

BAKEMARK'S

PANADERÍA

SUPPLEMENT TO BAKE

JUNIO 2023

Inspiraciones de Verano

Summer Inspirations

English
version starts on page

32



*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

32



06



08



10

CONTENIDO

- 6** PAN Y HORNEO
- 8** PASTELES Y DECORACIONES
- 10** INSPIRACIONES DE VERANO
- 14** PERFILES DE PANADERÍAS
- 30** RECETAS DESTACADAS

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

GUSTOS DULCES DE VERANO

No hay nada como el verano para revitalizar el alma y cambiar las ideas para brindar alegría y felicidad a los clientes de su panadería. Para las panaderías de Oregón que aparecen en esta edición de Panadería de BakeMark, celebramos este espíritu creativo y esperamos darle luz a la verdadera innovación.

Hay muchos ejemplos a los que recurrir, como panes y pasteles nostálgicos con un toque moderno, o favoritos tradicionales que los clientes conocen y aman.

La fruta fresca es un complemento perfecto para los productos dulces de verano, y en esta edición usted verá muchos ejemplos creativos de cómo incorporar frutas coloridas de todo tipo – desde rebanadas de fresa hasta kiwi – en glaseados, coberturas y más.

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.

Nuestros Más Sinceros Saludos,
Su Equipo BakeMark



English

version starts on page

32



32



34



36

CONTENTS

- 32 BREAD & BAKING
- 34 CAKES & DECORATING
- 36 SUMMER INSPIRATIONS
- 38 BAKERY PROFILES
- 50 FEATURED RECIPES

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

SUMMER SWEETS

There is nothing like summertime to re-energize the soul and shift ideas toward bringing joy and happiness to your bakery customers. For panaderías in Oregon featured in this issue of BakeMark's Panadería, we celebrate this creative spirit and hope to shed light on true innovation.

There are many examples to turn to, such as nostalgic breads and pastries with a modern twist, or traditional favorites that customers know and love.

Fresh fruit is a perfect compliment to summer sweets, and in this issue you will see many creative examples of ways to incorporate colorful fruits of all kinds – from strawberry slices to kiwifruit – in icings, toppings and more.

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



CADA PASO DEL CAMINO

Como su socio, estamos comprometidos a brindar harina de calidad y servicio confiable mientras construimos un camino hacia el éxito para usted, para nuestra industria y para nuestros productores.

¡Visite el **NUEVO**
graincraft.com!

No se pierda la videoteca junto con fórmulas, consejos y trucos de nuestros expertos de harina que piensan en masa todo el día.



PANES DULCES, DONAS Y *Tendencias Oximodernas*

Recién revelados en los estantes de exhibición de las panaderías de Oregón hay panes dulces y donas gourmet, justo a tiempo para promociones especiales como el Día Nacional de las Donas el viernes 2 de junio.

En Miranda's Bakery en Woodburn, Oregón, su gran proyecto para la primavera y el verano son las donas, ampliando su variedad para incluir donas gourmet con glaseado de chocolate y nueces o sabores creativos cubiertos con cereal para niños.

“Estamos ofreciendo donas gourmet y café. Antes no teníamos eso,” explica el dueño Gustavo Miranda. “Estamos atendiendo a un grupo de consumidores diferente, y vemos clientes diferentes. Están impresionados con la variedad que tenemos.”

En La Bonita Bakery en Salem, Oregón, Jennifer Carrillo y su esposo, Víctor Méndez, se hicieron cargo de esta antigua panadería hace cinco años y ampliaron su negocio mayorista para incluir la entrega de conchas, pan fino, teleras y otros panes dulces a los restaurantes y supermercados en los alrededores, incluyendo Eugene y Albany.

“Nos mantenemos bastante ocupados y nos va bien todo el año,” señala Carrillo. “Tenemos muchas ventas de pan.”

OPCIONES DE FRUTAS

Los minoristas pueden aprovechar Westco Fruit-O Concentrates para ampliar su línea de productos y brindarse la oportunidad de deslumbrar a sus clientes con una vitrina llena de una variedad increíble y delicias infinitas.

Según BakeMark, use Fruit-O Concentrate para darle a su vitrina una variedad infinita y especialidades diarias “reales”. Al agregar sólo de 1 a 3 onzas de Fruit-O a su mezcla, masa o glaseado regular, usted puede crear infinitas combinaciones de colores y sabores.

Los Fruit-O están altamente concentrados para maximizar los sabores y reducir los costos de los alimentos. Sólo compre una bolsa de mezcla para donas de pastel. ¡Cada vez que agrega Fruit-O Concentrate, usted ahorra en una bolsa de mezcla para donas de pastel que no tiene que comprar!

La mezcla de donas es un producto ideal para agregarle Fruit-O Concentrate. Pero puede usar Fruit-O Concentrate para todo tipo de mezclas, masas y glaseados. Las panaderías pueden personalizar su producto a su gusto.



SABORES INTERNACIONALES

Mientras que los alimentos locales tienen un poderoso atractivo, los alimentos y sabores internacionales son atractivos. Aunque los viajes globales se han reducido en los últimos años, muchos países están promoviendo su cultura en todo el mundo con programas de diplomacia culinaria que presentan nuevos alimentos a los consumidores en casa y fuera de casa. El 83% de los consumidores en esta encuesta dijeron que disfrutaban explorando nuevas culturas a través de la comida.

La encuesta nacional más reciente de Culinary Visions de 2023 de más de 2,100 consumidores encontró que el ritmo frenético de la vida moderna requiere tanto comestible rápido como servicio personal y experiencias sociales centradas en la comida.

Los consumidores modernos tienen un poderoso sentido de aventura culinaria cuando se trata de explorar alimentos globales.

El estudio más reciente de Culinary Visions encuentra que los consumidores estadounidenses continúan siendo cautivados por las tendencias opuestas tanto en casa como fuera de casa. La investigación identificó tres áreas importantes en las que los profesionales de la alimentación pueden satisfacer y deleitar a sus clientes:

Los consumidores cansados de la pandemia han regresado con entusiasmo a las experiencias inmersivas como los festivales gastronómicos, mercados callejeros y elegantes emporios gastronómicos donde la comida es tanto la atracción como el entretenimiento. El 71% de los encuestados en el estudio reciente dijo que disfrutaban de una experiencia en el mercado de alimentos porque es tanto una ocasión social como un viaje de compras.

Sin embargo, el ritmo de vida y el volumen de compromisos también están impulsando a los restaurantes informales rápidos y de servicio rápido. El 57% de los participantes de la encuesta dijo que compartir una comida con un amigo o familiar en el automóvil se adapta a su estilo de vida agitado.

“En 2016, Culinary Visions acuñó el término “Oxy-Modern” (“oximoderno”) para describir un mundo de contradicciones culturales que impulsaban la cultura alimentaria,” dice Sharon Olson, directora ejecutiva de Culinary Visions. “En el estudio más reciente, descubrimos que las tendencias y las contra-tendencias están muy presentes en los menús de hoy.”

El deseo y la voluntad de pagar por alimentos locales y sostenibles se ha convertido en una mega-tendencia. Los participantes de la encuesta expresaron su aprecio por todos los involucrados en traer su comida a la mesa. Además, el 77% dijo estar dispuesto a pagar más por alimentos que provienen de productores locales. Tener la oportunidad de conocer al productor se suma al atractivo. El 75% de los consumidores encuestados dijo que les gusta hablar con vendedores de comida apasionados por los productos que venden.

Los consumidores expertos en alimentos quieren saber todo lo que puedan sobre los alimentos que

consumen, y eso va más allá de las requeridas declaraciones de ingredientes en los productos envasados. La tecnología que facilita el acceso a la información en el punto de venta puede fomentar la compra de alimentos recién preparados. El 80% de los compradores estuvo de acuerdo en que les gustaría tener más información disponible en la tienda sobre las fuentes de los artículos frescos que compran.

Aunque los compradores quieren la conveniencia de comprar que les ha permitido la tecnología, cuando entran a la tienda, quieren una experiencia que valga la pena. El 72% dijo que los expertos disponibles para responder a preguntas sobre los alimentos específicos les hicieron sentir que valía la pena el viaje a la tienda. Y el 86% dijo que disfrutaba probar productos cuando van de compra por comestibles. **P**



PALETAS DE PASTEL Y PASTELES NUMÉRICOS

Los diseños de pasteles elegantes están teniendo un profundo efecto en la demanda de los clientes en las panaderías como Miranda Brothers Bakery en Salem, Oregón.

“Vendemos muchos pasteles tres leches y de moka, y hemos agregado sabores,” explica Laura Miranda, propietaria de Miranda Brothers Bakery, mencionando el chocolate y la fresa como dos de los sabores más populares entre sus clientes. “Tres leches los supera a todos. Vendemos 150 pasteles todos los sábados.”

La Tapatia, que tiene tres ubicaciones, incluida una tienda minorista en Salem, Oregón, presenta postres individuales ingeniosos como paletas de pastel, que son cada vez más populares debido a los sabores divertidos y los tamaños convenientes.

“Las paletas de pastel son muy populares ahora,” señala Brenda Álvarez, cuyo padre, Mauricio, fundó la panadería en 2003.

Agrega un punto importante de que a los clientes más jóvenes, hispanos de primera y segunda generación, les encantan las paletas de pastel porque son deliciosas y no hay desperdicio.

“Las generaciones más nuevas son más conscientes de no desperdiciar y eso afecta sus decisiones de compra,” dice Álvarez. “Y ocho de cada 10 clientes que entran a su



panadería hacen referencia a un pastel que vieron en nuestras redes sociales.”

Los pasteles con números personalizados son una nueva tendencia popular, ya que más clientes piden pasteles de cumpleaños con números grandes que representan el cumpleaños de la persona.

Las redes sociales están teniendo una profunda influencia en las preferencias de los consumidores de pasteles decorados.

Estamos haciendo muchos pasteles de 6 pulgadas y mini pasteles en este momento. También estamos haciendo pasteles tradicionales. Todos los que vienen quieren nuestros nuevos diseños de pasteles,” explica Kevin Miranda, cuyo padre, Gustavo, es dueño de Miranda’s Bakery en Woodburn, Oregón.



“Los pasteles han crecido en popularidad por completo gracias a nuestras publicaciones de Instagram y Pinterest,” agrega su hermana Gissel Miranda. “Nos especializamos en pasteles personalizados. Las redes sociales son muy estéticas, y realmente complacemos a nuestros clientes con diseños de pasteles estéticamente atractivos. La gente ve exactamente lo que quiere.”

“Queremos atraer a gente nueva a través de nuestras redes sociales,” enfatiza ella. “Ya hemos visto un aumento en nuestro negocio debido a eso.” **P**





INSPIRACIONES DE VERANO

El verano es el momento perfecto para traer ideas frescas - y coberturas frescas - al centro de atención. Los compradores están ansiosos por comprar golosinas dulces y coloridas y productos de panadería reconfortantes que son a la vez nostálgicos e inventivos.

Los pasteles milhojas son un maravilloso ejemplo de un auténtico postre hispano que está en alza. Estos deliciosos postres se

producen con capas de hojaldre y se cubren con abundantes rebanadas de coloridas frutas frescas, lo que presenta una verdadera atracción en las vitrinas de la panadería.

“Estamos muy orgullosos de nuestros pasteles milhojas,” comenta Gissel Miranda, cuyo padre, Gustavo, abrió Miranda’s Bakery hace 16 años en Woodburn, Oregón, al norte de Salem. “Empezamos a hacerlos desde el principio, y ahora cada

panadería a la que entras por aquí, los tienen.”

Los productos rellenos de frutas frescas son prominentes en Miranda’s Bakery, que está introduciendo panes dulces tradicionales en formas cuadradas con círculos de fresas, arándanos y duraznos en el centro.

El macarrón, las paletas de pastel, los pancitos e incluso el pay de manzana



están uniendo a las comunidades locales en todo el estado, gracias a los esfuerzos imaginativos de las panaderías locales.

Maravilla's Bakery en Salem, Oregón, presenta nuevas tasas de postre presentadas en una tasa cilíndrica transparente de una sola porción llena de trozos de fruta fresca, remolinos de chocolate, crema batida y decoradas con chocolate y frutas. Estas elegantes tazas de postre se presentan en la barra de bebidas de la panadería.

En Maravilla's Bakery, los esfuerzos de comercialización actuales consisten en acentuar los sabores favoritos tradicionales y las comidas reconfortantes como consecuencia de la pandemia.

“Estamos reinventando el negocio,” señala Alma Maravilla, quien dirige Maravilla's junto a su esposo, Juan. “La parte más difícil de los últimos dos años ha sido mantener a nuestros clientes. Afortunadamente, la gente realmente quería salir y hablar con la gente y obtener algo de la panadería que aman.”

Lo que la panadería está experimentando ahora es “traigamos los recuerdos”, dice Alma.





“Nuestra comunidad es mayoritariamente hispana. Mucha gente no puede volver a su ciudad natal y viene aquí. Les brindamos a las personas esa emoción de estar en su país nativo. Para mí, esa emoción, ese tiempo, no se puede comparar con una tendencia. Esas emociones son más fuertes. Como ejemplo, tuvimos un cliente que vino con su hija que recién cumple 15 años. La ayudamos a celebrar su feliz cumpleaños con mariachis. Su hija fue muy emotiva. Fue un momento especial. Se recuerdan esos sentimientos.”

En La Tapatia, con sede en Salem y tres ubicaciones en Oregón, la panadería está ocupada presentando una variedad completa de productos tradicionales favoritos de la panadería latinoamericanos disponibles en sus tiendas de comestibles, explica Brenda Álvarez, cuyo padre, Mauricio Álvarez, inició el negocio en 2003.

“El pan dulce es un alimento básico de las comunidades mexicanas,” dice Brenda. “Los panes dulces unen a las personas. Realmente es un constructor de comunidad que se vincula con la familia.” **P**



Automatica su Panaderia



Vemag Porcionadora de Masa

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



www.reiser.com

Reiser • Canton, MA • (781) 821-1290

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

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

2023

REISER 



MARAVILLA'S BAKERY

3815 DEVONSHIRE AVE NE #105

SALEM, OREGON

JUAN AND ALMA MARAVILLA, PROPIETARIOS



Juan y Alma Maravilla reflexionan sobre sus numerosas bendiciones por muchas razones. Su negocio, Maravilla's Bakery, sigue creciendo en Salem, Oregón, superando los altibajos de los ciclos económicos y, especialmente, factores fuera de su control, como la reciente pandemia de Covid.

Debido a eso, el personal ha sido uno de sus mayores desafíos. Muchos trabajadores no querían volver a trabajar después de Covid.

Y los precios de las materias primas subieron después de la pandemia. “Tenía miedo de que no pudiéramos cumplir con los requisitos,” recuerda Alma, y señala que

los huevos, la leche, el azúcar y la harina experimentaron grandes aumentos de precios.

Pero tener un proveedor de panadería consistente y confiable en BakeMark ayuda inmensamente a la panadería, están de acuerdo los propietarios de la panadería.

“Para nosotros es importante que nuestros clientes regresen,” dice Alma con orgullo.



“El tiempo también es importante. Para mí, es importante reconocer todo lo que hemos vivido y cuán especial es lo que tenemos ahora para nuestra comunidad local.”

Ella muestra un video de un evento reciente en su panadería en el que los oficiales de ley locales llegaron a su panadería de Salem para dar la bienvenida a los invitados a una reunión conocida como “Una taza de café con un policía”.

“Hicimos este evento para asegurarnos de que sepan que apoyamos a la policía. Apoyamos sus esfuerzos para proteger y servir a nuestra comunidad,” explica Alma. “Estoy feliz de compartir nuestra cultura. Es un evento exitoso.”

Hoy, el negocio vuelve a florecer, gracias a una variedad más amplia de sabores y opciones, incluyendo un negocio de bebidas ampliado.

“Ambos estamos muy orgullosos de nuestros padres,” dicen su hijo, Mauricio, y su hija, Paola. “Lo que están experimentando ahora es el desafío de traer recuerdos positivos para nuestros clientes – nuestra familia extendida.”

“Esta también es mi familia – mi negocio,” dice Alma. “En este momento, nos estamos reinventando de muchas maneras. Es un sueño hecho realidad hacer algo tan bueno. Empiezas de nuevo y encuentras formas de seguir tu sueño.” **P**



¿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-Usado | Galletas | Pastel | Harina Especial

**Knoxbridge
Mills**

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



MIRANDA'S BAKERY

1085 N PACIFIC HIGHWAY
WOODBURN, OREGON
GUSTAVO MIRANDA, PROPIETARIO



Los clientes están impresionados con la variedad que ofrece esta panadería, ahora que ha ampliado su oferta para incluir donas gourmet y pasteles decorados.

El dueño de la panadería, Gustavo Miranda, y su esposa tienen tres hijos – Gissel, Kimberly y Kevin – que ayudan

a administrar el negocio familiar, que comenzaron hace 16 años. Los hijos también aportan ideas frescas a la operación de la panadería y a su programa de redes sociales.

La autenticidad es importante para la familia que es originaria de Cuernavaca,

México, al sur de la Ciudad de México. Pero por mucho que estén inmersos en la tradición, también tienen un buen ojo para el futuro. Un ejemplo es el regreso este año de los bolillos rellenos de jalapeño y queso crema. La variedad hace la diferencia.



“Definitivamente tenemos buen ojo para esto,” dice Gustavo con confianza. “Ser un aficionado de la comida es algo muy importante para nosotros. El sabor importa. Nuestro pastel milhojas es ampliamente

conocido entre los clientes por tener una deliciosa explosión de sabor.”

En otro excelente ejemplo de cómo responder a los tiempos cambiantes, el negocio de pasteles de Miranda’s ha crecido



■ DOSIFICADOR DE RELLENOS

MODELOS:

- Dosificador de Rellenos con Pedestal
- Dosificador de Rellenos de Mesa

Uso Planeado*

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

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

Capacidad productiva 60 dosificaciones por minuto.

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

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

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

Capacidad de la tolva 28 Kg

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

■ NUEVO HORNO ROTATIVO

Con panel digital programable. 99 programas/recetas.

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



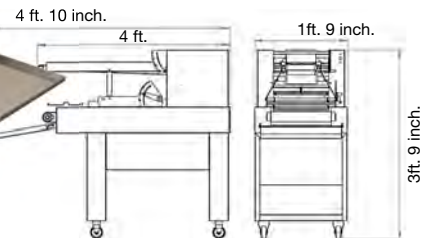
■ NUEVA BOLILLERA DOBLE CANAL

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

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



BREAD MOLDER FORMER



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.



enormemente debido a las publicaciones diarias en las redes sociales.

“Todo lo que publicamos el día anterior, la gente viene al día siguiente y lo pide,” explica Gissel. “Nos estamos especializando en pasteles personalizados. Ahora viene más gente de Portland (Oregón) y de otras partes del estado.”

Los rellenos creativos para pasteles como la Nutella también les están ayudando a crecer su negocio de pasteles. Los clientes aprecian la amplia variedad de opciones.

BakeMark juega un papel fundamental para ayudar a la panadería a lograr sus objetivos al ofrecer opciones de alta calidad.

Kevin agrega, “Nuestros clientes ven pasteles que están de moda en este momento y quieren ese pastel para su familia. Las personas están explorando sabores más globales porque viajan con más frecuencia. Nos esforzamos por satisfacer la demanda.” **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[™]



Fundada en 2003, La Tapatía comenzó como una pequeña bodega en el barrio de Rockwood. Gracias al apoyo de los clientes leales, La Tapatía se ha expandido desde entonces para contar con 3 supermercados ubicados en Portland, Gresham y Salem, Oregón.

“Vimos la oportunidad de ofrecer una ubicación única para ofrecer una variedad completa de comida latinoamericana,” explica la directora de operaciones Brenda Álvarez, cuyo padre, Mauricio Álvarez, fundó La Tapatía. “El pan dulce es un alimento básico de las comunidades mexicanas. El pan dulce une a las personas. Realmente es un constructor de comunidad y se vincula con la familia. Una de las cosas hermosas de este negocio es que sigue siendo un ambiente muy acogedor.”

Como empresa de propiedad y gestión familiar, la misión de la empresa es traer un pedacito del país nativo y cultura a la comunidad.

LA TAPATIA

2235 SALEM DRIVE
SALEM, OREGON
MAURICIO ALVAREZ, PROPIETARIO

“Creemos que tanto nuestro equipo como nuestros clientes son como una familia. Por lo tanto, esperamos crear un ambiente acogedor para todos.”

Durante la pandemia, los clientes viajaban horas para comprar productos de panadería en La Tapatía, que ofrece panes y pasteles tradicionales.

Más allá de los productos tradicionales, la panadería ha ampliado sus opciones para incluir paletas de pastel, macarróns y fresas cubiertas de chocolate – “pequeños gustos dulces que son portátiles para llevar fácilmente,” explica Brenda.

Instagram y otras plataformas de redes sociales están influyendo en la demanda de los consumidores de manera positiva, y La Tapatía aprovecha esta tendencia publicando actualizaciones y fotos regularmente en las redes sociales.

“Es una excelente manera de ponernos al día con las tendencias,” comparte Brenda. **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 **f in**





MIRANDA BROTHERS BAKERY

3260 LANCASTER DR NE
SALEM, OREGON
LAURA MIRANDA, PROPIETARIA





Los bolillos frescos y calentitos siguen siendo el producto número 1 en ventas en Miranda Brothers Bakery, que durante más de ocho años ha brindado auténticos productos de panadería hispana que los clientes locales conocen y aman.

“Hemos tenido éxito desde el primer mes que abrimos,” explica Laura Miranda, propietaria de la panadería en Salem, Oregón.

Hay Pasteles deliciosos y coloridos disponibles en los estantes de exhibición, atrayendo a los clientes desde el momento en que entran. Hay muchas opciones – pasteles

redondos de una capa de 9 pulgadas, pasteles de dos capas y pasteles de media hoja, incluyendo tipos tan populares como el milhojas, un favorito en todo el noroeste del Pacífico debido a su hermosa presentación de bayas frescas y rebanadas de frutas en la parte superior.

Una de las funciones fundamentales – y clave del éxito – para Miranda Brothers Bakery ha sido su capacidad para conectarse con los clientes a nivel personal. Este lugar es más que una simple panadería. Es un lugar para disfrutar de deliciosas comidas de panadería entre amigos.

“Cuando comenzamos, el gobierno de la ciudad solicitó nuestros panes y dijeron que éramos los mejores que habían disfrutado,” recuerda Laura. “Nos sentimos muy orgullosos.”

Otra de las razones de su éxito es trabajar con BakeMark.

“BakeMark tiene productos de muy buena calidad, lo que nos permite hacer productos de alta calidad para nuestros clientes,” dice Laura con orgullo. “BakeMark ha podido proporcionarnos la alta calidad que necesitamos.” **P**





LOS GIRASOLES

303 E C STREET

SILVERTON, OREGON

MARGARITA AND MIGUEL GONZALEZ SR.,

MIGUEL GONZALEZ JR., BEATRICE GONZALEZ, PROPIETARIOS



Hay un letrero que llama la atención – con un mensaje apropiado – colgado en la pared dentro de Los Girasoles, una popular panadería y restaurante en la tranquila ciudad de Silverton, Oregón, a sólo 12 millas al noreste de Salem, en la región este del pintoresco valle de Willamette.

El letrero dice: “No servimos comida rápida. Servimos comida fresca tan rápido como podemos.”

Miguel González Jr. dirige esta bulliciosa operación con sus padres, Miguel Sr. y Margarita, y su hermana, Beatrice. Comenzaron hace 24 años y continúan teniendo éxito a través del trabajo dedicado y honesta sinceridad, sirviendo a cada cliente con una sonrisa.

“A la gente le gusta estar aquí. Todo el mundo nos conoce,” explica Miguel González Jr. “La gente viene de lugares tan lejanos como Portland todo el tiempo sólo para comprar nuestros panes y pasteles.”

Conchas y bolillos, como es de esperar, son los más vendidos aquí, así como teleras y bolillos rellenos de queso y jalapeños. Hay muchos clientes que vienen aquí de camino al trabajo o para visitar los hermosos paisajes cercanos.



“Mi papá comenzó a vender pan salado y pan dulce en un pequeño camión de helados antes de que abriéramos aquí. Todos nuestros clientes leales siguen viniendo.”

Desde el principio, la familia ha trabajado con BakeMark para sus suministros de panadería, y Miguel Jr. está muy agradecido por la sólida relación.

“BakeMark es muy leal a nosotros. Lo que necesitamos, ellos lo tienen,” dice. “Nuestro negocio crece cada día más. Después de la pandemia, hemos vuelto a la normalidad.” **P**





LA BONITA BAKERY

3545 PORTLAND RD NE
SALEM, OREGON
JENNIFER CARRILLO AND
VICTOR MENDEZ, PROPIETARIOS

Desde rebanadas de pastel de queso hasta panecillos recién hechos y sándwiches hechos a pedido servidos en teleras recién hechas, La Bonita Bakery deleita a los clientes con sus productos de panadería favoritos en toda la pintoresca región que rodea su ubicación en Salem, Oregón, al sur de Portland.

Jennifer Carrillo es propietaria y administra la panadería con su esposo, Víctor Méndez. Ella habla con gran orgullo cuando platica cómo su pequeña hija acababa de nacer cuando compraron el exitoso negocio hace cinco años.

“Esta panadería ha estado aquí por más de 20 años y la compramos hace cinco años. Nuestra hija, Natalie, tiene 5 años, igual que nuestra panadería,” dice.

Trabajar en colaboración con BakeMark ha sido fundamental para su éxito en el crecimiento del negocio.

“Tener a una persona de BakeMark aquí personalmente es muy útil,” dice Jennifer. “Nuestro representante de ventas siempre nos da excelentes ideas. Ellos son increíbles.”

A Jennifer le encanta hornear, y horneó en casa durante años, vendiendo productos de panadería frescos en el mercado Lincoln City Farmers Market en la cercana ciudad de Gleneden Beach, Oregón, al oeste de Salem en la costa.

“Al principio, estábamos hablando de montar un camión de comida, pero nos decidimos por esta panadería. También vendemos al por mayor: pan fino, puerquitos, conchas, teleras. Vendemos a restaurantes y supermercados. También vendemos productos de panadería en bandejas. Nos mantenemos bastante ocupados.”

Las operaciones minoristas de La Bonita se enfocan en una variedad más amplia de productos frescos, incluyendo las populares rebanadas de pastel de queso (un producto de mayor venta), conchas, panecillos de canela, semitas y garras de oso. Las mini empanadas con deliciosos rellenos como el dulce de leche, junto con galletas de azúcar en polvo y galletas de cacahuate (maní), se encuentran entre los otros favoritos de los clientes.

“Hacemos mucho en Facebook e Instagram, y eso atrae a muchos clientes nuevos. Es una locura cuánta diferencia hace todo eso. Hasta ahora, hemos tenido excelentes resultados.” **P**



MACARRONES DE FRESA

MEZCLAR: Siga las instrucciones de la bolsa para mezclar un lote pequeño.

Agregue 6 oz de Strawberry fruit-o y 10 oz de chispas de chocolate en la masa.

HORNEAR: Saque y hornee a 350F hasta obtener una corteza dorada.

TERMINAR: Deje enfriar por completo y sumerja el fondo en glaseado de chocolate.

Rocíe con glaseado de chocolate.

BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

9944 Westco Mac Mix Cookie Mix

12457 Westco Strawberry Fruit-O

77952 Cést Vivante Chocolate Chips 1M

75684 Westco Chocolate Dipping Icing



PAN DE PACANA Y PLÁTANO



BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

11644 Westco Ultra Rich Creme Cake Mix

12414 Westco Banana Fruit-O

08162 Westco Gourmet Apple Pastry Filling

17067 BakeSense Premium Salad Oil

73369 Thorobread Spring Patent Flour

TAMBIÉN PUEDE UTILIZAR

38260 Westco Vanilla Creme Cake Mix

51267 Westco Apple Turnover Filling

Mezclar la mezcla según las instrucciones en cada bolsa de Westco Ultra Rich Crème Mix para preparar una pequeña hornada.

Por cada 5 libras de mezcla, agregar 10 onzas de Westco Banana Fruit-O, 10 onzas de Westco Gourmet Apple Pastry Filling, 8 onzas de Thorobread Spring Patent Flour y 8 onzas de pacanas picadas. Mezclar a velocidad baja (?) hasta incorporar.

PREPARAR: Dividir 1 libra 12 onzas de la mezcla en moldes para pan engrasados de 3 ½» x 2 ½» x 7 ½». Adornar la parte superior con pacanas picadas y algunas mitades de pacana.

HORNEAR: Hornear de 325°F a 350°F por 48 a 55 minutos, o hasta que la temperatura interna alcance 205°F.

Soluciones con Productos de BakeMark

AUTÉNTICA Y CONVENIENTE

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



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



SWEET BREADS, DONUTS & *Oxy-Modern Trends*

Fresh off the retail display shelves at Oregon bakeries are sweet breads and gourmet donuts, just in time for special promotions like National Donut Day on Friday, June 2.

At Miranda's Bakery in Woodburn, Oregon, their big project for the spring and summer is donuts – expanding their variety into gourmet donuts with chocolate frosting and nuts or creative flavors topped with pieces of kids' cereal.

“We are offering gourmet donuts and coffee. We didn't have that before,” owner Gustavo Miranda explains. “We are

catering to a different audience, and we see different customers. They are impressed with how much variety we have.”

At La Bonita Bakery in Salem, Oregon, Jennifer Carrillo and her husband, Victor Mendez, took over this long-time bakery five years ago and expanded their wholesale business to include delivering fresh conchas, pan fino, telera rolls and other sweet breads to restaurants and grocery in surrounding areas, including Eugene and Albany.

“We keep pretty busy, and whole year is good for us,” points out Carrillo. “We have a lot of bread sales.”

FRUIT OPTIONS

Retailers can take advantage of Westco Fruit-O Concentrates to broaden your product line and give you the opportunity to dazzle your customers with a display case full of unbelievable variety and endless deliciousness.

According to BakeMark, use Fruit-O Concentrate to give your display case endless variety and “real” daily specials. By adding just 1 to 3 ounces of Fruit-O to your regular batter, dough, or icing, you can create endless combinations of colors and flavors.



Fruit-Os are very highly concentrated to maximize flavors and reduce food costs. Just buy one bag of cake donut mix. Every time you add Fruit-O Concentrate, you save on bag of cake donut mix you don't have to buy!

Donut mix is a prime candidate for the addition of Fruit-O Concentrate. But you can use Fruit-O Concentrate for all types of batter, doughs, and icings. Bakeries can customize your product to your every whim.

INTERNATIONAL FLAVORS

While local foods have a powerful appeal, international foods and flavors are enticing. Even though global travel has been dampened in recent years, many countries are promoting their culture around the world with culinary diplomacy programs that introduce new foods to consumers at home and away from home. 83% of consumers in this survey said they enjoy exploring new cultures through food.

The newest Culinary Visions 2023 nationwide survey of more than 2,100 consumers found the hectic pace of modern life requires fast fuel as much as personal service and social food-centric experiences.

Modern consumers have a powerful sense of culinary adventure when it comes to exploring global foods.

“In 2016 Culinary Visions coined the term Oxy-Modern to describe a world of cultural contradictions that were driving food culture,”

SHARON OLSON
EXECUTIVE DIRECTOR OF
CULINARY VISIONS

The most recent Culinary Visions study finds American consumers continue to be captivated by opposing trends both at home and away from home. The research identified three important areas where food professionals can satisfy and delight their patrons:

Pandemic weary consumers have returned with enthusiasm to immersive experiences like food festivals, street markets and fancy food emporiums where food is both the attraction and the entertainment. 71% of those surveyed in the recent study said they enjoy a food market experience because it is just as much a social occasion as it is a shopping trip.

Yet the pace of life and volume of commitments are also fueling fast casual and quick service restaurants. 57% of survey participants said sharing a meal with a friend or family members in the car suits their hectic lifestyle.

“In 2016 Culinary Visions coined the term Oxy-Modern to describe a world of cultural contradictions that were driving food culture,” says Sharon Olson, executive director of Culinary Visions. “In the most recent study, we found that trends and counter-trends are very much at play in today’s menus.”

The desire and willingness to pay for local and sustainable foods has become a mega-trend. Survey participants expressed an appreciation for everyone involved

in bringing their food to the table. Furthermore, 77% said they are willing to pay more for food that comes from local producers. Having the opportunity to meet the producer adds to the appeal. 75% of consumers surveyed said they like talking to food vendors who are passionate about the products they sell.

Food savvy consumers want to know as much as they can about the food they consume, and that goes beyond required ingredient statements on packaged goods. Technology that makes information easily accessible at the point of sale can encourage purchases of freshly prepared foods. 80% of shoppers agreed that they would like to have more information about the sources of the fresh items they purchase in the grocery store readily available to them in-store.

Although shoppers want the convenience of shopping that technology has enabled, when they come into the store, they want a worthwhile experience. 72% said that experts available to answer questions on specific food items made them feel like it was worth the trip to the store. And 86% said they enjoyed sampling products when shopping for groceries. **P**





CAKE POPS & NUMERAL CAKES

Elegant cake designs are having a profound effect on customer demand at bakeries like Miranda Brothers Bakery in Salem, Oregon.

“We sell a lot of tres leches and mocha cakes, and we have added flavors,” explains Laura Miranda, owner of Miranda Brothers Bakery, listing chocolate and strawberry as two of their most popular flavors with customers. “Tres leches tops them all. We sell 150 cakes every Saturday.”

La Tapatia, which has three locations including a retail store in Salem, Oregon, features inventive individual desserts like cake pops, which are growing increasingly popular because of the fun flavors and convenient sizes.

“Cake pops are really popular now,” points out Brenda Alvarez, whose father, Mauricio, founded the bakery in 2003.

She adds an important point that younger customers, first and



second-generation Hispanics, are loving cake pops because they are delicious – and not wasteful.

“Newer generations are more conscious of not being wasteful, and that affects their purchasing decisions,” Alvarez says. “And eight of 10 customers who come into their bakery reference a cake they saw on our social media.”

Personalized numeral cakes are a hot new trend, as more customers order birthday cakes shaped in large numerals that signify the birthday of the person.

Social media is having a profound influence on the consumer preferences of decorated cakes.

“We are doing a lot of 6-inch cakes and mini cakes right now. We are also doing vintage cakes. Everybody who comes in wants our new cake designs,” explains Kevin Miranda, whose father, Gustavo,



owns Miranda’s Bakery in Woodburn, Oregon.

“Cakes have completely taken off because of our Instagram posts and Pinterest,” adds his sister Gissel Miranda. “We specialize in custom cakes. Social media is so aesthetic, and

we really please our customers with aesthetically attractive cake designs. People see exactly what they want.”

“We want to bring in new people through our social media,” she emphasizes. “We have already seen a rise in our business because of it.” **P**

THUNDERBIRD



Since 1978

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

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



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



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



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



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



Spiral Mixers
Capacity from 88lbs to 440lbs of Dough

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



Planetary Mixers
10qt up to 200qt capacity



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

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

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



SUMMER INSPIRATIONS

Summer is the perfect time to bring fresh ideas – and fresh toppings – to the limelight. Shoppers are hungry to purchase colorful sweet treats and comforting bakery products that are both nostalgic and inventive.

Milhojas pastries are a wonderful example of an authentic Hispanic dessert that is trending upward. These delicious desserts are stacked with layers of puff pastry and are topped with bountiful slices of colorful fresh fruits – presenting a true showstopper in the bakery cases.

“We are extremely proud of our milhojas pastries,” comments Gissel Miranda, whose father, Gustavo, started Miranda’s Bakery 16 years ago in Woodburn, Oregon, just north of Salem. “We started making them from the start, and now every bakery you

walk into around here, they have it.”

Pastries filled with fresh fruits are prominent at Miranda’s Bakery, which is introducing traditional sweet breads in square shapes with circles of fresh strawberries, blueberries and peaches in the center.

Macarons, cake pops, muffins and even apple pie are bringing local communities together throughout the state, thanks to the imaginative efforts of local panaderías.

Maravilla’s Bakery in Salem, Oregon, features new dessert cups presented in a single-serve clear cylinder cup filled with fresh fruit pieces, swirls of chocolate, whipped cream and topped with chocolate and fruit decorations. These elegant dessert cups are featured in the beverage bar of the bakery.





At Maravilla's Bakery, the driving force of current merchandising efforts involves accentuating the traditional favorite flavors and comfort foods, as an after effect of the pandemic.

"We are reinventing the business," points out Alma Maravilla, who runs Maravilla's with her husband, Juan. "The hardest part of the past two years has been to keep our customers. Fortunately, people really wanted to get out and talk to people and get something from the bakery they love."

What the bakery is experiencing now is "let's bring back memories," Alma says.

"Our community is heavily Hispanic. A lot of people can't go back to their hometown, and they come here. We bring people back that emotion of being home. For me, that emotion, that time, you can't compare that to a trend. Those emotions speak louder. As an example, we had a customer come in with their daughter who is just turning 15. We helped her celebrate happy birthday with mariachis. Their daughter was very emotive. It was a special moment. You remember that feeling."

At La Tapatia, based in Salem with three locations in Oregon, the bakery is busy presenting the full variety of traditional favorites of Latin American bakery foods available at their food stores, explains Brenda Alvarez, whose father, Mauricio Alvarez, started the business in 2003.

"Sweet bread is a staple of Mexican communities," Brenda says. "Sweet breads bring people together. It really is a community builder, which ties back to family." **P**





MARAVILLA'S BAKERY

3815 DEVONSHIRE AVE NE #105

SALEM, OREGON

JUAN AND ALMA MARAVILLA, OWNERS



Juan and Alma Maravilla reflect on their numerous blessings for many reasons. Their business, Maravilla's Bakery, continues to grow in Salem, Oregon, weathering the ups and downs of business cycles and especially factors outside of their control such as the recent Covid pandemic.

In the aftermath, staffing remains one of their biggest challenges. Many workers did not want to come back to work after Covid.

And commodity prices went up after the pandemic. "I was afraid we might not be able to keep up," Alma recalls, points out that eggs, milk, sugar, and flour all witnessed severe price hikes.

But having a consistent and reliable bakery supplier in BakeMark helps the bakery immensely, the bakery owners agree.

"To keep our customers coming back is important to us," Alma says with pride. "Time is also important. For me, it is important to recognize all that we have been through and how special what we have now is to our local community."

She shows a video of a recent event at their bakery in which local law enforcement officials came to their Salem panadería to welcome guests to a gathering known as "Have a cup with a cop."

"We did this event to make sure they know we are with the police. We support their efforts to protect and serve our community," Alma explains. "I'm happy to share our culture. It is a successful event."

Today, the business is flourishing again, thanks to a wider variety of flavors and choices, including an expanded beverage business.

"We are both very proud of our parents," says their son, Mauricio, and daughter, Paola. "What they are experiencing now is the challenge to bring back positive memories for our customers – our extended family."

"This is my family, too – my business," Alma says. "Right now, we are reinventing ourselves in many ways. It is a dream come true to do such a good thing. You start again and find ways to follow your dream." **P**





MIRANDA'S BAKERY

1085 N PACIFIC HIGHWAY
WOODBURN, OREGON
GUSTAVO MIRANDA, OWNER



Customers are impressed with how much variety the bakery has to offer, now that it has expanded its offering to include gourmet donuts and decorated cakes.

The bakery’s owner Gustavo Miranda and his wife have three children – Gissel, Kimberly and Kevin – who help run the family business, which they started 16 years ago. The children also bring fresh ideas to the bakery operation and its social media program.

Authenticity is important to the family who are originally from Cuernavaca, Mexico, just south of Mexico City. But as much as they are steeped in tradition, they also have a keen eye on the future. One example is their return this year of stuffed bolillos filled with jalapeno and cream cheese. Variety makes a difference.

“We definitely have an eye for this,” Gustavo says with confidence. “Being a foodie is such a big thing for us. Flavor matters. Our milhojas cake is widely known among customers for having a delicious burst of flavor.”

In another prime example of responding to changing times, Miranda’s cake business has completely taken off because of daily posts on social media.

“Whatever we post from the previous day, people come in the next day and ask

for it,” Gissel explains. “We are specializing in custom cakes. Now, more people are coming from Portland (Oregon) and other parts of the state.”

Creative cake fillings like Nutella are helping them grow their cake business, as well. Customers appreciate the wide variety of choices.

BakeMark plays an instrumental role in helping the bakery achieve their goals by offering high-quality options.

Adds Kevin, “Our customers see cakes that are trending at the moment, and they want that cake for their family. People are exploring more global flavors because they are traveling more often. We strive to keep up with demand.” **P**





LA TAPATIA

2235 SALEM DRIVE
SALEM, OREGON
MAURICIO ALVAREZ, OWNER



Founded in 2003, La Tapatia began as a small bodega in the Rockwood neighborhood. Thanks to loyal customer support, La Tapatia has expanded since then to feature 3 grocery stores located in Portland, Gresham, and Salem, Oregon.

“We saw the opportunity to offer a one-stop shop to offer a full variety of Latin American food,” explains chief operating officer Brenda Alvarez, whose father, Mauricio Alvarez, founded La Tapatia. “Sweet bread is a staple of Mexican communities. Sweet bread brings people

together. It really is a community builder, and ties back to family. One of the beautiful things about this business is that it is still a very welcoming environment.”

As a family-owned and operated business, the company’s mission is to bring a little piece of home and culture to the community.

“We believe that both our team and customers are like family. Therefore, we hope to create a welcoming environment for all walks of life.”

During the pandemic, customers were traveling from hours away to shop

for bakery products at La Tapatia, which features traditional breads and cakes.

Beyond traditional items, the bakery has expanded offerings to include cake pops, macarons, and chocolate-covered strawberries – “little treats that are easy to grab and go,” Brenda explains.

Instagram and other social media platforms are influencing consumer demand in a positive way, and La Tapatia taps into this trend by posting updates and photos regularly on social media.

“It is a great way for us to catch on to trends,” Brenda shares. **P**



MIRANDA BROTHERS BAKERY

3260 LANCASTER DR NE
SALEM, OREGON
LAURA MIRANDA, OWNER





Fresh warm bolillos continue to be the No. 1 selling item at Miranda Brothers Bakery, which for more than eight years has treated local customers to authentic Hispanic bakery items that people know and love.

“We have had success from the first month we opened,” explains Laura Miranda, the owner of the bakery in Salem, Oregon.

Delicious and colorful cakes line the display shelves, attracting customers from the minute they walk in the door. There are many choices – single 9-inch rounds, two-layer cakes and half-sheet cakes including such popular kinds as milhojas, a favorite throughout the Pacific Northwest because of its beautiful presentation of fresh berries and fruit slices on top.

One of the pivotal roles – and a key to success – for Miranda Brothers Bakery has been its ability to connect with customers on a personal level. This place is more than just a bakery. It is a place to enjoy delicious bakery foods among friends.

“When we first started, the city government requested our breads, and they said we were the best they have enjoyed,” Laura recalls. “We are very proud.”

Another one of the reasons behind their success is working with BakeMark.

“BakeMark has really good quality products, which allows us to make high quality for our customers,” Laura says proudly. “BakeMark has been able to supply us with the high quality we need.” **P**





LOS GIRASOLES

303 E C STREET

SILVERTON, OREGON

MARGARITA AND MIGUEL GONZALEZ SR.,

MIGUEL GONZALEZ JR., BEATRICE GONZALEZ, OWNERS



There is an attention-grabbing sign – with an appropriate message – hanging on the wall inside Los Girasoles, a popular bakery and restaurant in the quiet town of Silverton, Oregon, just 12 miles northeast of Salem in the eastern region of the picturesque Willamette Valley.

The sign reads, “We don’t serve fast food. We serve fresh food as fast as we can.”

Miguel Gonzalez Jr. runs this bustling operation with his parents, Miguel Sr. and Margarita, and his sister, Beatrice. They started 24 years ago and continue to be successful through hard work and true sincerity, serving every customer with a smile.

“People like it here. Everybody knows us,” Miguel Gonzalez Jr. explains. “People come from as far as Portland all the time just to buy our breads and pastries.”

Conchas and bolillos, as you might expect, are top sellers here, as well as teleras and bolillos filled with cheese and jalapenos. There are a lot of customers who come here either on their way to work or off to visit the beautiful scenery nearby.



“My dad started selling bread and pan dulce on a little ice cream truck before we opened here. All of our loyal customers still come.”

Since the very beginning, the family has worked with BakeMark for their bakery supplies, and Miguel Jr. is very appreciative of the solid relationship.

“BakeMark is very loyal to us. What we need, they have,” he says. “Our business is growing bigger every day. After the pandemic, we are back of track.” **P**





LA BONITA BAKERY

3545 PORTLAND RD NE
SALEM, OREGON
JENNIFER CARRILLO AND
VICTOR MENDEZ, OWNERS

There is an attention-grabbing sign – with an appropriate message – hanging on the wall inside Los Girasoles, a popular bakery and restaurant in the quiet town of Silverton, Oregon, just 12 miles northeast of Salem in the eastern region of the picturesque Willamette Valley.

The sign reads, “We don’t serve fast food. We serve fresh food as fast as we can.”

Miguel Gonzalez Jr. runs this bustling operation with his parents, Miguel Sr. and Margarita, and his sister, Beatrice. They started 24 years ago and continue to be successful through hard work and true sincerity, serving every customer with a smile.

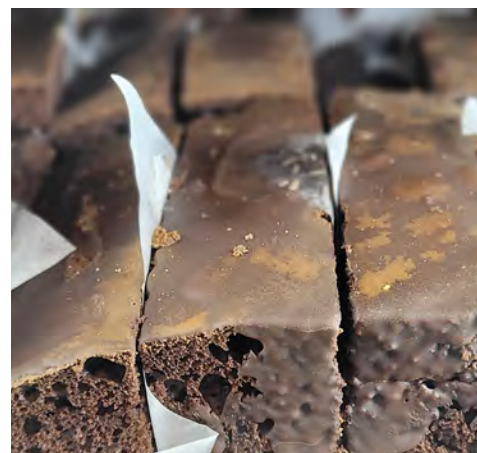
“People like it here. Everybody knows us,” Miguel Gonzalez Jr. explains. “People come from as far as Portland all the time just to buy our breads and pastries.”

Conchas and bolillos, as you might expect, are top sellers here, as well as teleras and bolillos filled with cheese and jalapenos. There are a lot of customers who come here either on their way to work or off to visit the beautiful scenery nearby.

“My dad started selling bread and pan dulce on a little ice cream truck before we opened here. All of our loyal customers still come.”

Since the very beginning, the family has worked with BakeMark for their bakery supplies, and Miguel Jr. is very appreciative of the solid relationship.

“BakeMark is very loyal to us. What we need, they have,” he says. “Our business is growing bigger every day. After the pandemic, we are back of track.” **P**



STRAWBERRY MACAROONS

MIX: Follow bag directions for mixing a small batch. Fold in 6 oz Strawberry fruit-o and 10 oz choc chips in batter.

BAKE: Scoop and bake at 350F to a golden crust.

FINISH: Cool completely and dip bottom in chocolate dipping icing. Drizzle with chocolate dipping icing.

BAKEMARK PRODUCTS USED

9944 Westco Mac Mix Cookie Mix
 12457 Westco Strawberry Fruit-O
 77952 Cést Vivante Chocolate Chips 1M
 75684 Westco Chocolate Dipping Icing



APPLE PECAN BANANA BREAD



BAKEMARK PRODUCTS USED

11644 Westco Ultra Rich Creme Cake Mix
 12414 Westco Banana Fruit-O
 08162 Westco Gourmet Apple Pastry Filling
 17067 BakeSense Premium Salad Oil
 73369 Thorobread Spring Patent Flour

ALTERNATE PRODUCTS USED

38260 Westco Vanilla Creme Cake Mix
 51267 Westco Apple Turnover Filling

MIX: Mix the batter following the directions provided on each bag of Westco Ultra Rich Crème Cake Mix for a small batch. For each 5 LB of batter, add 10 oz. Westco Banana Fruit-O, 10 Oz. Westco Gourmet Apple Pastry Filling, 8 oz. Thorobread Spring Patent Flour and 8 oz. diced pecans. Mix on low speed until incorporated.

MAKE UP: Scale 1 LB 12 oz. of batter into 3 ½" x 2 ½" x 7 ½" greased loaf cake pans. Garnish the top of the loaves with diced pecans and some pecan halves.

BAKE: Bake in a 325-350°F oven for 48-55 minutes or until internal temperature reaches 205°F.

Product Solutions from BakeMark

AUTHENTIC AND CONVENIENT

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

©2023 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!