

BAKEMARK'S

PANADERÍA

SUPPLEMENT TO BAKE

JUNIO 2020

Una Respuesta Positiva

A positive response

English

version starts on page

20

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

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



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



Para más información,
contacte a su agente de BakeMark,
o visítenos en www.yourbakemark.com.

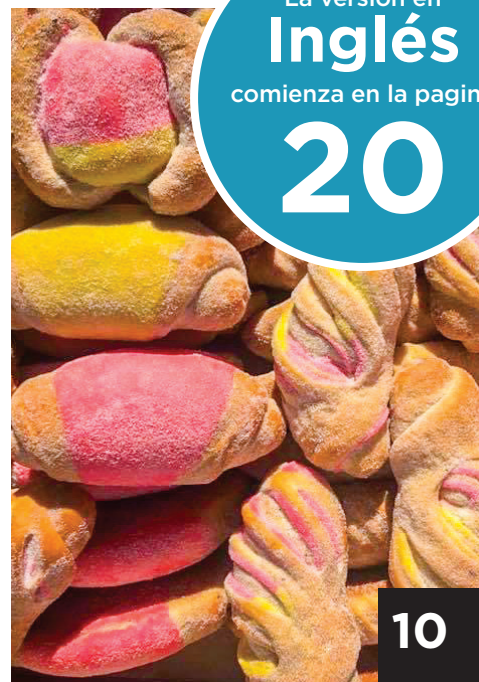
Shaping the Future Together®



06



08



10

La version en
Inglés
comienza en la pagina
20

CONTENIDO

- 6 PAN Y HORNEO
- 8 PASTELES Y DECORACIONES
- 10 EL AGRADO Y LA ALEGRÍA DEL PAN LOCAL
- 14 PERFILES DE PANADERÍAS
- 18 RECETAS DESTACADAS

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

UNA RESPUESTA POSITIVA

A medida que nuestra nación busca para restablecer los negocios durante la pandemia de COVID-19, las panaderías en todo el país muestran una tremenda resistencia y determinación para permanecer conectadas con sus clientes leales. De hecho, muchas panaderías están viendo un crecimiento en sus ventas debido a un aumento en la demanda por panes y pastelería tradicionales que los consumidores conocen y aman. Amelia Vaca Santoyo de Carnitas Uruapan en Lamont, California, señala que han contratado a más empleados para satisfacer la demanda y les han brindado un "bono de reconocimiento" por trabajar tan diligentemente durante estos tiempos sin

precedentes. "Espero ver a la comunidad continuar trabajando juntos para superar los obstáculos," dijo Santoyo. "Lamont es una comunidad resistente y me gustaría pensar que nuestra panadería contribuye positivamente a eso."

En esta edición digital especial de Panadería de BakeMark, proporcionamos un panorama de cómo responder de manera efectiva a la nueva realidad de administrar un negocio durante esta crisis. BakeMark está comprometido con la innovación y su éxito continuo. Le recomendamos que se comunique con su representante de ventas local de BakeMark y visite www.bakemark.com para obtener más información sobre todo lo que BakeMark tiene para ofrecer.

Atentamente,
Su Equipo de BakeMark



English

version starts on page

20



20



21



22

CONTENTS

- 20 BREAD & BAKING
- 21 CAKES & DECORATING
- 22 THE COMFORT AND JOY OF LOCAL BREAD
- 24 BAKERY PROFILES
- 28 FEATURED RECIPES

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

A POSITIVE RESPONSE

As our nation looks for pathways to restore business during the COVID-19 pandemic, panaderías across the country are showing tremendous resiliency and determination to remain connected with their loyal customers. Many panaderías, in fact, are witnessing a surge in business due to increases in consumer demand for traditional breads and pastries that consumers know and love.

Amelia Vaca Santoyo at Carnitas Uruapan in Lamont, Calif., points out they have hired more employees to keep pace and have provided their employees with an “appreciation bonus” for working so diligently

during these unprecedented times. “I would hope to see the community continue to work together to overcome obstacles,” Santoyo said. “Lamont is a resilient community, and I’d like to think that our panadería is a positive contributor to that.”

In this special digital issue of BakeMark’s Panadería, we provide a snapshot of how to respond effectively to the new reality of doing business during this crisis.

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

Your BakeMark Team





Harina de alta calidad
para un nivel superior
de panadería.



GRAIN  CRAFT

MOLIENDO TRIGO PARA HARINA POR MÁS DE 100 AÑOS.

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



Cómo optimizar los costos de los alimentos

Según BakeMark, ahora es más importante que nunca optimizar el costo de los alimentos al programar qué hornear diariamente. El producto que sobra en su vitrina al final del día es simplemente dinero desperdiciado. Para ayudar a mejorar su rentabilidad, los siguientes son varios consejos importantes para ayudarlo a sacar provecho de cada centavo de su presupuesto.

En lugar de hornear una vez por la mañana y hacer que el producto dure todo el día, considere reducir la cantidad de productos y hornear con más frecuencia. Este paso sencillo logra un par de objetivos importantes centrados en las ganancias:

A sus clientes les encantará el producto que es súper fresco, por lo que seguirán volviendo a su tienda.

Simplemente programe para un producto que parece ser popular ese día, evitando el desperdicio y la disociación con sus clientes.

No hay nada mejor que productos frescos

recién horneados, y nada le suena mejor a un cliente que “nuestros conchas son tan frescos que todavía están calientes.”

Hay oportunidad para hacer crecer su negocio, y los minoristas están respondiendo a la crisis actual de COVID-19 con fuerza y determinación.

“Estamos buscando expandir posiblemente la panadería,” dice Amelia Vaca Santoyo, cuyos padres son dueños de Carnitas Uruapan en Lamont, California. “Así que el próximo año, esperamos crecer y la posibilidad de servir a nuestros clientes con más pan que aman y posiblemente algunos artículos nuevos también.”

Los artículos exclusivos generan un mayor tráfico de clientes y aumentan las ventas. Panadería María, que tiene dos ubicaciones en Fontana, California, continúa impulsando la innovación en el desarrollo de productos. La panadería elabora diferentes tipos de panes dulces que son especialidades exclusivas, como

borregos, elotes amarillos y novias.

Un pan especializado que es popular entre los clientes de Panadería María se conoce como manos de oso. Este artículo de panadería fresco es similar a una garra de oso y está hecho con masa danesa y relleno de queso BakeMark, junto con rebanadas de almendra.

En otros consejos de producción de BakeMark, es importante hacer pequeños horneados dado el ambiente actual, que le permiten ajustar su vitrina a medida que pasa el día. No intente imponer su horario de horneado a sus clientes.

Mantenga conciencia de lo que los clientes compran cada día y ajuste sus horneados de acuerdo con lo que compran los clientes. Al final del día, tome nota de los productos que quedan y haga menos de ese producto al día siguiente. Administre sus horneados continuamente para determinar qué funciona mejor de un día para otro. **P**

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*TM

Nos encanta promocionar a nuestros amigos. ¡Únete!

 /flavorrightfoods |  YouTube



Pasos Dulces Hacia el Éxito

Marcar una diferencia para poder tener éxito en servir a su comunidad con deliciosos productos dulces de panadería a menudo comienza con un compromiso con la excelencia y continúa a través de su trabajo diligente para satisfacer las necesidades de los clientes todos los días.

ASEGÚRESE DE TRAZAR SU ESTRATEGIA CUIDADOSAMENTE.

Si acelera demasiado rápido, su nave se tambaleará, según BakeMark. En su lugar, cree un horario para el horneado específico con una serie de períodos cortos de horneado durante todo el día para proporcionar productos frescos y reducir el costo de alimentos desperdiciados. Experimentará una nueva rutina normal, por lo que, como capitán del barco, deberá monitorear constantemente el número de clientes y las tendencias de compra.

SU TIENDA DEBE ESTAR EN SU MEJOR CONDICIÓN PARA DARLE LA BIENVENIDA A LOS CLIENTES QUE REGRESAN A SUS NUEVAS RUTINAS NORMALES.

De acuerdo con BakeMark, limpie y desinfecte su tienda incluso en las grietas más difíciles y detrás del equipo más grande. Anuncie su compromiso con la limpieza con los carteles de BakeMark: “PASEN” y “CONSEJOS ÚTILES” (disponibles en inglés y español) de su representante de ventas de BakeMark.

LLEVE A SUS CLIENTES EN AVENTURAS CULINARIAS CON SUS PRODUCTOS FRESCOS Y DELICIOSOS.

María Casillas, propietaria de Panadería María, con dos tiendas en Fontana,

California, dice que su panadería está totalmente comprometida a producir productos de panadería auténticos para servir al creciente número de familias hispanas que viven en esta área del condado de San Bernardino, ampliamente conocida por sus deliciosas frutas y verduras.

“Veo que mi panadería crece por lo menos un 30% en las ventas con las opciones actuales, así como los nuevos artículos que agregaré con la ayuda de Bakemark,” dice.

Casillas señala la creciente popularidad de los pasteles de celebración, especialmente durante los meses de primavera y verano. Panadería María se especializa en diseños modernos de pasteles para cumpleaños, bodas y quinceañeras. El minorista también crea productos exclusivos como los cacahuates, que son galletas en forma de cacahuate (maní) rellenas con una mezcla de margarina y azúcar en el medio.

LA ENTREGA ESPECIAL

El servicio de entrega es otro punto de diferenciación en el mundo cambiante de hoy. Northgate González Market anunció recientemente una asociación estratégica con Instacart, un líder norteamericano en comestibles por Internet, para entregar productos alimenticios, incluyendo panadería desde 36 tiendas en los condados de Los Ángeles, Orange, Riverside y San Diego.

Los clientes de Northgate Market ahora tendrán una opción adicional para comprar sus productos de panadería favoritos, así como comestibles, y recibirlos directamente desde la tienda hasta su puerta. Los clientes de Instacart disfrutarán de una opción de compras completamente nueva con un enfoque en los alimentos y sabores que están buscando: alimentos y sabores hispanos

frescos y auténticos entregados con un servicio amable y de alta calidad.

“Northgate González Market se enorgullece de asociarse con Instacart para ofrecer opciones de compra adicionales a nuestros clientes leales,” dice Mike Hendry, vicepresidente ejecutivo de marketing y comercialización de Northgate. “Dado el perfil de clientes de nuestra empresa que se expande y es cada vez más diverso, nuestra asociación tiene sentido total a medida que continuamos esforzándonos por brindarles a nuestros clientes excelencia en el servicio al cliente, diversas opciones de compra y una experiencia de compra mejorada.”

Los clientes de Northgate Market pueden seleccionar su ciudad y la tienda de Northgate Market y pueden comenzar a agregar artículos a su carrito de compras Instacart. Un comprador personal de Instacart elegirá y entregará el pedido dentro del plazo designado por el cliente: el mismo día o, para un horario conveniente, con hasta dos semanas de anticipación. Todos los pedidos de Instacart tienen una entrega predeterminada de “Entrega en la puerta” para garantizar que los clientes puedan recibir sus entregas de manera segura y puedan mantener las pautas de distanciamiento social.

Northgate González Market está celebrando actualmente su 40° aniversario. Los clientes leales han llegado a amar los alimentos de Northgate González Market que los hicieron famosos, incluyendo los pasteles, repostería y tortillas de maíz recién hechas, hechas en la tienda con masa que todavía se hace con maíz molido todos los días.

Fundada en 1980, Northgate González Market es una auténtica cadena de supermercados hispanos de propiedad y gestión familiar con 41 tiendas en los condados de Orange, Los Ángeles, Riverside y San Diego. Con sede en Anaheim, California, Northgate Market mantiene su patrimonio cultural al ofrecer a sus clientes la mejor calidad y los alimentos más frescos y un servicio personalizado. **P**

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

la mejor masa congelada.

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

BAKEQwik



Best Brands

Hojaldre | Croissant | Danés Europeo | Galletas | Bagels

BAKEMARK

Shaping the Future Together®

Para más información,
contacte a su agente de BakeMark,
o visítenos en www.yourbakemark.com.



El agrado y la alegría del **PAN LOCAL**

Inmersos en la pandemia más severa en la historia reciente de Estados Unidos, las panaderías están respondiendo con determinación y espíritu innovador para brindar confort y alegría a los clientes locales en todo el país. Éste sigue siendo un momento agitado, pero no uno sin optimismo. Porque son los auténticos sabores de panes y productos dulces nativos de América Latina los que evocan sentimientos reconfortantes de días mejores por venir. El pan es la esperanza. Hay una certeza y una promesa en los sabores que generan recuerdos de tradición y amor.

Para Amelia Vaca Santoyo en Carnitas Uruapan en Lamont, California, la panadería de sus padres, esta pequeña ciudad agrícola en el centro de California recibe diariamente a cientos de clientes que disfrutan de los auténticos bolillos y las tortillas de la panadería, productos básicos en la mayoría de los hogares latinos. Esta pacífica ciudad de 15,000 personas es 95% hispana, uno de los porcentajes más altos del país.

“La mayoría de nuestros clientes son latinos. Dado que los trabajos agrícolas se consideraban esenciales, la mayoría de las personas continúan trabajando durante la pandemia,” explica Santoyo. “La demanda por los comestibles y pan arrancó. No podíamos cumplir con



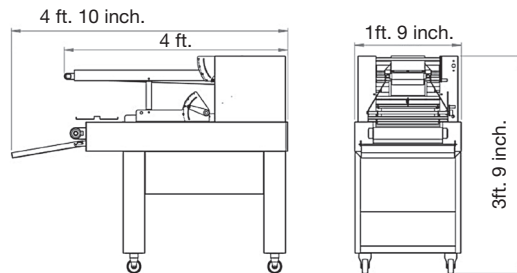
■ DIVIDER ROUNDER

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



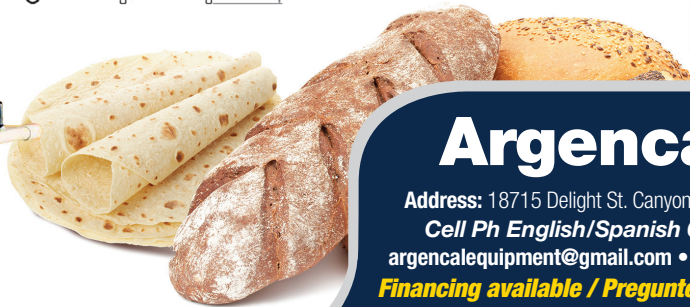
■ EQUIPO BOLILLERO COMPACTO

BREAD MOLDER FORMER



■ NUEVO HORNO ROTATIVO

Con panel digital programable. 99 programas/recetas. Con y sin vapor, para bolillos, teleras, panes dulces, pasteles, etc.



Argencal Co.

Address: 18715 Delight St. Canyon Country, Ca. 91351
 Cell Ph English/Spanish 661-212-8683
 argencalequipment@gmail.com • www.argencal.com
 Financing available / Pregunte por financiación.





Perfección en *cada grano*



Harinas Estándares con Patente

Dakota Champion/Dakota Diamond/Miller's Choice

Harinas con Patente a Corto Plazo

Dakota Pride/Bakers Pride/Dakota Maid

Harina Clara

Dakota Warrior

Harinas con Patente a Largo Plazo

Dakota Brave

Harinas Especiales

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

Harinas Orgánicas

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

Harinas con Alto Contenido de Gluten

Dakota Chief/Empire Builder/Dakota State/Capitol/Big 15/Dakota Queen/Dakota King/Dakota Premier

Descubra la diferencia de North Dakota

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

CERTIFICADA FSSC 22000



la demanda y se nos acababan los productos temprano todos los días.”

De igual manera, en Fontana, California, a 150 millas al sur, María y Heliodoro Casillas, dueños de Panadería María, explican que la pandemia de COVID-19 “ha impactado a muchos negocios en Fontana, pero no a nuestra panadería. De hecho, tuvimos un aumento de nuestras ventas de un 20% desde que comenzó la pandemia.”

En Carnitas Uruapan, Santoyo explica que COVID-19 ha impactado su condado en gran medida.

“Tenemos poco menos de 3,000 casos confirmados, y un 65% de esos son latinos,” explica. “Tuvimos que hacer cambios inmediatos para mantener a nuestros empleados y clientes a salvo. Con frecuencia desinfectamos las superficies y proporcionamos máscaras a nuestros empleados. Instalamos protectores de plexiglás en toda la tienda. También colocamos marcadores de distanciamiento social en el

piso para guiar a nuestros clientes. También limitamos las cantidades de clientes en la tienda al mismo tiempo.”

Este negocio familiar contrató a más empleados para mantenerse al día con la demanda. Recompensaron los esfuerzos de los empleados con un “bono de reconocimiento” por todo lo que hacen y continúan haciendo en estos tiempos sin precedentes. Además, el negocio se mantiene actualizado según las pautas y recomendaciones hechas por los funcionarios de salud pública.

“Lamont es una comunidad resistente y me gustaría pensar que nuestra panadería contribuye positivamente a eso,” explica Santoyo. “Espero ver a la comunidad continuar trabajando juntos para superar los obstáculos. Estamos buscando expandir posiblemente la panadería, por lo que el año que viene esperamos un crecimiento y la posibilidad de servir a nuestros clientes con más de los panes que les encantan y

posiblemente también algunos artículos nuevos.”

En Panadería María, que opera dos ubicaciones en Fontana, la panadería se vio obligada a cambiar su forma de operar debido a la pandemia. Siguiendo las pautas de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de EE.UU., la panadería se adaptó a las nuevas reglas al espaciar a todos los clientes y proteger a los empleados con máscaras y guantes, así como una limpieza constante. Pero la crisis no forzó el cambio en su producción.

“Siempre hemos trabajado duro para producir pan de alta calidad utilizando los mejores ingredientes y con la actual crisis de salud no hay razón para hacer algo diferente,” explica María Casillas. “Agradezco a Dios que a nuestros clientes les gusten nuestros productos y que no perdimos ninguno de nuestros negocios. Lo que veo es que una vez que salgamos de esta situación (COVID-19), lo haremos aún mejor.” **P**

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

SUPREMO

TORTILLA SYSTEM

Diseñado para que usted pueda producir diferentes variedades de tortillas.

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

AB | MAURI
Passionate About Baking

abmna.com 1.800.772.3971





CARNITAS URUAPAN

9501 Weedpatch Hwy, Lamont, CA 93241
(661) 845-9711, Antonio y Lupe Vaca, Propietarios

Cuando Carnitas Uruapan en Lamont, California, expandió su negocio familiar para agregar una panadería y una tortillería en 2013, el proceso abrió la puerta a muchas oportunidades grandes. Anteriormente, el negocio operaba exclusivamente como una carnicería que especializaba en las carnitas y los chicharrones. Pero el potencial de crecimiento era evidente ya que los clientes del minorista que eran principalmente hispanos deseaban más opciones, incluyendo deliciosos y auténticos panes hispanos.

Los propietarios Antonio y Lupe Vaca son leales a la ciudad de Lamont, que se encuentra a unas 20 millas al sur de Bakersfield, California, y han operado su negocio familiar aquí durante 39 años. El área sigue siendo muy agrícola, conocida por abundantes cultivos frescos de uvas, almendras, cítricos y vegetales variados. La disponibilidad de tal variedad funciona a favor del negocio familiar, que opera una panadería que es ampliamente conocida por sus increíbles panes.

“Originalmente nos hicimos famosos por nuestras carnitas. Nuestro pan ahora está codo a codo con nuestras carnitas cuando se trata de las mayores ventas, lo que dice mucho, ya que el pan tiene un precio mucho más bajo que la carne,” explica Amelia Vaca Santoyo, la hija de los fundadores de la panadería familiar.

“Estamos muy orgullosos de nuestra pequeña panadería,” continúa. “Nuestras tortillas de harina también son



extremadamente populares y se venden diariamente. No somos el único negocio en el área que hace carnitas, tortillas o pan dulce. Creo que lo que nos distingue es nuestra determinación de hacer el mejor producto con los mejores ingredientes. No nos limitamos en lo que respecta a nuestros ingredientes, y se nota en la calidad de nuestro producto. Nuestro lema es Nuestra Calidad Es Para Siempre, así que la calidad es lo principal aquí.”

El negocio familiar compra todos los ingredientes para su panadería y tortillería únicamente de BakeMark. “Hemos estado muy satisfechos con los ingredientes que BakeMark ha proporcionado y no hemos tenido la necesidad de confiar en ningún otro proveedor,” señala Santoyo.

BakeMark ha ofrecido nuevos productos a lo largo de los años a Carnitas Uruapan que han demostrado ser un gran éxito en la panadería. BakeMark también ha brindado su apoyo al ofrecer ayudar a la panadería a introducir ventas de pasteles en el futuro.

Originalmente una carnicería, Carnitas Uruapan fue fundada en una pequeña tienda de 10 pies por 10 pies. A principios de la década de 1990, el negocio familiar se mudó a una tienda un poco más grande. Luego,

lentamente, compraron terrenos alrededor de ese edificio. En 2013, demolieron esa tienda y construyeron el edificio actual, que tiene aproximadamente 3,000 pies cuadrados. Este nuevo edificio albergaba la nueva panadería y una tortillería.

Dada la situación económica actual, Carnitas Uruapan está examinando opciones y asegurándose de que los clientes reciban un buen servicio mediante los productos que aman.

“Debido a COVID 19, las personas comen en casa, por lo que la tendencia actual para nosotros ha sido más ventas de panes como pan dulce y especialmente bolillos y tortillas,” explica Santoyo. “Estos son productos básicos en la mayoría de los hogares latinos. Se comen prácticamente en cada comida.”

Mirando hacia el futuro, la panadería familiar se enfoca directamente en asegurar que las necesidades del cliente se satisfagan todos los días y que los productos sean frescos y deliciosos.

“Todavía nos consideramos una tienda pequeña y tenemos artículos selectos,” dice Santoyo. “Tratamos de tener todo lo que una persona necesitaría en una sola visita para llevar a casa y alimentar a su familia.” **P**



PANADERÍA MARÍA

Panadería María #1
16657 Arrow Boulevard, Suite 100
Fontana, California 92335
(909) 365-3130

Panadería María #2
15324 Merrill Avenue
Fontana, California 92335
María Casillas, Propietaria

Los detalles pueden marcar una gran diferencia en el éxito o el fracaso de cualquier negocio de panadería. Pregúntele a María Casillas, propietaria de Panadería María en Fontana, California, con su esposo Heliodoro. Al reconocer la importancia de un socio de confianza, la propietaria de la panadería destaca la importancia de trabajar con un proveedor de panadería con el que pueda contar todos los días.

“Desde que comenzamos a trabajar con BakeMark, mi negocio se duplicó, encontré los ingredientes ideales y el apoyo técnico estaba disponible cuando lo necesitaba,” explica María Casillas.

De hecho, el negocio en Panadería María ha crecido tanto que los propietarios tuvieron que abrir una segunda ubicación en Fontana. Hoy, a ambos les va extremadamente bien. Los artículos más vendidos incluyen bolillos, conchas, teleras y pasteles de queso.

“Hacemos novias, diablos, puros, borregos, cuernitos de Guatemala y ojos de Pancha,” dice María Casillas. “Utilizamos una variedad de ingredientes de la más alta calidad, todos provistos por BakeMark.”

Hace años, los propietarios recuerdan que comenzaron su panadería por pura suerte y



desde entonces han sido bendecidos por el fuerte y continuo apoyo de la comunidad local por los productos de panadería de alta calidad que ofrecen sabores auténticos.

“Mi esposo y yo trabajamos en un supermercado,” dice ella, “pero se fue a la quiebra y salimos a buscar trabajo cuando nos topamos con una panadería que había cerrado recientemente. Le preguntamos al

dueño del centro comercial si tenía trabajo para nosotros, pero en su lugar nos pidió que nos hiciéramos cargo de la panadería, que todavía tenía ingredientes para comenzar a trabajar. Sin un centavo de inversión pudimos comenzar nuestro propio negocio, y ahora estamos en nuestro 23° año de horneado para nuestra comunidad.”

“El negocio de la panadería no es diferente a cualquier otro negocio, hay que evolucionar con los cambios demográficos y con las nuevas generaciones, pero sin desviarse de la autenticidad,” comparte María Casillas.

Trabajar con BakeMark permite que la panadería funcione fácilmente sabiendo que los productos que necesitan para tener éxito en el negocio siempre estarán ahí para ellos.

“No tengo que ir a ningún otro lado ya que tienen la mejor calidad y mi representante de ventas siempre nos ayuda,” dice María Casillas. “Mi estrategia es sencilla. ¡Usamos nada más que lo mejor y nos enorgullece lo que hacemos y eso se nota en nuestro pan y los clientes siguen regresando!” **P**





PANECILLOS DE NUEZ PACANA CARAMELIZADA

MEZCLAR: Mezclar la masa siguiendo las instrucciones proporcionadas en la bolsa de Westco Cinnamon Roll Mix para producir una hornada chica. Usar su termómetro para lograr una temperatura de masa final de 80°F. Agrupar la masa y dejar reposar por 45 minutos.

RELLENO DE CANELA: Mezclar los siguientes ingredientes a baja velocidad hasta que la mezcla forme pequeñas migas.
4 LB Westco Ultra Rich Crème Cake Mix
12 oz. de mantequilla o margarina
1 LB de azúcar moreno
1 oz. de canela molida
BakeSense Ground Cinnamon

PREPARAR: Extender la masa a ¼» de gruesa por 18" de ancho. Cepillar ligeramente con agua. Espolvorear la mezcla de relleno de canela encima (ver receta arriba). Enrollar la masa en forma de tronco. Cortar en piezas de 2 onzas. Sobre una bandeja de hoja completa para hornear, untar una capa de aproximadamente 1/8" de grosor de Best Brands Karmel Hon-E-Glaze. Usar un extensor de bandeja si tiene una. Cubrir el glaseado con nueces pacanas picadas. Colocar 35 pedazos de masa cortados encima de las pacanas.

DESARROLLAR Y

HORNEAR: Desarrollar por aprox. 30 minutos hasta

BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

#09901 Westco Cinnamon Roll Mix
#11644 Westco Ultra Rich Crème Cake Mix
#53583 Best Brands Karmel Hon-E-Roll Glaze
#35179 Trigal Dorado Fresh Yeast
#08008 Westco Honey Pectin Glaze

TAMBIÉN PUEDE UTILIZAR

#38260 Westco Vanilla Cream Cake Mix

quedar a ¾ del tamaño final en una cámara de fermentación a 100°F/80%. Hornear de 335 a 365°F, o hasta que estén dorado claro. Inmediatamente después de retirar del horno, voltear la bandeja boca abajo cuidadosamente hacia al lado contrario a usted. Dejar la bandeja encima por aprox. 1 minuto hasta que todo el glaseado gotee sobre los panecillos. Recuerde que el lado

glaseado formará la parte superior de los panecillos. Retirar la bandeja con cuidado.

Nota: Los panecillos pueden tardar más en hornear porque el glaseado aislará los panecillos del calor y no se dorarán tan rápido.

TERMINAR: Después de que los panecillos de canela se hayan enfriado, terminar cepillando con Westco Honey Pectin Glaze encima.



NAPOLEONES

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

HORNEAR: Hornear 3 hojas previamente perforadas de BakeQwik European Puff Pastry en un horno de convección a 375°F por aprox. 20 minutos.

Asegúrese de que la masa de hojaldre esté cocida por completo antes de sacarla del horno. No sobre hornee.

Opcional: para capas más delgadas, hornear las hojas de hojaldre entre dos charolas durante los primeros 10 minutos de

horneo. Asegúrese de colocar papel para hornear debajo y encima de la masa de hojaldre. Retirar las charolas colocadas encima de la masa antes de los últimos 10 minutos de horneo.

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

Utilizando una bandeja, presionar firmemente el ensamblado de napoleón

BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

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

TAMBIÉN PUEDE UTILIZAR

#06590 Trigal Dorado Pastry Topping

sin romper ninguna de las hojas de hojaldre.

Colocar en el congelador toda la noche.

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

Antes de que la cobertura de vainilla comience a endurecer, utilizar una manga pastelera para

añadir líneas paralelas a la longitud del napoleón utilizando Westco Chocolate Dipping Icing previamente calentado a 105°F a 110°F. Atravesar el chocolate con un cuchillo filoso para crear un patrón. Recortar los bordes desiguales del napoleón. Cortar en 3 tiras a lo largo del napoleón. Cortar cada tira en piezas de 1½» de ancho cada una.



How to optimize food costs

It is more important now than ever to optimize your food cost when scheduling what to bake daily, according to BakeMark. Leftover product in your display case at the end of the day is simply money that goes down the drain. To help improve your profitability, the following are several important tips to help get every cent out of your ingredients budget.

Instead of baking once in the morning and making the product last all day, consider reducing the size of your bakes and baking more often. This easy step accomplishes a couple of important profit-centered goals:

Your customers will love product that is super fresh, so they will keep coming back to your store.

Simply “build to” product that seems to be popular that day avoiding waste and “talking to” your customers.

There’s nothing better than warm, fresh

baked goods, and nothing sounds better to a customer than “Our conchas are so fresh they’re still warm.”

There is room to grow your business, and retailers are responding to the current COVID-19 crisis with strength and determination.

“We are looking into possibly expanding the panadería,” says Amelia Vaca Santoyo, whose parents own Carnitas Uruapan in Lamont, Calif. “So next year, we look forward to growth and the possibility of serving our customers with more of the bread they love and possibly some new items as well.”

Signature items drive higher customer traffic and increase sales. Panadería Maria, which has two locations in Fontana, Calif., continues to push for innovation in product development. The bakery makes different types of sweet breads that are signature specialties, such as *borregos*,

elotes amarillos, and *novias*.

One specialty bread that is popular with customers at Panadería Maria is known as *manos de oso*. This fresh bakery item is similar to a bear claw and is made with Danish dough and BakeMark cheese filling, along with sliced almonds.

In other production tips from BakeMark, it is important to do small bakes in today’s environment, which allow you to adjust your display case as the day progresses. Don’t try to force your bake schedule to your customers.

Keep track of what customers are buying each day and adjust your bakes accordingly to what customers are buying. At the end of the day, take note of what products are left over and make fewer of that product the next day. Continually target your bakes to determine what works best from one day to the next. **P**

Sweet steps to success



Making a difference to succeed in serving your local community with delicious sweet bakery products often starts with making a commitment to excellence and continues through your diligent hard work to satisfy the needs of customers every day.

BE SURE TO CAREFULLY CHART YOUR COURSE.

If you accelerate too quickly, your ship will lurch, according to BakeMark. Instead, create a targeted bake schedule with a number of small bakes throughout the day to provide fresh product and reduced food cost waste. You will experience a new normal, so, as captain of the ship, you'll need to constantly monitor customer count and purchasing tendencies.

YOUR SHOP MUST BE “SHIP SHAPE” TO GREET RETURNING CUSTOMERS TO THEIR NEW NORMAL ROUTINES.

Clean and sanitize your store in even the most out-of-the-way crevices and behind even the largest piece of equipment, according to BakeMark. Advertise your commitment to cleanliness with BakeMark posters – “COME ON IN” and “HELPFUL TIPS” (available in both English and Spanish) from your BakeMark sales rep.

TAKE YOUR PASSENGERS (CUSTOMERS) ON CULINARY JOURNEYS WITH YOUR FRESH, DELICIOUS PRODUCTS.

Maria Casillas, owner of Panadería Maria, with two stores in Fontana, Calif., says that her bakery is fully committed to producing

authentic bakery products to serve the rising numbers of Hispanic families who live in this area of San Bernardino County, widely known for its delicious fruits and vegetables.

“I see my panadería growing at least 30% in sales with the current offerings, as well as the new items I will be adding with the help of Bakemark,” she says.

Casillas points to the rising popularity of celebration cakes, especially during the spring and summer months. Panadería Maria specializes in modern designs of cakes for birthdays, weddings and quinceañeras. The retailer also creates signature products like *cacahuates*, which are peanut-shaped cookies filled with a mixture of margarine and sugar in the middle.

SPECIAL DELIVERY

Delivery service is another point of differentiation in today's ever-changing world. Northgate González Market recently announced a strategic partnership with Instacart, a North American leader in online grocery, to deliver grocery items including bakery from 36 store locations in Los Angeles, Orange, Riverside and San Diego counties.

Northgate Market customers will now have an additional option to shop for their favorite bakery items, as well as groceries, and have them delivered directly from the store to their door. Instacart customers will enjoy an entirely new shopping choice with a focus on the foods and flavors they are looking for – fresh and authentic Hispanic foods and flavors delivered with high quality and friendly service.

“Northgate González Market is proud to

partner with Instacart to provide additional shopping options to our loyal customers,” says Mike Hendry, executive vice president, marketing & merchandising, for Northgate. “Given our company's expanding and increasingly diverse customer profile, our partnership makes total sense as we continue to strive to provide our customers with excellence in customer service, various shopping options and an enhanced shopping experience.”

Northgate Market customers can select their city and Northgate Market store and can begin adding items to their Instacart grocery cart. An Instacart personal shopper will pick and deliver the order within the customers designated time frame – same-day or, for convenient scheduling, up to two weeks in advance. All Instacart orders default to “Leave at My Door Delivery” to ensure customers can receive their deliveries safely and can maintain social distancing guidelines.

Northgate Gonzalez Market is currently celebrating its 40th anniversary. Loyal customers have come to love Northgate González Market foods that made them famous, including Hispanic cakes, pastries and freshly made corn tortillas – made in house from masa that is still made from stone-ground corn every day.

Founded in 1980 Northgate González Market is an authentic, family-owned and operated Hispanic supermarket chain with 41 stores in Orange, Los Angeles, Riverside and San Diego counties. Headquartered in Anaheim, Calif., Northgate Market maintains its cultural heritage by offering its customers the best quality and freshest foods and personalized service. **P**



The comfort
and joy of
LOCAL BREAD

Engulfed in the most severe pandemic in recent American history, panaderías are responding with determination and innovative spirit to bring comfort and joy to their local customers across the land. This remains a hectic time, but not one without budding optimism. For it is the authentic tastes of breads and sweet goods native to Latin America that evoke comforting feelings of better days ahead. Bread is hope. There is a certainty and promise to the flavors that remind people of tradition and love.

For Amelia Vaca Santoyo at Carnitas Uruapan in Lamont, Calif., the bakery of her parents, this small agricultural city in central California welcomes hundreds of customers every day who enjoy the bakery's authentic bolillos and tortillas, staples in most Latino homes. This peaceful city of 15,000 people happens to be 95% Hispanic, one of the highest percentages in the country.

"Most of our customers are Latinos. Since agricultural jobs were considered essential, most people are continuing to work through the pandemic," Santoyo explains. "The demand for groceries and bread skyrocketed. We could not keep up with demand and would sell out early every day."

Likewise, in Fontana, Calif., 150 miles to the south, Maria and Heliodoro Casillas, owners of Maria's Panaderia, explain that the COVID-19 pandemic "has impacted many businesses in Fontana, but not our bakery. In fact, we had an increase of our sales by 20% ever since the pandemic started."

At Carnitas Uruapan, Santoyo explains that COVID-19 has impacted her county in a large way.

"We are just under 3,000 confirmed cases with 65% of those being Latinos," she explains. "We had to make immediate changes in order to best keep our employees and our customers safe. We are frequently sanitizing surfaces and provided our employees with masks. We installed plexiglass shields throughout the store. We also put social distancing markers



on the floor to guide our customers. We also limit the amounts of customers in the store at one time."

This family business hired more employees in order to keep up with the demand. They rewarded the efforts of employees with an "appreciation bonus" for all that they do and continue to do in these unprecedented times. In addition, the business stays up to date on the guidelines and recommendations made by public health officials.

"Lamont is a resilient community, and I'd like to think that our panadería is a positive contributor to that," Santoyo explains. "I would hope to see the community continue to work together to overcome obstacles. We are looking into possibly expanding the panadería, so next year we look forward to growth and the possibility of serving our customers with more of the bread they love

and possibly some new items as well."

At Maria's Panaderia, which operates two locations in Fontana, the bakery was forced to change the way they operate because of the pandemic. Following guidelines for the U.S. Centers for Disease Control and Prevention, the bakery adapted to new rules by spacing all customers accordingly and protecting the employees with masks and gloves, as well as constant cleaning. But the crisis did not force change in their production.

"We have always worked hard to produce bread of high quality using the best ingredients and with the current health crisis there's no reason to do anything different," Maria Casillas explains. "I thank God that our customers like our products and that we didn't lose any of our business. What I see is that once we get out of this situation (COVID-19), we will do even better." . P



CARNITAS URUAPAN

9501 Weedpatch Hwy, Lamont, CA 93241
(661) 845-9711, Antonio and Lupe Vaca, Owners

When Carnitas Uruapan in Lamont, Calif., expanded its family-owned business to add a panadería and a tortillería in 2013, the move opened the door to many great things. Previously, the business operated exclusively as a butcher shop that specialized in carnitas and chicharrónes. But the potential for growth was evident as the retailer's primarily Hispanic customers craved more options including delicious and authentic Hispanic breads.

Owners Antonio and Lupe Vaca are loyal to the city of Lamont, which is about 20 miles south of Bakersfield, Calif., having operated their family business here for 39 years. The area remains heavily agricultural, well known for abundant fresh crops of grapes, almond, citrus and assorted vegetables. The availability of such an assortment works in favor of the family business, which operates one bakery that is widely known for amazing breads.

"We originally were made famous by our carnitas. Our bread is now neck and neck with our carnitas when it comes to top sales, which is saying a lot since bread is a much lower price point than meat,"



explains Amelia Vaca Santoyo, the daughter of the family-owned bakery's founders.

"We are quite proud of our little panadería," she continues. "Our flour tortillas are also extremely popular, and we sell out daily. We are not the only business in the area to make carnitas, tortillas or pan dulce. I think what sets us apart is our determination to make the best product with the best ingredients. We don't cut corners when it comes to our ingredients, and it shows in the quality of our product. Our slogan is Our Quality Rings On, so quality is number one here."

The family business buys all ingredients for its panadería and tortillería solely from BakeMark. "We have been highly satisfied with the ingredients that BakeMark has provided and have not had a need to rely on any other provider," Santoyo points out.

BakeMark has offered new products over the years to Carnitas Uruapan that have proved to be great success in the panadería. BakeMark also has been supportive with offering to help the bakery introduce cake sales in the future.

Originally a butcher shop, Carnitas Uruapan was founded in a tiny 10-foot by

10-foot storefront. In the early 1990s, the family business moved into a slightly larger store. Then they slowly bought lots around that building. In 2013, they demolished that store and built the current building, which is approximately 3,000 square feet. This new building accommodated the new panadería and a tortillería.

Given the current economic situation, Carnitas Uruapan is examining options and making sure that customers are well serviced with the products they love.

"Due to COVID 19, people are eating at home, so the current trend for us has been more sales in breads like pan dulce and especially bolillos and tortillas," Santoyo explains. "These are staples in most Latino homes. They are eaten at practically every meal."

Looking to the future, the family-owned bakery is focused squarely on making sure that customer's needs are met every day and that products are fresh and delicious.

"We still consider ourselves to be a small store and carry select items," Santoyo says. "We try to have everything that a person would need in one stop to go home and feed their family." **P**



PANADERÍA MARIA

Panadería Maria #1
16657 Arrow Boulevard, Suite 100
Fontana, California 92335
(909) 365-3130

Panadería Maria #2
15324 Merrill Avenue
Fontana, California 92335
Maria Casillas, Owner

Details can make a huge difference in the success or failure of any bakery business. Just ask Maria Casillas, who owns Panadería Maria in Fontana, Calif., with her husband Heliodoro. Recognizing the importance of a trusted partner, the bakery owner stresses the importance of working with a bakery supplier you can count on every single day.

“Ever since we started working with BakeMark, my business doubled, I found the ideal ingredients and the technical support was there when I needed it,” Maria Casillas explains.

Indeed, business at Panadería Maria has grown so tremendously that the owners had to open a second location in Fontana. Today, both are doing extremely well. Top selling items include *bolillos*, *conchas*, *teleras*, and cheesecakes,

“We make *novias*, *diablos*, *puros*, *borregos*, *cuernitos de Guatemala*, and *ojos de Pancha*,” Maria Casillas says, “We use a variety on ingredients of the highest quality, all provided by BakeMark.”

Years ago, the owners recall that they started their panadería by pure luck and since that time have been blessed by strong and continued support from the local community for high quality bakery



products that feature authentic flavors.

“My husband and I used to work in a supermarket,” she says, “but it went out of business and we went out looking for work when we stumbled on a bakery that had recently closed. We asked the owner of the shopping center if he had a job for

us, but instead he asked us to take over the bakery, which still had ingredients to begin working. Without one penny of investment we were able to start our own business, and we are now in our 23rd year of baking for our community.”

“The panadería business is no different than any other business, you have to evolve with the demographic changes and with the newer generations, but without deviating from the authenticity,” Maria Casillas shares.

Working with BakeMark enables the bakery to rest easily and know that the products they need to be successful in business will always be there for them.

“I don’t have to go anywhere else since they have the best quality and my sales rep always comes through for us,” Maria Casillas says. “My strategy is simple. We use nothing but the best and we take pride on what we do and that shows on our bread and the customers keep coming back!” **P**





CARAMEL PECAN ROLLS

MIX: Mix the dough following the directions provided on the bag of Westco Cinnamon Roll Mix for a small batch. Use your thermometer to achieve a finished dough temperature of 80°F. Bundle and let the dough rest for 45 minutes.

CINNAMON FILLING: Blend together the following ingredients on low speed until the mixture forms small crumbles.

4 LB Westco Ultra Rich Crème Cake Mix
12 oz. Butter or margarine
1 LB Brown sugar
1 oz. BakeSense Ground Cinnamon

MAKE-UP: Sheet the dough ¼" thick by 18" wide. Brush lightly with water. Sprinkle on the cinnamon filling mixture (see recipe above). Roll the dough into logs. Cut them into 2 oz. pieces.

In a full sheet baking pan, smear a layer of Best Brands Karmel Hon-E-Glaze about 1/8" thick. Use a pan extender if you have one. Cover the glaze with diced pecans. Place 35 cut pieces of dough on top of the pecans.

PROOF AND BAKE: Proof for approx. 30 minutes until ¾ of final size in a proof box set to

BAKEMARK PRODUCTS USED

#09901 Westco Cinnamon Roll Mix
#11644 Westco Ultra Rich Crème Cake Mix
#53583 Best Brands Karmel Hon-E-Roll Glaze
#35179 Trigal Dorado Fresh Yeast
#08008 Westco Honey Pectin Glaze

ALTERNATE PRODUCT USED

#38260 Westco Vanilla Cream Cake Mix

100°F/80%.
Bake at 335-365°F or until light golden brown. Immediately upon removing from the oven carefully turn the pan upside down and away from you. Leave the pan on for approx. 1 minute until all the glaze drips on the buns. Remember that the glazed side will form

the top of the rolls. Remove the pan with care.

Note: The rolls may take longer to bake because the glaze will insulate the rolls from the heat, and they won't brown as quickly.

FINISH: After the cinnamon rolls have cooled, finish by brushing with Westco Honey Pectin Glaze.



NAPOLEONS

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

BAKE: Bake 3 sheets of well docked BakeQwik European Puff Pastry in a convection oven at 375°F for approx. 20 minutes. Be certain the puff pastry is baked all the way through before removing from the oven. Do not over bake.

Optional: for thinner layers place the puff pastry sheets between two sheet pans for the first 10 minutes of

baking. Make sure to place a baking paper under and on top of the puff pastry. Remove the upper pans for the final 10 minutes of baking time.

MAKE UP: Place half of the vanilla custard on top of one of the cooled puff pastry sheets. Top with a second puff pastry sheet. Place the remaining custard on top and then place the last sheet, bottom side up, over the custard filling.

Using a sheet pan, press down firmly on the assembled Napoleon without breaking any of the

BAKEMARK PRODUCTS USED

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

ALTERNATE PRODUCT USED

#06590 Trigal Dorado Pastry Topping

puff pastry sheets. Place in the freezer overnight.

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

Before the icing starts forming a thin skin pipe

parallel lines of Westco Chocolate Dipping Icing heated to 105-110°F the length of the Napoleon.

Draw a sharp knife through the chocolate to create a pattern.

Trim the rough edges of the Napoleon. Cut into 3 strips lengthwise. Cut each strip into pieces 1 ½" wide each.

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



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

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

**Knoxbridge
Mills**

Para más información, contactenos en support@knoxbridgemills.com.