That makes the need for having a strong website and social media presence all the more important to your bakery's future success.

According to a 2018 Visa study of small and medium-sized businesses (SMBs) in the United States, 52% of consumers there were surveyed either search online or check the business website before visiting a new business. More than 60% prefer to be contacted through a digital channel, such as e-mail, website banners or a business's website.

Yet less than half of SMBs conduct



business online, according to the Visa study. This gap suggests that there are big opportunities for companies to utilize digital ways to capture revenue, stay in front of customers and save time and expenses on the daily tasks necessary to run businesses.

Two years ago, Arandas Bakery in Houston introduced an online ordering option on its company website, enabling customers to place custom cake orders and express cake orders online and then pick up and pay for their order in the store.

For online custom cake orders, customers now have the option to upload a photo of their desired cake design, so that Arandas cake designers have an accurate depiction to satisfy every customer's needs.

Digital marketing has altered the marketing strategies that family-owned businesses like Arandas Bakery, founded in 1993, grew up on, says Judy Camarena, president of Arandas Franchises. But rather than be intimidated by new technology, Arandas Bakery is embracing it. The second-generation leadership at Arandas is adapting operations to enhance customer service to meet the needs

of Houston's increasingly diverse and technologically savvy population.

"Today, as the new leadership approaches a diverse population of 2.2 million residents in Houston, we stand prepared with a resume that we pledge to continue to nurture for our family name," Camarena says. **P**



## BIRTHDAY STORIES

Facebook has unveiled its latest new feature called "birthday stories." According to Facebook, it's a new type of story where friends and family can add digital birthday cards, photos or videos to a story to celebrate a birthday. To celebrate the launch, Facebook partnered with 50 bakeries across the country for a fun promotion, in which the bakeries offered free cupcakes to anyone who visited on May 10, while supplies last.

Bakeries can leverage this social media tool by helping loyal customers celebrate their own birthday with a one-of-a-kind cake or cupcake, inspired by their "birthday story."



# Social Media MAGIC

There's never been a better opportunity that exists today to engage with your customers digitally (especially on their phones) through social media channels to help build stronger brand awareness and drive repeat business for your bakery.

"We do Facebook and Instagram, and it's been an explosion," says Fernando Duque, co-owner of Tierra Caliente, which operates nine panaderías in Houston. "We have one person in charge of our social media, and it requires a lot of attention. People are changing. It's a big thing nowadays."

On top of that, the digital transformation of your business, such as adding point-of-sales

systems (POS) at your sales checkout stations, is equally important to enhancing productivity and profitability, in addition to increasing your competitiveness in the marketplace.

"This year, we will be fully integrated into a state-of-the-art POS that will give us the analytics to compete in a smart way," says Judy Camarena, president of Arandas Franchises, a family-owned business that includes four retail bakeries in the Houston marketplace. "We are exceptionally proud of our POS system, which will be implemented in all four stores by year's end."

Social media is the gateway to building tremendous brand recognition. Kirk Michaelis, owner of El Bolillo Bakery, with three locations

in Houston, did not recognize the power of social media until one of his daughters helped show him the way.

"Social media is a must," Michaelis says today. "It's a tool that can change your business' life. It's all about keeping your brand name out in the conversation."

Michaelis has three daughters who perform in the country music group Michaelis, and from their experiences with a national record label, they learned how to connect with fans in a positive manner using social media such as Facebook and Instagram.

"My daughter did social media for her band, and when she came here to help us, she jumped on board and just blew it out



bake for 48 hours straight, making thousands of pieces of bread and pastries.

Awestruck by the work of his team, Michaelis decided that they should box, bag and take the bread and pastries to first responders, police and shelters to help those in need. Their story went viral worldwide and for the next several weeks they were doing interviews explaining what gave them the inspiration to do such a selfless feat.

“After the hurricane, we were on the news around the world. That’s the power of social media,” Michaelis says. “We received calls from people in China, Australia and Italy. It was amazing.”

Over the next several weeks, El Bolillo Bakery worked overtime baking, donating and delivering thousands of pieces of breads and cakes daily to churches, shelters and first-responders around Houston, all while continuing to serve their own customers.

More recently, Michaelis took it upon himself to dress up as the Easter Bunny to hand out free cookies from El Bolillo to young patients at the Texas Children’s Hospital in Houston. They posted the event on Instagram, and it was a huge hit for all. **P**

of the water,” Michaelis says.

The bakery started on social media two years ago and already has 35,000 followers on Instagram.

El Bolillo’s culture of kindness and creativity came to light in 2017 during Hurricane Harvey. On that Friday, when the rain started pouring, the bakery was overrun with panicked patrons, forcing the bakery to close early so that everyone

could get home to safety. On Saturday, the bakers decided to work overnight to make sure there would be bread on Sunday morning, without realizing that rain had started again, and they were trapped by high waters. After a few hours of phone calls to their worried families and to Michaelis, the team decided people were going to need food, and blessed with running electricity, they continued to

## The cross-channel factor

As much as retail owners look at online as contributing to a significant role in the future of their business growth, it is also important for retailers to recognize that cross-channel buying is becoming increasingly common among today’s consumers.

What this means is don’t discount the importance of your physical retail store to customers who want to buy fresh bakery products that they can smell and see in person.

The research firm eMarketer estimates that 25% of purchases started online are completed in-store, and 25% of purchases started in-store are completed online.

Nearly half of all SMBs (including bakeries) sell their products and services online, and among those that do, 15% of their sales now come from the online channels.





# ARANDAS BAKERY

**Arandas Bakery No. 4, 11919 Eastex Freeway, Houston, Texas, (281) 227-3600,  
Lizbeth Camarena-Saracho, Gladys Camarena, Ricardo Hernandez, Jonathan Edner Garcia, Owners**

The sun is rising for Arandas Bakery, which is now guided by second-generation leadership that is successfully embracing its increasingly multicultural home city of Houston. Founded 26 years ago, this family-owned company owns and operates four bakery locations throughout the Houston area and distributes bread through national distribution partners.

In 1993 when the bakery first opened its doors to a predominantly Hispanic market, the company’s founders navigated through a change that involved rising numbers of Central and South American immigrants coming into Houston.

Now with 2.3 million residents, according to the City of Houston, Houston is expected to become the third most populous US city during the second half of the 2020s. Greater Houston is the most ethnically diverse metropolitan area in the United States; at least 145 languages are spoken by city residents.

Today, as the second-generation Arandas leadership approaches a marketplace that is multiculturally diverse, the family stands prepared and poised to develop and nurture the stellar brand reputation it has earned since opening their first bakery.

“When the business is established, you are being asked to maintain the status quo, while also engaging in something new. It is a fine line that only time can finesse,” says Judy Camarena, one of the company’s second-generation leaders and the president of Arandas Franchises. “We face growing competition from all over the country. How do we stay true to our proud Texas roots when we are competing with trending concepts?”

The answer, she says, is a combination of factors. “Watching our parents work hard instilled in us persistence, and watching our parents assimilate to a changing market and circumstances made us comfortable with adaptation,” she adds. “Their unshakable



faith in God and his plans engrained in us the importance of integrity. We could not have collected our last but most important value if they had not made some of the mistakes, and that is the importance of responsible leadership.”

The family business was founded in 1993

by Jose Camarena and his wife, Silvia, who were immigrants of Mexican descent who became US citizens.

The second-generation leadership of the Camarena family includes the founder’s three daughters: Judy, Lizbeth Camarena-Saracho and Gladys Camarena. In addition,



passionate discussion about our future,” Judy says. “When we finally stopped to catch our breath, we decided to start creating lists. One list was made up of our parents’ values, another list of our employees’ values, and finally a list of our values. We found similarities across all groups. We emerged knowing we had been given all of the tools to take the next step and emerge as the new generation of leadership.”

The second-generation leadership points to several factors of how their business has carved a unique spot in the bakery marketplace.

“First, we are proudly one of Houston’s bakeries that still bakes bread fresh daily,” Judy says. “Second, we are working hard with high schools, trade schools and colleges to recruit more people like us. We want to respect the tradition of baking bread and what it means to so many people, regardless of their culture. We are committed to having the best quality products, and we have national distribution partners that deliver statewide.”

Arandas Bakery, an authentic Mexican panadería, started as a first of its kind in Houston. The company prides itself in making delicious and traditional sweet bread, as well as specialty cakes and other baked goods, all from scratch and fresh daily. The company’s approach to business is 100% family oriented, which is why the owners are proud that all four Arandas Bakeries are owned by family members, all of whom had a special connection with founder Jose Camarena.

An entrepreneur at heart, the company’s founder Jose Camarena and his wife, Silvia, decided to open the doors of the first Arandas Bakery in June 1993 on Airline Drive, with the hopes of being able to help his parents who had moved to Houston from Mexico. They decided to venture into the baking industry, in order to give his mother and father a better and more

there are cousins Ricardo Hernandez and Jonathan Edner Garcia. Judy points out that all are college educated, making them well-equipped to guide the company into the future. Lizbeth is a Bilingual Education major with a degree from St. Thomas University, and Gladys has a Criminal Law

degree from Sam Houston State University. Ricardo earned a Business Administration degree from St. Edwards University, and Jonathan holds an Economics degree from the University of Houston.

“One day we the cousins came together to catch up and quickly progressed into a





comfortable future. Together, Jose and Silvia and their three daughters, Lizbeth, Judy and Gladys, worked arduously to make the bakery prosper, a task they were able to achieve by providing quality products from the start. Jose’s parents still

own this branch, which is now being run by their daughter and her family.

In 1994, a year after the first bakery was opened, and because of the community acceptance it had received, Jose decided to invite his uncle Jesus (known as Tio

Chuy) to join him in the project. His uncle had been a very influential figure in Jose’s upbringing. At that time, Jesus was working as a waiter in Beverly Hills, California, and had a family of his own.

After careful consideration and little push given by the 1994 earthquake in California, Jesus decided to relocate in Houston where he hoped to offer a better life for his wife and children. In July 1994, the second Arandas Bakery was opened in southwest Houston, currently located on Beechnut Street. Jesus and his son Ricardo still own and operate this location.

“At Arandas Bakery, we are thankful for our employees and customers,” according to the owners of Arandas Bakery. “We respect and honor the place we have been given in (customers’) homes and promise to provide the best of our culture through traditions and hard work, while maintaining the integrity of our product — baking everything fresh daily.” **P**





# EL BOLILLO BAKERY

917 E. Southmore Ave., Pasadena, Texas  
713-643-2625, Kirk Michaelis, Owner

Founded in 1998, El Bolillo Bakery has blossomed into one of Houston’s favorite bakeries, now with three locations, its newest in Pasadena, Texas. “I think we’re in a great position,” says owner Kirk Michaelis with strong confidence. “We have big enough buying power to offer good value and good price points. Our ideals are serving the community and giving customers a really good product at a really good price. This store is our future. We think we have our model right.”

El Bolillo’s Pasadena location is a 12,000-square-foot store that features several convenient self-serve stations where customers can pick up fresh donuts and churros or freshly made tortillas. There is also an innovative bolillo station where freshly baked bolillos are loaded into bins from the back, oven room and, up front, customers can use tongs to select as many fresh bolillos as they want.

On the opposite side of the store, customers go to order custom cakes including dozens of options of tres leches cakes, which El Bolillo is best known for.

One upcoming new project will involve adding a coffee program to El Bolillo’s Airline Drive location. “We’ve learned how to make really good coffee,” says Michaelis, who trained in a barista coffee skills program.

The owner of El Bolillo takes great care to teach and preach great customer service, which means looking every customer in the eye with a smile and addressing each one personally with a caring, can-do attitude.

The foundation of the bakery’s future success relies on this company culture of promoting excellence from within and rewarding hard-working employees with greater responsibilities and promotions.

“At El Bolillo, people come first, and money comes second,” Michaelis says. “I want to bring people up in management and let the employees who deserve it take charge. Our team has built El Bolillo into





what it is today. Even with new hires, our team brings people in and, if they don't mesh, they let 'em know."

Mariel Rascon, store manager of the Pasadena location, is a perfect example of talent rising to the top, having worked her way up from cashier when she started at El Bolillo six years ago to managing the Pasadena bakery's daily operations. She has the personable charm to succeed both with helping customers and guiding employees to help them reach their goals.

"When you start working here you learn that everybody cares about everybody," she says. "We have customers who come here every day, so it is important to treat them with respect and take care of what they are looking for. People are looking for new things every season. We are always trying out new cookie and cake decorations."

Rascon, who is pursuing a graphic design degree, also helps customers with graphic ideas so that El Bolillo is capable of customizing customer's own artwork.

"We have a very creative team here for creating new ideas," she says.

For Michaelis, the bakery business is all about family, which includes each and every one of the company's 276 employees.

El Bolillo has received many awards, including the prestigious Prudential 2018 Positive Impact Award and proclamation and key to the city of Pasadena, Texas, to recognize April 26, 2018, as El Bolillo Bakery Day.

Michaelis knows what it is like to be a survivor. After being diagnosed with cancer more than a decade ago and being told that he had a slim chance of survival, his understanding of being a giving person changed. There wasn't a day that went by without a hug, gift or prayer from a customer, priest, teacher or someone whom he had previously impacted through his friendliness and philanthropy.

Three years later and being cancer





free, he decided to change his life and business model, making his customers and employees a top priority and investing back into their communities. Michaelis supports his employees through their life battles, many of whom have been working for him since the beginning. He also gives them the freedom to be artisans and create new types of products every week.

In that same spirit, Michaelis celebrates artistic freedom. Inside El Bolillo’s Pasadena store is a hand-carved sculpture of a religious scene that a local artist had carved from a tree. Michaelis saw the beauty of the sculpture and asked the artist if wished to sell it. The artist agreed, and Michaelis decided to display it inside the bakery in a glass-enclosed case to protect it, so that all can enjoy its beauty, alongside the beautiful cakes and pastries on display at El Bolillo. **P**





# TIERRA CALIENTE

**12637 Bissonnet # B, Houston, Texas**

**(281) 258-4992, Fernando Duque, Ruben Arguello, Co-owners**

For 13 years, Tierra Caliente has provided Houston customers with flavorful Hispanic breads, cakes and pastries, and business is booming. Give credit to the wide variety of high-quality products available at this innovative nine-store bakery, as well as the fact that Houston's Hispanic population is now the third largest (1 million Hispanics live in Houston) of any city in the United States.

"This past year, we grew quickly. We added three locations in a one year," says co-owner Fernando Duque, who runs the business with co-owner Ruben Arguello. "Opportunity is driving growth. For our products, they are recession-proof, so long as we are keeping prices affordable for the people."

Offering 120 to 130 fresh bakery products on a daily basis continues to play a critical role in their success. All cases are kept spotless, and the soft lighting in the display cases puts the spotlight on product quality. When you walk in the door, you immediately recognize that this is much more than a Hispanic bakery. It is a fresh bakery for everyone.

"We display a lot of everything, and we constantly change to keep the products on

the shelves unique and fresh," Duque says. "We believe in a variety of product to be successful. The more variety we offer, the more products we sell."

Guatemalan-style, open-face burritos are among the popular new favorites, which are available with pineapple or strawberry filling. Guatemalan breads are gaining popularity in direct correlation to the rising

number of Guatemalan immigrants moving into Houston.

"We introduced Guatemalan bread when we opened our store No. 9, and now we have that bread at all locations," he says.

Another recent success story is colorful gelatin, which is available in single-size cups and 9-inch rounds.

"We sell a lot of gelatins in the summer," Duque says. "The more vivid colors attract a lot of customers nowadays."

BakeMark plays an instrumental role in helping Tierra Caliente maintain innovation in product development.

"BakeMark has been a partner with us since our beginning," Duque says. "Their service is perfect. We work together to grow the business, which is a win-win for everybody."

The co-owners of this fast-growing bakery business believe that no matter how big they become, they will always be judged most of all on the quality of their products and the service they provide on a consistent basis.

"There are no cutting corners," Duque says. "If we cannot provide the same quality products from bakery No. 1 to No. 9, we will not continue to grow. We try to do better all the time, every day." **P**

## HOUSTON'S HISPANIC POPULATION

*by country of origin*

<b>Total</b>	<b>1 million</b>
Mexican	710,190
Salvadoran	88,482
Honduran	39,053
Guatemalan	26,538
Puerto Rican	11,846
Colombian	11,775
Cuban	8,704

**Source: US Census Bureau**





# ESTRELLA'S BAKERY

5710 Bellaire Blvd, Houston, Texas  
(832) 352-2411, Rogelio de Jesus, Owner



For Rogelio de Jesus, owner of Estrella’s Bakery, Central American breads like *salpores* and *rosquillas* are a huge hit with customers who shop at his Bellaire Boulevard location in southwest Houston, one of four Estrella’s stores in the city.

“Salvadoran breads sell quite a bit here, compared to the *conchas*,” says de Jesus, who founded Estrella’s seven years ago and has more than 25 years of baking experience. “*Conchas* are big sellers at our other locations where Mexican customers shop more.”

Estrella’s Bakery is developing a niche for authentic breads that are popular in El Salvador and other Central American countries where rice and corn breads are more common. Oval or rectangular in shape, *salpores* have a crunchy texture and are made with rice flour and corn —and often flavored with cinnamon. *Rosquillas* are made with the same ingredients and are shaped liked donuts.

Quesadilla Salvadorena is a sweet, cheese pound cake that is common in many Hispanic bakeries and can be baked in sheet pans or round pans. At Estrella’s Bakery, they make them in round circles, about 10 inches in diameter.

“If you make the quesadillas too large, people are not going to come back and buy them as often,” de Jesus says. “I like to offer items that people can eat the same day, so they come back for more.”

*Tres leches* cakes and tiramisu are other specialties at Estrella’s Bakery, which offers a wide range of dazzling cake designs created by cake decorator Agustin Rueda, a talented pastry chef with more than 15 years of experience.

Tiramisu is topped with decorative chocolate pieces and fresh strawberries. Elaborate cakes are filled with Twinkies, cupcakes and fresh fruit in the center and are surrounded with chocolate pieces, and then tied with a ribbon.



Other items that you won’t see as often in other Hispanic bakeries include brightly colored meringues, which Estrella’s Bakery calls *besitos*, sweet dinner rolls with fluffy texture known as *conchones*, and *viejitas*, which are similar to empanadas and coated in brown sugar. The bakers here

make meringues the traditional way with egg whites and sugar. They come in many colors: yellow, pink, white and brown.

“The meringues are popular with customers because they are colorful and sweet,” he says. “We make them in medium sizes because they sell better.” **P**

# SANDÍAS

(WATERMELON COOKIES)

**MIX:** Mix some Trigal Dorado Galleta & Polvoron Mix and BakeSense All Purpose Palm Shortening according to the instructions provided on the mix bag for a small batch.  
 \* Alternate recipe: Combine and mix the following ingredients on low until smooth: 7½ LB Westco Ultra Rich Crème Cake Mix, 3 LB Trigal Dorado Margarine Blue and 2 ¼ LB bread flour. Add 2 ¼ LB whole eggs and mix on low setting until smooth. Do not over mix. Divide dough into 3 equal parts. Place one part

back into the mixer and incorporate the yellow food color on low speed. Remove from mixer. Repeat with the two other parts to make red dough and green dough.  
**MAKE UP:** Roll the green dough into an 8" wide ¼" thick rectangle. Do the same with the yellow dough. Place the yellow dough on top of the green dough. Roll the red dough into a 2" diameter log and place in the center of the other piece. Roll the flat pieces over the log. Trim excess yellow and green dough. Seal dough edges.

### BAKEMARK PRODUCTS USED

#31742 Trigal Dorado Galleta & Polvoron Mix 50 LB  
 #17220 BakeSense Palm All Purpose Shortening 50 LB

### ALTERNATE PRODUCTS USED

#11644 Westco Ultra Rich Creme Cake Mix 50 LB  
 #34942 Trigal Dorado Margarine Purple 10/2.2 LB  
 #17217 BakeSense IE All Purpose Shortening 50 LB



Wrap tightly with shrink film. Refrigerate for two hours.  
 Remove from refrigerator and slice into ¼" thick circles. Cut each circle in half at the seam. Place in

a paper lined baking pan. Garnish with C'est Vivant Chocolate chips to mimic seeds  
**BAKE:** Place into a 340°F convection oven and bake approximately 10 minutes.

## FLAVORED MACAROON COOKIE

**MIX:** Combine 10 LB of Westco Macaroon Cookie Mix with 1 LB 8 oz. of very hot tap water. Mix 1-2 minutes on low speed. Let batter stand 5 minutes so all ingredients can hydrate.  
**FLAVOR (Optional)**  
 Divide into several batches and flavor with Westco Strawberry Fruit-O or Westco Fudge Supreme. Use 1 oz. per pound of macaroon cookie batter. You can incorporate Westco

Strawberry Fruit-O by hand instead of returning the batter to the mixer each time.  
**MAKE UP:** Using a pastry bag with either a #6 star tip or a large plain tip, pipe cookies onto a paper lined baking pan into desired sized shapes. Optional: you can fill some with any Westco Fruit Fillings or top with nuts before baking.  
**BAKE:** Bake at 340°F until the edges begin to color.

### BAKEMARK PRODUCTS USED

#09944 Westco Macaroon Cookie Mix 50 LB  
 #12457 Westco Strawberry Fruit-o 1/12 LB  
 #19529 Westco Vanilla Dipping Icing 45 LB  
 #31721 Westco Fudge Supreme Plus 32 LB



**FINISH:** After cookies have cooled, drizzle or dip in melted C'est Vivant Dark

Coating Chocolate or melted Westco Dipping Icing heated at 105-110°F.

# 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. ©2019 Sosland Publishing Company. All rights reserved. Reproduction of the whole or any part of the contents without written permission is prohibited. Sosland Publishing Company assumes no responsibility for the validity of claims in items reported. Sosland Publishing Company is a division of Sosland Companies, Inc.

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



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

# 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)