

BAKEMARK'S

PANADERÍA

SUPPLEMENT TO BAKE

JUNIO 2022

**Galletas, Donas
y Antojos Portátiles**

**Cookies, Donuts
& Hand-Held Sweets**

English

version starts on page

34

*No te pierdas
ese gusto*



¿Les gustan tus rellenos a tus clientes?



Best Brands



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

Has crecer tu negocio hoy

www.bakemark.com

information@bakemark.com

BAKEMARK

Shaping the Future Together®

La versión en
Inglés
comienza en la página

34



06



10



12

CONTENIDO

- 6** PAN Y HORNEO
- 10** PASTELES Y DECORACIONES
- 12** GALLETAS, DONAS Y ANTOJOS PORTÁTILES
- 18** PERFILES DE PANADERÍAS
- 32** RECETAS DESTACADAS

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

ANTOJOS DE PORCIÓN INDIVIDUAL

Los antojos de porción individual son más populares que nunca. Uno de los resultados directos de la pandemia es que los consumidores están ansiosos por comprar productos de panadería que pueden comer durante el día. Esta tendencia ha llevado a un aumento en la demanda de deliciosas galletas, donas y pasteles.

Mostramos ejemplos de cómo varias panaderías líderes de California están adoptando esta tendencia en esta edición

de Panadería de BakeMark. Esperamos que encuentre estas ideas de productos rentables y beneficiosas para aumentar la demanda de sus productos frescos de panadería.

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

Nuestros Más Sinceros Saludos,
Su Equipo BakeMark



English

version starts on page

34



34



36



38

CONTENTS

- 34 BREAD & BAKING
- 36 CAKES & DECORATING
- 36 COOKIES, DONUTS & HAND-HELD SWEETS
- 42 BAKERY PROFILES
- 50 FEATURED RECIPES

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

HAND-HELD SWEETS

Hand-held sweets are more popular than ever. One of the direct results of the pandemic is that consumers are eager to purchase sweet bakery treats that they can snack on throughout the day. This trend has led to an increase in demand for delicious cookies, donuts, and pastries.

We showcase examples of how several leading California panaderías are embracing this

trend in this issue of BakeMark's Panadería. We hope you find these product ideas profitable and beneficial to increasing demand for your fresh bakery products.

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



ÁREAS IN HOUSE

El evento más grande e importante de la industria de alimentos a base de granos en los Estados Unidos regresa este año, con una variedad de áreas especiales diseñadas para poner las últimas tendencias de horneado y nuevas estrategias en su radar. Únase a la comunidad mundial de horneado para disfrutar de estas experiencias, en el lugar donde se “hornean” una gama completa de innovaciones, insights críticos y oportunidades incomparables para establecer contactos. It's all **BAKED IN**.

IBIEducate

El reconocido programa educativo de IBIE presenta 100+ sesiones enfocadas en los desafíos y oportunidades actuales de la industria.

Artisan Marketplace

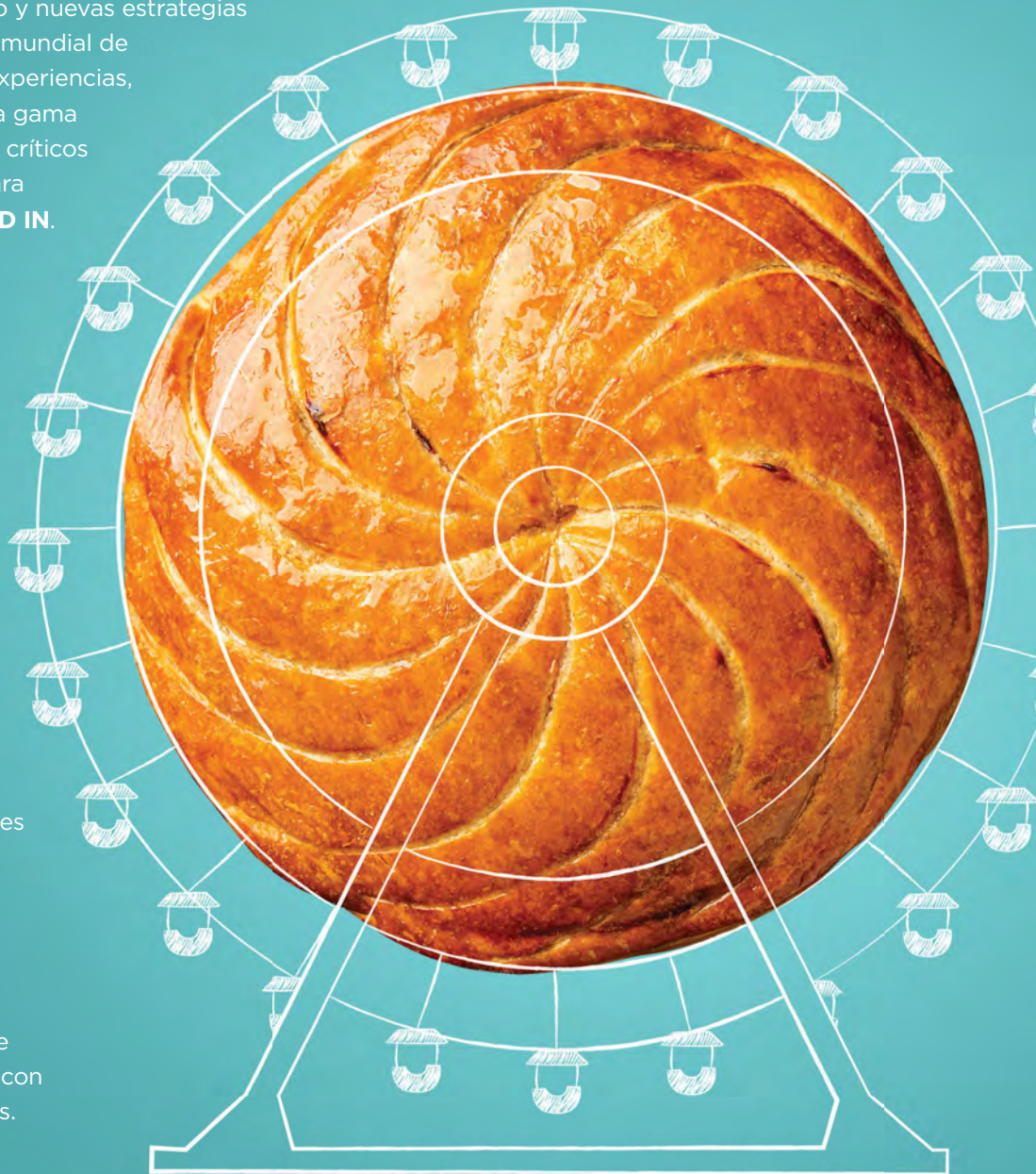
Vea demostraciones inspiradoras celebrando el arte del pan, pastelería, y chocolate.

Competencia de Decoración Creativa de Pasteles

Los mejores decoradores de pasteles profesionales competirán en uno de los concursos de horneado más prestigiosos.

NUEVO! Cannabis Central

Acceda a la industria emergente de productos horneados de cannabis con exhibidores, demostraciones, y más.



REGÍSTRESE AHORA.
BakingExpo.com

IBIE[®]
INTERNATIONAL BAKING
INDUSTRY EXPOSITION

EDUCATION: SEPT. 17-21, 2022
EXPO HALL: SEPT. 18-21, 2022
LAS VEGAS CONVENTION CENTER





Panes





Ya sea que esté haciendo hojaldre o croissants, usted debe tener la masa perfecta para obtener consistencia, sabor y textura. Si su masa es inconsistente, el producto final no se verá tentador y es posible que ni siquiera sepa bien.

Cuando se trata de la mejor masa para todo tipo de aplicación, la línea de productos de masa laminada de BakeMark es ideal. Puede encontrar masa laminada, trozos y cuadrados para croissants, empanadillas de hojaldre, panecillos de canela y otros productos de panadería.

De cara al futuro, lo que es importante reconocer es que los compradores de productos de panadería se están volviendo más aventureros, a medida

que el país relaja las restricciones y los comportamientos de consumo comienzan a volver a la normalidad, a medida que disminuyen los efectos de la pandemia.

Las restricciones de los últimos dos años han hecho poco para desalentar los deseos de los consumidores de explorar nuevos alimentos y cocinas. El 76% de los consumidores encuestados se consideraban comedores aventureros. Este sentido de las aventuras aparece tanto en el hogar como en los restaurantes. El 84% dijo que disfrutaban siendo creativos con los ingredientes.

La industria de alimentos y bebidas ha experimentado cambios tremendos en los últimos 12 meses. 2021 nos ha

demostrado que esta industria puede adaptarse rápidamente y pivotar frente a la adversidad. Pero, ¿qué nos depara el 2022?

Joan Driggs, vicepresidenta de Content and Thought Leadership, IRI, presentó hallazgos sobre los valores de los consumidores de 2022 que revelan que las personas buscan cuatro cosas distintas.

- Premium e indulgente
- Conveniencia
- Salud y bienestar
- Sostenible

“Se han formado hábitos y tenemos toda una nueva generación de cocineros. Más personas trabajan desde casa. Tenemos muchos nuevos hábitos de consumo,” señala.

En 2021, los restaurantes regresaron, pero no necesariamente a costo de la cocina casera,” explicó Jim Kabbani, director ejecutivo de Tortilla Industry Association. “Lo que estamos viendo ahora es una situación en la que el consumo de tortillas en los minoristas y en el hogar se mantiene fuerte, mientras que el servicio de alimentos ha regresado.

LOS COMPRADORES QUIEREN SABER

La alta demanda por la transparencia por parte de los minoristas y fabricantes de alimentos continúa aumentando entre los consumidores, particularmente en un mercado más omnicanal. Según el nuevo informe de FMI/NielsenIQ, 3 de cada 4 compradores continúan dando prioridad a la transparencia de los ingredientes. Dos tercios de los compradores (64%) dicen que cambiarían de una marca que suelen comprar a otra marca que brinde información más detallada sobre el producto, más allá de los datos nutricionales.

“Los consumidores quieren saber de dónde provienen sus alimentos y cómo se fabrican, y eso se ha mantenido incluso cuando la pandemia ha cambiado los hábitos de compra de comestibles. Ya sea por Internet o en la tienda, los compradores prefieren marcas que cuenten la historia completa de sus productos,” dijo Steve Markenson, director de investigación e información para FMI, la Asociación de la Industria Alimentaria.

Las tendencias de transparencia continúan evolucionando a medida que la omnicanalidad gana importancia, señala Sherry Frey, vicepresidenta de bienestar total de NielsenIQ. Dado que los consumidores

exigen una gran transparencia, las marcas tienen la oportunidad de educar a los consumidores, comunicar las credenciales de sostenibilidad y salud y ganar la lealtad de los consumidores.

Cuando se trata de la transparencia, la información sobre los ingredientes y la nutrición sigue siendo lo más importante para un número cada vez mayor de consumidores conscientes de la salud. Por ejemplo, alrededor del 89% dice que los datos nutricionales generales de un producto son al menos algo importantes para decidir qué productos comprar, mientras que el 66% considera que esto es importante o extremadamente importante.



CRECIMIENTO DE PANES PLANOS

La mayor parte del crecimiento de las tortillas y los panes planos se registró en el área perimetral/alimentos frescos, con ventas que aumentaron el 8% a aproximadamente \$256 millones.

La mayor parte del crecimiento de las tortillas y los panes planos se registró en el área perimetral/alimentos frescos, con ventas que aumentaron el 8% a aproximadamente \$256 millones.

“Esa área fresca representa sólo el 7% de las ventas de tortillas y pan plano, por lo que es muy pequeña, pero está creciendo más rápido que las ventas en el pasillo,” explicó Melissa Altobelli, directora de conocimiento del cliente, vertical de productos lácteos y panadería, IRI. “Eso se debe a que muchas áreas de autoservicio están abiertas ahora, y también los consumidores salen y celebran más, compran productos para fiestas o días festivos.” P

Y el resultado aditivo de esas dos tendencias es un aumento general en el consumo.”

Los panes planos, en particular, están ganando popularidad. Las ventas minoristas totales en dólares de tortillas y panes planos se mantuvieron estables,

poco menos de \$3,800 millones, según datos del IRI para las 52 semanas que finalizaron el 26 de diciembre de 2021.

Las ventas de tortillas se mantuvieron estables, mientras que las ventas de panes planos aumentaron un 4,8% a \$365 millones.

THUNDERBIRD



Since 1978

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

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



Planetary Mixers
10qt up to 200 qt Capacity



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



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



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



Spiral Mixers
Capacity from 88lbs to 440lbs of Dough

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



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

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

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

¿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-Usos | Galletas | Pastel | Harina Especial

**Knoxbridge
Mills**

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



Los compradores de productos de panadería están listos para regresar a las fiestas y los eventos especiales. A medida que empieza el verano, está claro: las celebraciones han regresado.

“Los pasteles son un producto muy importante para nosotros,” dice Hugo Uribe, propietario de Panadería La Mejor en San José, California. “Estamos haciendo muchos pasteles redondos de 10 pulgadas, y pasteles de un cuarto de hoja también son muy populares.”

La panadería hace muchas degustaciones durante los meses de verano, cuando las bodas y las quinceañeras son muy populares.

Su hijo maneja su presencia en las redes sociales y promueve los próximos especiales semanalmente.

“Promovemos las redes sociales — es el mundo de hoy,” dice Uribe.

En cuanto a los productos, para que sus creaciones de postres sean deliciosas, BakeMark selecciona las mejores frutas tropicales, como la piña, el mango y la guayaba, de los principales lugares de origen.



Pasteles



Sus clientes seguramente regresarán anhelando la próxima empanada, pastel o pay.

Las mezclas Westco Extra Rich Cake Mixes (Amarillo, Devil's Food, Blanco) y Westco Creme Cake Mixes le brindan la base perfecta para glasear y decorar y crear hermosas obras maestras. Estas mezclas brindan un sabor rico y balanceado; textura

ligera y húmeda; y el gran rendimiento de volumen que usted desea para sus pasteles.

Además, presentar nuevos productos a sus clientes puede ser tan fácil como probar nuevos rellenos en aplicaciones clásicas.

Esto les presentará a sus clientes nuevos sabores que pueden convertirse en futuros favoritos.

Cuando se trata de rellenos, nadie ofrece las mejores marcas, las líneas de mayor calidad y la selección más amplia como BakeMark.

Llevamos más de 130 años sirviendo a la industria y, como uno de los principales fabricantes de rellenos para panadería, nos complace ofrecer sólo lo mejor. Detrás de las marcas líderes de la actualidad, incluyendo Westco®, Best Brands® y Trigel Dorado®, ofrecemos rellenos de todos los sabores y texturas que satisfacen las necesidades de cualquier operación. Ya sea un artesano local, una cadena grande o una panadería comercial, los rellenos BakeMark ofrecen lo mejor de lo mejor: fruta, sabor y calidad constante.

Disponibles en una variedad de convenientes tamaños de envases, que incluyen cubos, bolsas y barriles, los rellenos BakeMark son el complemento perfecto para sus creaciones de panadería. **P**



GALLETAS, DONAS Y ANTOJOS PORTÁTILES

Prepárese para una explosión en la demanda de los compradores por galletas, donas y antojos más pequeños que son perfectos para refrigerios y reuniones familiares.

“La economía ha estado influyendo en nuestros clientes y han sido afectados. Pero ahora está comenzando a mejorar,”

dice Melchor Landin, jefe de panadería y propietario de Mexico Bakery, que tiene tres ubicaciones en California. “Este verano se harán grandes fiestas y más bodas. Espero que todo vuelva a la normalidad. Es bueno para todos.”

Vale la pena señalar a gran escala que el 37 por ciento de los compradores

generalmente compra productos de panadería de antojo en una tienda especializada, como las panaderías. Ser uno de los principales destinos de panadería es importante para capturar los múltiples viajes de los compradores primarios y secundarios en esta categoría, según el Informe Power of



Bakery de la Asociación Estadounidense de Panaderos y el Instituto de Marketing de Alimentos.

“El deseo por los antojos es un claro impulsor de las ventas de panadería fresca, representando el 76 por ciento de las ventas totales del departamento, y el análisis destaca la importancia de segmentar los consumidores para alinear mejor la innovación, la comercialización y el marketing,” dijo Rick Stein, vicepresidente de alimentos frescos de FMI. “Por ejemplo, dado que los Milenios tienen casi el doble de probabilidades de comprar exclusivamente en la panadería de una tienda que los Boomers, con un

30 por ciento frente a un 17 por ciento, llevar y resaltar los atributos y afirmaciones deseables de los productos puede ayudar a impulsar las ventas y la lealtad según la demografía de su tienda.”

Leslie G. Sarasin, presidenta y directora ejecutiva de FMI. “Tanto los tenderos como los consumidores han demostrado una gran resiliencia durante el último año, y los compradores están entusiasmados por el regreso cauteloso a la normalidad.”

GRAN IMPULSO PARA LOS BOCADILLOS

Los bocadillos definitivamente están de vuelta para los compradores. Desde barras





de panadería ricas en nutrientes hasta masa de pizza hecha con ingredientes saludables, los bocadillos que cuentan con beneficios para la salud tienen una tendencia al alza, y aumentan rápidamente.

“Los fabricantes de bocadillos están aprovechando lo mejor de ambos mundos para atraer a los consumidores de bocadillos que también quieren beneficios para justificar su compra y mitigar su sentido de culpa. Los bocadillos crecieron enormemente durante el cierre causado por la pandemia pero con el cambio de que los bocadillos tenían que ofrecer más que sólo sabor,” dijo Kantha Shelke, PhD, CFS, IFT Fellow, director, Corvus Blue LLC, una empresa de investigación en ciencia de los alimentos y nutrición.

En el servicio de alimentos, la nueva investigación de consumidores de Culinary Visions® con más de 2,000 consumidores participantes en todo el país sugiere que los restaurantes que exploraron nuevos modelos comerciales para mantener a sus clientes nutridos y conectados durante la

pandemia están cosechando beneficios en la nueva cultura posterior a la pandemia. El estudio se inspiró en los restaurantes que encontraron formas ingeniosas de alimentar a sus comunidades y mantenerse conectados con sus clientes mientras mantenían vivos sus negocios.

Las restricciones de los últimos dos años han hecho poco para desalentar los deseos de los consumidores de explorar nuevos alimentos y cocinas. El 76% de los consumidores encuestados se consideraban comedores aventureros. Este sentido de las aventuras se ve tanto en el hogar como en los restaurantes. El 84% dijo que disfrutaban siendo creativos con los ingredientes.

OPCIONES DE GALLETAS

Los bocadillos definitivamente se traducen en galletas y donas. Si bien las personas tienen diferentes preferencias cuando se trata de productos de panadería, una cosa que les gusta a las personas de todas las edades son las galletas. La línea de galletas congeladas de BakeMark ofrece



CONEXIONES DE COMERCIO ELECTRÓNICO

Otra tendencia clave de los consumidores que vale la pena observar es que los consumidores desean cada vez más comprar productos de panadería frescos por Internet a través del sitio web de una panadería. Esta es una tendencia emergente en las panaderías.

En 2018, poco más de una cuarta parte de los compradores (26%) compraron comestibles por Internet en los últimos 30 días. Según los últimos hallazgos, ese número ahora ha crecido al 55%, lo que hace que el mercado por Internet sea un punto de venta cada vez más crítico para los consumidores en busca de sus marcas preferidas y marcas nuevas. Por ejemplo, el 47% dijo que el descubrimiento de nuevos productos, incluyendo la información sobre el abastecimiento y los procesos de fabricación, es más fácil por Internet, en comparación con el 23% que dice que es más difícil y el 30% que dice que es más o menos lo mismo. Cuando se trata de compras por Internet y transparencia, los compradores dicen que quieren una entrega más rápida (42%), sitios web más fáciles de usar (37%), más y mejor información sobre el producto (30%), retención del historial de pedidos (29%), búsqueda más precisa

(28%) y recomendaciones de productos basadas en sus preferencias (23%).

Las funciones diarias de los supermercados dependen de la administración del personal y del liderazgo en el sitio, según Eric Richard, coordinador



de relaciones industriales de IDDBA. Richard señala varias opciones para conocer a los consumidores en dónde se encuentran y al mismo tiempo garantizar una experiencia de calidad. El modelo de economato, una opción prepandémica popular, ofrece una manera de hacer productos fuera del sitio para varias tiendas dentro de la cadena. Otra opción es la creación de una sólida plataforma de comercio electrónico con un fuerte enfoque en productos de panadería frescos.

“Muchas tiendas que no estaban preparadas para el comercio electrónico y por Internet todavía se están poniendo al día,” dijo. “Es importante que una plataforma represente la mayor parte de la tienda posible, y los consumidores buscan opciones frescas también. Intente crear una experiencia atractiva porque esto no desaparecerá. La gente está comprando por Internet.”

Aunque los pedidos digitales para llevar se duplicaron durante la pandemia, hubo una disminución de dos dígitos en los pedidos no digitales para llevar que representan la mayoría de los pedidos para llevar. En el año que finalizó en febrero de 2022, el 76% de los pedidos para llevar fueron pedidos no digitales, y estos pedidos disminuyeron un 16% en comparación con el año anterior.

“Varios factores han alentado a los consumidores a alejarse de los pedidos para llevar. La comodidad del servicio de drive-thru, la entrega a domicilio y los pedidos móviles, además de los cierres de comedores, han influido en la disposición de los consumidores a bajarse de su automóvil, entrar a un restaurante y pedir para llevar,” dice David Portalatin, asesor de industria alimentaria de NPD y autor de Eating Patterns in America. “Las reglas de la conveniencia y las opciones más convenientes ganarán.”

galletas suaves y masticables en todos sus sabores favoritos, que incluyen mantequilla de maní, chispas de chocolate y nuez de macadamia con chocolate blanco.

No es necesario tanto esfuerzo para hacer la masa o la mezcla para dividir, BakeMark puede ayudar a hacer galletas con un excelente sabor, textura y un aroma delicioso.

Disponible en 7 deliciosas variedades, BakeQwik Frozen Cookie Dough ofrece calidad y conveniencia para la completa satisfacción del cliente. Cada delicioso sabor viene en dos tamaños para adaptarse a sus necesidades de panadería. Nuestra masa congelada para galletas ofrece un sabor tradicional y casero recién salido del horno, con resultados uniformes en todo momento.

Además, pruebe nuestro producto que se puede descongelar y servir, ¡macarrones europeos! Disponible en un surtido repleto de sabores coloridos y adictivos.

DONAS DELICIOSAS

El uso de Westco Donut Mixes de BakeMark lo inspirará a crear golosinas originales para las vacaciones de verano para



el desayuno o la merienda. BakeMark ofrece una amplia variedad de mezclas para donas para que pueda agregar variedad y valor a su vitrina fácilmente. Agregue su propia creatividad a la decoración y exhibición, y tendrá ganadores a corto y largo plazo.

Los sabores únicos de donas han sido populares durante varios años. Con sólo buscar “sabores de donas” en Google Images, usted obtendrá una colorida variedad de donas. Ya no es sólo vainilla y chocolate, los sabores como arándano, terciopelo rojo y limonada ahora son opciones comunes y populares.

BakeMark asegura que los ingredientes de sus productos y mezclas para panadería sean de primera categoría, por lo que no tiene que preocuparse por la calidad. También hay una amplia gama de sabores e ingredientes para decorar, lo que significa que puede brindarles a sus clientes la variedad que ellos desean.

Cada excelente dona comienza con una excelente mezcla. Westco Superfine Cake Donut Mix y Westco Richblend Cake

Donut Mix ofrecen un perfil de sabor balanceado y de alta calidad que sirve como base sólida para varios sabores de donas deliciosas y únicas.

Combine la mezcla Westco Richblend Cake Donut Mix para donas con Westco Cream Emulsion Bokay y obtendrá la base para el Pastel de Dona de Cumpleaños, un producto digno de cualquier fiesta de cumpleaños. ¿Y qué hará que su Pastel de Dona de Cumpleaños sea aún mejor? ¡Chispitas, por supuesto! Tenemos chispas de todos los colores y formas, junto con mezclas de arcoíris y de temporada. Las chispas Sprinkelina Carnival Sprinkles son una hermosa y colorida mezcla de colores de arcoíris que agrega un toque veraniego a sus donas y les da un toque extra especial.

Las emulsiones son lo que convertirá sus donas de vainilla en donas de sabor intenso. Las emulsiones de BakeMark contienen componentes no solubles que no puede encontrar en los extractos. Los sabores pueden soportar el proceso de horneado, lo que le brinda un rico sabor duradero.

Sus clientes gozarán los sabores de frutas reales más allá de lo que obtiene de un concentrado o emulsión. La línea de Fruit-O® de BakeMark contiene un nivel balanceado de partículas de fruta, sabor y color que realzarán los sabores de sus donas. Lo más importante es que nuestra línea de Fruit-O® está altamente concentrada para maximizar el sabor. Por lo tanto, está agregando sabor de calidad y reduciendo el costo de los alimentos. La dulzura que proviene de la fruta real hará que sus clientes regresen por más.

¿Cuál es una bebida clásica de verano amada por casi todos? La limonada. No se puede caminar por una sola feria estatal sin toparse con al menos cinco puestos de limonada. Y gracias a Westco Lemon Fruit-O®, usted puede crear cualquier sabor de limonada en sus donas que desee. Puede crear toda una línea de donas con sabor a limonada. Además de la limonada regular, la línea Fruit-O® le brinda la opción de agregar sabores de fresa, frambuesa y piña a sus donas. **P**

Automaticas su Panaderia



Vemag Porcionadora de Masa

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



www.reiser.com

Reiser • Canton, MA • (781) 821-1290

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

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

2022





MEXICO BAKERY

1560 ALUM ROCK AVE.
SAN JOSE, CALIFORNIA
(408) 272-0410
MELCHOR LANDIN, PROPIETARIO



La disciplina de trabajar con esmero por una orgullosa y elevada meta no es nada extraño para Melchor Landin. Su padre, quien fundó la panadería de propiedad familiar, Mexico Bakery en el año 2000, falleció el año pasado. Su recuerdo está grabado en la mente de Melchor cada momento de cada día.

“Mi padre falleció de Covid,” dice Melchor Landin, secándose unas lágrimas de tristeza y respeto por su padre. “Él era el panadero.

“Tengo muchos recuerdos hermosos. Soy quien soy, gracias a él.”

Originaria de la Ciudad de México, la familia Landin emigró a California, donde lanzaron un exitoso negocio de panadería, que ahora abarca tres tiendas minoristas: una en San José, una en Astoria y otra en el centro de Santa Clara.

“Tenía 13 años cuando mi padre me llevó a trabajar con él y me dijo que yo iba a trabajar. Entendió lo que yo necesitaba,” recuerda Landin. “Luego, hace dos años,





íbamos juntos en el automóvil y me preguntó: ‘¿Qué quieres hacer — para tí?’. Le dije que quería ser panadero, como él. Me dio todas las recetas, cómo hacer todo. Nunca olvidé eso. Han sido tiempos muy difíciles.”

Su familia continúa trabajando en la operación minorista; tiene cinco hermanos y una hermana. Melchor se enorgullece de decir que él es el panadero. Su madre sigue trabajando todos los días. Hoy, ella

está cortando fresas. Sonríe con orgullo mientras mira a su hijo.

“Hacemos todo desde cero,” dice. “Las conchas son el pan más popular que tenemos aquí. Nuestros cornitos también son muy populares y vendemos muchas tortas (bistec y pollo son las más vendidas). El secreto de nuestro éxito es nuestra calidad. Vamos a abrir otra panadería a finales de este año.”



El padre de Melchor falleció la misma semana en que firmaron un acuerdo para abrir la nueva ubicación, que estará en Hollister, California.

Landin se enorgullece al hablar sobre el negocio familiar. Él sabe que su éxito es debido al compromiso con la alta

calidad, y BakeMark ha desempeñado un papel fundamental como su proveedor de panadería.

“Tenemos opciones. La calidad de BakeMark es la mejor,” dice. “Esta es la diferencia. Cuidamos la calidad de los ingredientes en nuestra panadería.” **P**



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

SUPREMO
TORTILLA SOLUTIONS

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





LA REYNA BAKERY

1201 PINER ROAD

SANTA ROSA, CALIFORNIA

(707) 843-5776

GUY AND TERESA ARANDA, ANGIE ARANDA, PROPIETARIO

Celebrando su 25° aniversario, La Reyna Bakery continúa prosperando como una de las panaderías más progresistas en la bulliciosa ciudad de Santa Rosa, California. Los clientes se entusiasman con el pan dulce y las numerosas opciones de antojos portátiles.

“Estamos orgullosos de nuestra calidad,” dice Angie Aranda, cuyos padres fundaron la popular panadería hace 25 años. “Queremos mantener la más alta calidad y usamos los mejores ingredientes de BakeMark. La calidad de los ingredientes es superior.”





Cuando Guy y Teresa Aranda llegaron a Santa Rosa, California, en 1997, sólo había una panadería hispana en la ciudad y estaban decididos a cambiar eso con determinación y trabajo dedicado. Abrieron su primera panadería en Windsor, justo al norte de Santa Rosa, y se mudaron a su ubicación actual en Santa Rosa en 2010. El éxito los acompañó en cada paso del camino.





Angie y su hermano, Sebastián, se encargan de las operaciones diarias de la panadería con su madre, Teresa. Los hijos de los Aranda eran pequeños cuando la

panadería comenzó a prosperar. Desde una edad temprana, los hijos aprendieron el valor del trabajo para producir productos de alta calidad y brindar un servicio al



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





cliente excepcional. La familia se volvió muy conocida en la comunidad local y los clientes alegremente saludaban a los niños dentro de la panadería.

“Ofrecemos una gran variedad de productos, y todos tienen un paladar por diferentes cosas: desde conchas hasta croissants y empanadas. Hacemos una variedad de productos que atraen a diferentes tipos de clientes. La crema bávara y el hojaldre que utilizamos de BakeMark marcan una gran diferencia. Se puede saborear la diferencia.”

De cara al futuro, La Reyna Bakery planea celebrar su 25 aniversario a finales de este año y también tiene grandes planes para la Rosca de Reyes en enero del próximo año.

“Hacemos un evento de toda una semana y nuestra Rosca es probablemente la mejor de la ciudad,” dice Angie. “Ese es nuestro momento más importante del año.” **P**

Ese brillo en los ojos. Bien Hecho.

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

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

Flavor Right[™]

EN CADA PASO DEL CAMINO

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





PANADERÍA LA MEJOR

1239 E. JULIAN ST.
SAN JOSE, CALIFORNIA
(408) 287-2447
HUGO URIBE, PROPIETARIO



Para Panadería La Mejor, las promociones creativas son una bendición para realizar un aumento constante en las ventas de panadería y negocios repetidos.

Hugo Uribe, propietario de la panadería en San José, que está comenzando su undécimo año de negocio, entiende lo importante que es ayudar a los clientes a disfrutar de una mejor oferta — y como resultado, comprar más productos.

“Iniciamos una promoción en la que los clientes compran una torta y se llevan



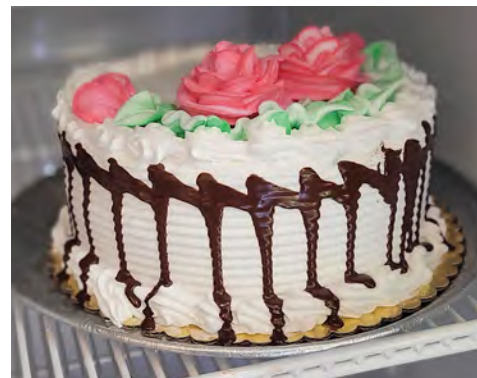


una bolsa de papas fritas y una bebida a un precio especial,” explica. “La gente realmente comenzó a venir por ese especial.”

Los pasteles tres leches son un elemento característico, al igual que muchos tipos de panes dulces y especialidades como el ojo de buey, los conos rellenos de crema,

los polvorones y muchos sabores de donas glaseadas.

“BakeMark nos ayuda a saber lo que la gente está comprando y qué está de moda,” dice Uribe, señalando la valiosa inteligencia de mercado que reciben de su proveedor de panadería, BakeMark. “Así es como hacemos crecer el negocio.”



Incluso con la pandemia, el negocio sigue creciendo más y más.

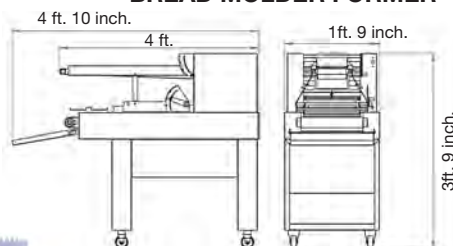
Gran parte de la razón de este crecimiento se atribuye al compromiso de la panadería con la alta calidad y la autenticidad.

“Nuestro crecimiento de ventas año tras año ha aumentado cada año,” dice Uribe. “Estamos comprometidos con la calidad y BakeMark nos ayuda a hacer crecer nuestro negocio.” **P**



■ EQUIPO BOLILLERO COMPACTO

BREAD MOLDER FORMER



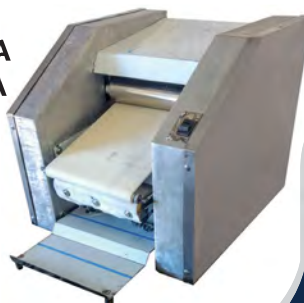
■ DEPOSITADORA

Para la fabricación de magdalenas, bizcochos, sobaos y otras elaboraciones de masas blandas o semiblandas, de forma rápida y cómoda. para una producción de 50 a 200 kg/día



■ BOLILLERA CUERNERA DE MESA

Table top French Rolls & Croissant Former



■ NUEVO HORNO ROTATIVO

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



Argencal Inc.

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



DONAS CON PRETZELS, SAL MARINA Y CARAMELO

PESAR Y MEZCLAR: Mezcle el producto Westco Master Mix Yeast Raised Donut Mix según las instrucciones del envase para preparar una tanda pequeña.

REMEMBER: Utilice la balanza para pesar todos los ingredientes, incluidos los líquidos. Utilice un termómetro para constatar que la temperatura final de la masa sea de 80 °F.

PREPARAR: Haga un bollo con la masa. Déjela reposar durante otros 15 minutos. Extiéndala y córtela en barras.

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

TERMINAR: Una vez que las donas se hayan enfriado completamente, báñelas parcialmente con Westco Caramel Dipping Icing. Antes de que el glaseado se enfríe, decore con pretzels. Rocíe con Westco Chocolate Dipping Icing. Espolvoree con sal marina.



BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

09866 Master Mix YRD Mix
50712 BakeSense Instant Yeast Red
36516 Caramel Dipping Icing
36511 Chocolate Dipping Icing
17231 BakeSense Palm Fry Shortening

TAMBIÉN PUEDE UTILIZAR

50445 Westco New Horizon YRD Mix
17240 BakeSense IE Fry Shortening

NAPOLEONES

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

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

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

PREPARAR: Colocar la mitad

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

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

Colocar en el congelador toda la noche.

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

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

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

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

BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

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

TAMBIÉN PUEDE UTILIZAR

06590 Trigel Dorado Pastry Topping



Soluciones con Productos de BakeMark

AUTÉNTICA Y CONVENIENTE

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



LLÉNELO DE SABOR

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



UN BRILLO RELUCIENTE COMO NINGÚN OTRO

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



DELICIOSA Y FÁCIL DE USAR

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



ESPARCIENDO ALEGRÍA EN EL MUNDO MÁGICO DE HORNEAR

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



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



Breads

Whether you are making puff pastry or croissants, you must have the perfect dough for consistency, flavor, and texture. If your dough is inconsistent, the end product will not look tempting, and may not even taste good.

When it comes to the best dough for all types of baking applications, BakeMark's product line of laminated dough has you covered. You can find laminated dough sheets, slabs, and square for croissants,

puff pastry turnovers, cinnamon rolls, and other bakery items.

Looking forward, what is important to recognize is that bakery shoppers are becoming more adventurous, as the country loosens restrictions and consumption behaviors begin to return to normal, as the effects of the pandemic subside.

The restrictions of the past two years have done little to dampen consumers'





desires to explore new foods and cuisines. 76% of consumers surveyed considered themselves adventurous eaters. This sense of adventures appeals both at home and in restaurants. 84% said they enjoy being creative with ingredients.

The food and beverage industry has gone through tremendous change over the past 12 months. 2021 has shown us that this industry can adapt quickly and pivot in the face of adversity. But what lies ahead for 2022?

Joan Driggs, vice president, Content and Thought Leadership, IRI, presented findings on 2022 consumers values that reveal people are seeking out four distinct things.

- Premium and indulgent
- Convenience
- Health and wellness
- Sustainable



FLATBREADS RISING

Most of the growth for tortillas and flatbreads was in the perimeter/fresh food area, with sales jumping 8% to roughly \$256 million.

“Habits have been formed, and we have a whole new generation of cooks. More people are staying at home to work. We have a lot of new consumption habits,” she points out.

In 2021, restaurants came back, but not necessarily at the expense of at-home cooking,” explained Jim Kabbani, chief executive officer, Tortilla Industry Association. “What we’re seeing now is a situation where retail and at-home tortilla consumption remains strong, while foodservice has come back. And the additive result of those two trends is an overall increase in consumption.”

Flatbreads, in particular, are gaining popularity. Total retail dollar sales for tortillas and flatbreads were steady at just under \$3.8 billion, according to IRI data

for the 52 weeks ending Dec. 26, 2021. Tortilla sales were stable, while flatbread sales rose 4.8% to \$365 million.

Most of the growth for tortillas and flatbreads was in the perimeter/fresh food area, with sales jumping 8% to roughly \$256 million.

“That fresh area is only 7% of tortilla and flatbread sales, so it’s very small, but it’s growing faster than in aisle,” explained Melissa

Altobelli, principal, client insights, dairy and bakery vertical, IRI. “That’s because a lot of self-serve areas are open now, and also consumers are going out and celebrating more, buying products for parties or holidays.” **P**



SHOPPERS WANT TO KNOW

Continued high demand for transparency from food retailers and manufacturers is surging among consumers, particularly in a more omnichannel marketplace. According to the new FMI/NielsenIQ report, 3 out of 4 shoppers continue to prioritize ingredient transparency. Two-thirds of shoppers (64%) say they would switch from a brand they usually buy to another brand that provides more in-depth product information, beyond nutrition facts.

“Consumers want to know where their food comes from and how it gets made and that has held true even as the pandemic has changed grocery shopping habits. Whether online or in store, shoppers prefer brands that tell the whole story about their products,” said Steve Markenson, director of research and insights for FMI—the Food Industry Association.

Transparency trends continue to evolve as omnichannel gains importance, points out Sherry Frey, vice president of total wellness with NielsenIQ. As consumer

demand great transparency, brands have an opportunity to educate consumers, communicate sustainability and health credentials and win consumer loyalty.

When it comes to transparency, ingredient and nutrition information remain top of mind for an increasing number of health-conscious consumers. For example, some 89% say general nutrition facts about a product are at least somewhat important in deciding which products to buy when grocery shopping — while 66% find this important or extremely important.



Bakery shoppers are ready to return to festive parties and special occasion events. As summer emerges, the evidence is clear: Celebrations are back.

“Cakes are a very big item for us,” says Hugo Uribe, owner of Panaderia La Mejor in San Jose, California. “We are doing a lot of 10-inch round cakes, and quarter sheet cakes are also very popular.”

The bakery does a lot of sampling during the summer months when weddings and quinceañeras are very popular.

His son handles their social media presence and promotes upcoming specials on a weekly basis.

“We promote social media – it’s the way of the world now,” Uribe says.

On the product front, to make your dessert creations delicious, BakeMark picks the best tropical fruits, including pineapple, mango, and guava, from leading places of their origin. Your customers will certainly come back yearning for the next empanada, cake, or pie.



Cakes



Westco Extra Rich Cake Mixes (Yellow, Devil's Food, White) and Westco Creme Cake Mixes provide you the perfect foundation you can ice and decorate to create beautiful masterpieces. These mixes deliver rich, balanced flavor; light and moist texture; and the great volume performance you expect for your cakes.

In addition, presenting new products to your customers can be as easy as trying new fillings in classic applications. This will introduce your customers to new flavors that may become their next favorites.

When it comes to bakery fillings, no one delivers the top brands, highest-quality

lines and widest offering quite like BakeMark.

We've been serving the industry for more than 130 years and as one of the leading manufacturers of bakery fillings, we're happy to offer you only the best. Behind today's leading brands, including Westco®, Best Brands®, and Trigel Dorado®, we offer bakery fillings of all flavors and textures that meet the needs of any operation. Whether you're a local artisan or a large commercial bakery or chain, BakeMark fillings deliver the best of the best - fruit, flavor and consistent quality. Available in a variety of convenient pack sizes, including pails, pouches and drums, BakeMark fillings are the perfect complement to your bakery creations.

When you need convenience and quality, trust Westco Squeeze N Fill pouch fillings. They're perfect for when you need the most convenient solution with the best flavor available. **P**



COOKIES, DONUTS & HAND-HELD SWEETS

Get ready for an explosion of shopper demand for cookies, donuts and smaller sweet treats that are perfect for snacking and family gatherings.

“The economy has been influencing our customers, and they have been impacted. But now it is starting to come back,” says Melchor Landin, head baker and owner Mexico Bakery, which three locations in California. “This summer there will be big parties and more weddings. I hope

everything comes back to normal. It’s good for everybody.”

It is worth noting on a grand scale that 37 percent of shoppers typically purchase indulgent bakery items at a specialty store, like panaderías. Being a top-of-mind bakery destination is important to capture the category’s many trips among primary and secondary shoppers, according to the Power of Bakery Report from the American Bakers Association and Food Marketing Institute.

“Indulgence is a clear sales driver in fresh bakery, claiming 76 percent of the total department sales, and the analysis highlights the importance of segmenting audiences to better align innovation, merchandising and marketing,” said Rick Stein, FMI vice president, fresh foods. “For instance, given that Millennials are nearly twice as likely to exclusively shop the in-store bakery as Boomers, at 30 percent versus 17 percent, carrying and highlighting desirable product attributes



better-for-you snacks that boast health benefits are trending upward – and rising fast.

“Snack makers are tapping the best of both worlds to appeal to snackers who also want benefits for justification and to assuage guilt. Snacking grew enormously during the pandemic lockdown with a twist, and snacks had to deliver more than just taste,” said Kantha Shelke, PhD, CFS, IFT Fellow, principal, Corvus Blue LLC, a food science and nutrition research firm.

In foodservice, new Culinary Visions® consumer research with over 2,000 consumers nationwide suggests restaurants that explored new business models to keep their patrons nourished and connected during the pandemic are reaping benefits in the new post pandemic culture. The study was inspired by restaurants that found inventive ways to feed their communities and stay connected with their customers while keeping their businesses alive.

The restrictions of the past two years have done little to dampen consumers’ desires to explore new foods and cuisines. 76% of consumers surveyed considered themselves adventurous eaters. This sense of adventures appeals both at home and in restaurants. 84% said they enjoy being creative with ingredients.



and claims may help drive sales and loyalty depending upon your store’s demographic.”

Leslie G. Sarasin, president and CEO of FMI. “Both grocers and consumers have demonstrated tremendous resilience over the last year, and shoppers are excited about a cautious return to normalcy.”

BIG BOOST IN SNACKING

Snacking is definitely back with shoppers. From nutrient-rich bakery bars to pizza crust made from healthful ingredients,





COOKIE OPTIONS

Snacking definitely translates into cookies and donuts. While people have different preferences when it comes to bakery items, one thing that people of all age groups like is cookies. BakeMark's line of frozen cookies offers chewy, soft cookies in all your favorite flavors, including peanut butter, chocolate chip, and white chocolate macadamia nut.

You need not put so much effort in making the dough or scoopable batter, BakeMark can help you make cookies with great taste, texture, and mouthwatering aroma.

Available in 7 delicious varieties, BakeQwik Frozen Cookie Dough offers quality and convenience for complete customer satisfaction. Each delicious flavor comes in two sizes to fit your bakery needs. Our Frozen Cookie Dough delivers traditional, home-baked taste right out of the oven-consistent results every time. Also, try our thaw and serve European Macarons! Available in an assortment packed with colorful and addictive flavors

DELICIOUS DONUTS

Using Westco Donut Mixes from BakeMark will inspire you to create original summer holiday treats for breakfast or snacks. BakeMark offers a wide variety of donut mixes, so you can easily add variety and value to your display case. Add your own creativity to decorating and display, and you have short-term and long-term winners.

Unique donut flavors have been popular for quite a few years now. Just looking up "donut flavors" on Google Images gives you a colorful assortment of flavored donuts. No longer stuck with just Vanilla and Chocolate, flavors like Blueberry, Red Velvet, and Lemonade are now common, popular options.

BakeMark ensures the ingredients in its bakery mixes and products are top-notch, so you don't have to worry about quality. There also are a wide range of flavors and decorating ingredients, meaning you can give your customers the variety they crave.

Every great donut starts with a great mix. The Westco Superfine Cake Donut Mix and the Westco Richblend Cake Donut Mix deliver a high-quality, balanced flavor profile serving as a solid base for several delicious and unique donut flavors.

Combine the Westco Richblend Cake Donut Mix with the Westco Cream Bokay Emulsion and you get the base for the Birthday Cake Donut, a treat worthy of any birthday party. And what'll make your Birthday Cake donuts even better? Sprinkles, of course! We have sprinkles of every color and shape, along with rainbow and seasonal mixes. The Sprinkelina Carnival Sprinkles are a beautiful and colorful rainbow mix that adds a summery pop of color to your donuts and gives them that extra special something.

Emulsions are what will turn your plain vanilla donuts into bold flavored donuts. BakeMark's emulsions contain non-soluble components that you can't find in extracts. The flavors can withstand the baking process, giving you a rich taste that lasts.

Your customers will savor in the actual fruit flavors beyond what you get in a concentrate or emulsion. BakeMark's line of Fruit-O® contain a balanced level of fruit particulate, flavor, and color that will elevate the flavors in your donuts. What is most important is, our line of Fruit-O's® are highly concentrated to maximize flavor. Therefore, you are adding quality flavor



ECOMMERCE CONNECTIONS

Another key consumer trend worth watching is consumers increasingly wanting to buy fresh bakery products online through a bakery's website. This is a trend emerging at panaderías.

In 2018, just over one-fourth of shoppers (26%) purchased groceries online in the past 30 days. According to the latest findings, that number has now ballooned to 55%, making the online marketplace an ever more critical juncture for consumers to find their preferred brands and discover new ones. For example, 47% said discovery of new products – including information about sourcing and manufacturing processes – is easier online, compared to 23% saying harder and 30% saying about the same. When it comes to online shopping and transparency shoppers say they want faster delivery (42%), easier to use websites (37%), more and better product information (30%), retention of order history (29%), more accurate search functionality (28%) and product recommendations based on preferences (23%).

Supermarkets' day-to-day functions are dependent on staffing and onsite leadership, according to Eric Richard, industry relations coordinator for IDDBA. Richard cites several options for meeting consumers where they are in the moment



while still ensuring a quality experience. The commissary model, a popular pre-pandemic option, offers a way to make product offsite for several stores within the chain. Another is the creation of a robust ecommerce platform with a strong focus on fresh bakery products.

“A lot of stores who weren't prepared for

online and ecommerce are still playing catch-up,” he said. “It's important that a platform represents as much of the store as possible, and consumers are looking for fresh options, too. Work to create an engaging experience because this won't be going away. People are buying online.”

Although digital carry-out orders doubled through the pandemic, there was a double-digit decline in non-digital pickup orders that account for a majority of pickup orders. In the year ending February 2022, 76% of carry-out were non-digital orders, and these orders declined by 16% compared to the prior year.

“Several factors have encouraged consumers to move away from ordering carry out. The convenience of drive-thrus, delivery, and mobile ordering, in addition to dining room closures, have influenced consumers' willingness to get out of their car, walk into a restaurant, and order to go,” says David Portalatin, NPD food industry advisor and author of *Eating Patterns in America*. “Convenience rules and the more convenient options will win.”

and reducing food cost. The sweetness that comes from actual fruit will have your customers coming back for more.

What's a classic summer drink loved by almost everyone? Lemonade. You can't walk through a single State Fair without bumping into at least five lemonade stands. And thanks to Westco Lemon Fruit-O®, you can create any flavor of lemonade you want in your donuts. You can create a whole line of lemonade flavored donuts. In addition to regular lemonade, the Fruit-O® line gives you the option to add strawberry, raspberry, and pineapple flavors to your donuts. **P**





MEXICO BAKERY

1560 ALUM ROCK AVE.
SAN JOSE, CALIFORNIA
(408) 272-0410
MELCHOR LANDIN, OWNER



The discipline of working hard for a proud and lofty goal is not lost on Melchor Landin. His father, who founded the family-owned Mexico Bakery in 2000, passed away within the past year. His memory is locked within the mind of Melchor every moment of every day.

“My father passed away from Covid,” Melchor Landin says, wiping away a few tears of sadness and respect for his father. “He was the baker.

“I have many beautiful memories. I am something – thanks to him.”

Originally from Mexico City, the Landin family migrated to California where they launched a successful bakery business, which now encompasses three retail stores: one in San Jose, one in Astoria, and one in downtown Santa Clara.

“I was 13 years old when my father took me to work with him and told me I was going to work. He understood what I needed,” Landin recalls. “Then two years ago, we went driving together in the car, and he asked me, ‘What do you want to do – for you?’ I told him that I wanted to be a





baker, like him. He gave me all the recipes – how to make everything. I never forgot that. It’s been very hard times.”

His family continues to work in the retail operation; he has five brothers and one sister. Melchor is proud to say he is the baker. His mother continues to work every day. Today, she is cutting



strawberries. She smiles proudly as she looks up at her son.

“We make everything from scratch,” he says. “Conchas are the most popular bread we have here. Our cornitos are also very popular, and we sell lots of tortas (steak and chicken are the top sellers). The secret to our success is our

quality. We are going to open another bakery later this year.”

Melchor’s father passed away the same week they signed a deal to open the new location, which will be in Hollister, California.

Landin beams with pride as he talks about the family business, which he

knows has been successful because of its commitment to high quality, and BakeMark has played a pivotal role as their bakery supplier.

“We have options. The quality from BakeMark is the best,” he says. “This is the difference. We take care of the quality of ingredients in our bakery.” **P**



LA REYNA BAKERY

1201 PINER ROAD
SANTA ROSA, CALIFORNIA
(707) 843-5776
GUY AND TERESA ARANDA, ANGIE ARANDA, OWNERS

Celebrating its 25th anniversary, La Reyna Bakery continues to thrive as one of the more progressive bakeries in the bustling city of Santa Rosa, California. Customers rave about the sweet bread and the numerous choices of hand-held sweets.

“We take pride in our quality,” says Angie Aranda, whose parents founded the popular bakery 25 years ago. “We want to maintain the highest quality, and we use the best ingredients from BakeMark. The quality of ingredients is superior.”

When Guy and Teresa Aranda came to Santa Rosa, California, in 1997, there was only one Hispanic bakery in town, and they were determined to change that through determination and hard work. They opened their first bakery in Windsor, just north of Santa Rosa, and moved to their present location in Santa Rosa in 2010. Success followed them every step of the way.

Angie and her brother, Sebastian, run the daily operations of the bakery with their mother, Teresa. The Aranda’s children were young when the bakery began to thrive. From an early age, the children learned the value of working hard to produce high-quality products and to provide exceptional customer service. The family became well known throughout the local community,

and customers would cheerfully greet the children by name inside the bakery.

“We offer a wide variety of products, and everyone has a palate for different things: from conchas to croissants and turnovers. We make a variety of products that appeal to different types of customers. The Bavarian cream and puff pastry we use from BakeMark make a huge difference. You can taste the difference.”

Looking ahead, La Reyna Bakery plans to celebrate its 25th anniversary later this year and also has big plans for Rosca de Reyes in January of next year.

“We do a week-long event, and our Rosca is probably the best in town,” Angie says. “That’s our biggest moment of the year.” **P**





PANADERÍA LA MEJOR

1239 E. JULIAN ST.
SAN JOSE, CALIFORNIA
(408) 287-2447
HUGO URIBE, OWNER



For Panaderia La Mejor, creative promotions are a blessing for building a steady increase in bakery sales and repeat business.

Hugo Uribe, owner of the San Jose panaderia, which is entering its 11th year in business, understands the importance of helping customers enjoy a better deal – and buy more product, as a result.

“We started a promotion in which customers buy one torta and get a bag of chips and a drink for a special price,” he explains. “People really started coming for that special.”

Tres leches cakes are a signature item, as are many types of sweet breads and specialties such as ojo de buey, cream-filled

conos, polovornes, and many flavors of frosted donuts.

“BakeMark helps us know what people are buying – and what is trending,” Uribe says, pointing to the valuable market intelligence they receive from their bakery supplier, BakeMark. “That is how we grow the business.”

Even with the pandemic, business continues to grow higher and higher.

A lot of the reason behind this growth is attributed to the bakery’s commitment to high quality and authenticity.

“Our growth of sales year after year has increased every year,” Uribe says. “We are committed to quality, and BakeMark helps us grow our business.” **P**



CARAMEL SEA SALT PRETZEL DONUTS

SCALE AND MIX: Mix Westco Master Mix Yeast Raised Donut Mix according to the directions on the bag for a small batch.

REMEMBER: Use your scale to weight all the ingredients, including the liquids. Use your thermometer to achieve a finished dough temperature of 80°F.

MAKE UP: Bundle the dough. Let the dough rest an additional 15 minutes. Roll out and cut into bars.

PROOF AND FRY: Proof in a medium dry proof box between 90°F and 100°F. Fry at 375°F for 55-60 seconds per side in BakeSense Palm Fry Shortening.

FINISH: After the donuts have cooled down completely, dip them partially in Westco Caramel Dipping Icing. Before the icing sets place pretzels on top. Drizzle with Westco Chocolate Dipping Icing. Sprinkle crystal sea salt over the top of the donuts.



BAKEMARK PRODUCTS USED

09866 Master Mix YRD Mix
50712 BakeSense Instant Yeast Red
36516 Caramel Dipping Icing
36511 Chocolate Dipping Icing
17231 BakeSense Palm Fry Shortening

ALTERNATE PRODUCT USED

50445 Wetsco New Horizon YRD Mix
17240 BakeSense IE Fry Shortening

NAPOLEONS

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

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

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

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

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

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

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

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

BAKEMARK PRODUCTS USED

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

ALTERNATE PRODUCT USED

06590 Trigal Dorado Pastry Topping



Product Solutions from BakeMark

AUTHENTIC AND CONVENIENT

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



FILL IT WITH FLAVOR

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



THE YEAST THAT PERFORMS AND SAVES YOU MONEY

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



DELICIOUS AND EASY-TO-USE

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



SPRINKLING JOY INTO THE MAGICAL WORLD OF BAKING

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



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

Panaderia is a supplement of Bake Magazine. Panaderia is published 4 times a year (Mar, Jun, Sep, Dec) by Sosland Publishing Company. Printed in the USA.

©2022 Sosland Publishing Company. All rights reserved. Reproduction of the whole or any part of the contents without written permission is prohibited. Sosland Publishing Company assumes no responsibility for the validity of claims in items reported. Sosland Publishing Company is a division of Sosland Companies, Inc.

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





Sosland Publishing Company
4801 Main Street, Suite 650, Kansas City, MO 64112
P: (816) 756-1000 F: (816) 756-0494
Email: bakemag@sosland.com

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



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

 www.bakemark.com
 info@bakemark.com

BAKEMARK

Shaping the Future Together®



Confía en los líderes con...

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