

BAKEMARK'S

PANADERÍA

SUPPLEMENT TO BAKE

JUNIO 2024



English
version starts on page
30

El Negocio Familiar
The Family Business





Rellenos de Frutas y Crema

Explore un mundo de sabores.

DELICIOSOS • ROBUSTOS • CONVENIENTES • AMPLIA SELECCIÓN



©2024 BakeMark. Todos los derechos reservados.

BAKEMARK

Ingredients & Manufacturing...Delivered.™

www.bakemark.com



06



08



10

La version en
Inglés
comienza en la pagina
30

CONTENIDO

- 6 PAN Y HORNEO
- 8 PASTELES Y DECORACIONES
- 10 EL NEGOCIO FAMILIAR
- 14 PERFILES DE PANADERÍAS
- 28 RECETAS DESTACADAS
- 29 PRODUCTOS DESTACADOS

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

CELEBRANDO EL NEGOCIO FAMILIAR

En ningún lugar dentro de la industria es tan evidente la importancia de la familia como lo es en las panaderías Hispánicas de todo el país. Las panaderías Hispánicas exhiben un enorme orgullo e innovación a medida que expanden continuamente sus negocios y logran un mayor éxito.

En esta edición de *Panadería* de BakeMark, destacamos negocios familiares ubicados en el sureste, incluyendo Atlanta y Alabama. Aquí, descubrimos productos de panadería, tanto dulces como salados, elaborados con amor e inspiración.

Estas operaciones de propiedad familiar están dedicadas a sus clientes de tal manera que los tratan como parte de su familia extendida.

Y esta dedicación se ve recompensada con la lealtad de sus clientes.

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 los productos que BakeMark ofrece.

Nuestros Más Sinceros Saludos,
Su Equipo de BakeMark



English

version starts on page

30



CONTENTS

- 30 BREAD & BAKING
- 32 CAKES & DECORATING
- 34 THE FAMILY BUSINESS
- 38 BAKERY PROFILES
- 50 FEATURED RECIPES
- 51 FEATURED PRODUCTS

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

CELEBRATING THE FAMILY BUSINESS

Nowhere in the business is the importance of family so evident as at *panaderías* across the nation. These bakeries exhibit tremendous pride and innovation as they continuously expand their businesses and achieve greater success.

In *BakeMark's Panadería*, we spotlight family businesses located in the Southeast, including Atlanta and Alabama. Here, we discover both sweet and savory bakery products made

with heart and inspiration.

These family-owned operations are devoted to their customers in such a way that they treat their customers as part of their extended family. And this dedication is rewarded with customer loyalty, time after time.

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



NUESTRA PROMESA: HARINA DE CALIDAD SIN COMPROMISO.

GRAIN  CRAFT



graincraft.com

855.809.9089



MÁS OPCIONES

UN SOLO TAMAÑO NO FUNCIONA PARA TODOS.



En Esquisito Bakery en Lawrenceville, Georgia, esta popular panadería conocida por sus sabores internacionales ofrece cuatro tamaños de conchas recién horneadas, desde pequeñas (alrededor de 4 pulgadas) hasta extragrandes, diariamente para garantizar que cada cliente pueda disfrutar del tamaño que prefiera. También ofrecen diferentes tamaños de otros panes y pastelería.

Todos los días de la semana el personal se reúne para planear en menú del día. Se esfuerzan por garantizar que los clientes

puedan comprar los productos y los tamaños que desean, y se toman este compromiso muy en serio.

Y trabajar con BakeMark en el suministro de ingredientes es fundamental para esta misión.

“BakeMark siempre está al tanto para asegurar que obtengamos los productos que necesitamos a tiempo. Dependemos de ese producto,” explica Katia Díaz, cuyos padres Luis y Dalia Díaz son dueños de Esquisito Bakery. “Nuestros gerentes se reúnen semanalmente con nuestro equipo de personal para asegurar que estemos funcionando sin

problemas y que nuestro personal sepa qué deben esperar. Tenemos un lema, el servicio y la calidad es nuestra prioridad.”

Además de las tradicionales conchas y bolillos, Esquisito Bakery, con cinco locales, sirve productos caseros tradicionales, como churros y empanadas, tanto al estilo colombiano como argentino. Las empanadas al estilo colombiano son empanadas de maíz amarillo en forma de media luna rellenas de diferentes carnes y papas cocidas.

Las empanadas argentinas se elaboran con trigo y se fríen en aceite caliente. También se rellenan con una variedad de ingredientes como carne de res o pollo.

“Intentamos integrar diferentes culturas,” explica Luis Díaz, propietario de Esquisito Bakery. “Siempre intentamos producir los mejores panes, elaborados cada día y ofrecidos al mejor precio.”

Las arepas son otra especialidad. Las

arepas son muy populares en América del Sur y tradicionalmente se elaboran con masa de maíz molida y se rellenan con una variedad de rellenos recién hechos. A la gente le encanta el sabor a queso.

Lupe Calderón, gerente de Esquisito Bakery, explica que a los clientes les encanta ver a su personal preparar arepas desde cero.

“La gente hace cola para esperarlas,” señala. “Vendemos muchas arepas.”

Otras panaderías en el sureste continúan creciendo y prosperando gracias a su dedicación a producir panes auténticos que sus clientes conocen y aman.

La Conchita abrió sus puertas en 2019 en Montevallo, Alabama, una pequeña ciudad universitaria ubicada en el centro de Alabama, a unas 35 millas al sur de Birmingham.

El propietario Moisés Mateo y su esposa, María, dicen que están dedicados a servir a la comunidad con productos frescos de alta calidad. Cuando abrieron, la pequeña

ciudad no tenía panaderías mexicanas.

“Queremos crear algo delicioso para la gente,” dice Moisés.

La Conchita tiene 10 empleados de tiempo completo, incluyendo dos panaderos con mucha experiencia. Sus panes se elaboran a mano de manera tradicional. Recién horneados cada mañana, hay más de 100 tipos de panes y pastelería, incluyendo empanadas, orejas de elefante, bigotes, champurradas, conchas, cuernos y ojos de buey.

“Nuestro panadero es nuestra inspiración,” dice Moisés.

Una variable que distingue a La Conchita de otras es el hecho de que Montevallo es una ciudad más pequeña (población 7,637) que es más conocida por su facultad de artes liberales, la Universidad de Montevallo, donde asisten 3,000 estudiantes. Esto aporta un sabor multicultural a la ciudad.

“Tenemos muchos clientes anglosajones, probablemente el 60% de nuestros clientes,” explica Moisés. “Comprarán tres piezas cuando vienen, mientras que nuestros clientes latinos compran de 10 a 20 piezas a la vez. Y nuestros clientes latinos regresan en la cada tarde. Compran pan por la mañana y productos dulces por la tarde.”



ESTILO DE VERANO



El verano significa muchas cosas para los clientes de su panadería que buscan maneras especiales de celebrar. Hay una gran cantidad de días festivos clave que promover, incluyendo el 4 de julio, el Día del Padre e incluso el Día Nacional de la Dona el primer viernes de junio.

Resalte sus diseños creativos llenos de color. Organice a sus decoradores con anticipación en reuniones con su equipo de panadería para permitirles participar en el proceso creativo.

Elija temas de color y diseño que coincidan con las ideas y estrategias de su marca. Si utiliza los días festivos especiales como una oportunidad de negocio especial, estará mejor preparado para maximizar las ventas y crear una impresión duraderas con sus clientes.

En Cardozo Bakery en Marietta, Georgia, un suburbio de Atlanta, Uriel, Miguel y Gabriel Cardozo señalan que sus clientes provienen de orígenes diversos, incluyendo México, Centro y Sudamérica y Jamaica, por lo que se esfuerzan por atraer a una amplia variedad de clientes.

Durante los meses de verano, los panaderos y decoradores se concentran en los rellenos de BakeMark.

“A nuestros clientes les encantan los rellenos. Los sabores son deliciosos,” dicen los dueños de Cardozo Bakery. “Usamos mucho relleno de crema bávara. Realmente no hay nada que iguale la calidad que obtenemos de BakeMark.”

Cardozo Bakery ofrece una variedad de opciones de alimentos frescos, que incluyen pasteles tres leches, chocoflan, donas y flan napolitano. La panadería utiliza sólo los ingredientes frescos para brindar la mejor calidad y sabor.



DÍA NACIONAL DE LA DONA

Desde 1938, el Día Nacional de la Dona conmemora el espíritu de compartir y proteger. La tradición sigue viva hoy mientras BakeMark celebra la generosidad y ofrece recursos para ayudar a irradiar el amor. Este año, el Día Nacional de la Dona cae el viernes 7 de junio.

CONSEJOS Y TRUCOS RÁPIDOS

No faltan maneras de hacer que el Día Nacional de la Dona sea especial, pero considere algunas de estas ideas de BakeMark para una ocasión aún más memorable.

ESTACIÓN DE DECORACIÓN

Considere la creación de un espacio donde los clientes puedan personalizar sus donas con varias coberturas, glaseados y grageas. Si usa cajas en blanco, coloque crayones y marcadores para que los niños las decoren.

PAQUETES DE DONAS DE EDICIÓN LIMITADA

Cree cajas especiales con el tema del Día Nacional de la Dona con una variedad de sus donas más populares y ofrézcalas menor a precio o como un regalo con la compra de otros producto para fomentar pedidos más grandes. Ofrecer a los clientes una opción rápida para llevar hace que todo funcione sin problemas durante un día ajetreado en su panadería.

CONCURSOS EN LAS REDES SOCIALES

Organice un concurso en las redes sociales en el que pida a los clientes que compartan sus recuerdos, fotografías o dibujos de donas favoritos para tener la oportunidad de ganar una variedad de premios. Anuncie el ganador del gran premio en el Día Nacional de la Dona.

MUESTREO DE DONAS

Considere ofrecer muestras de sus donas exclusivas afuera de su panadería o en un área interior de mucho tráfico para atraer a los clientes y mostrar la calidad de sus productos.





El Negocio Familiar

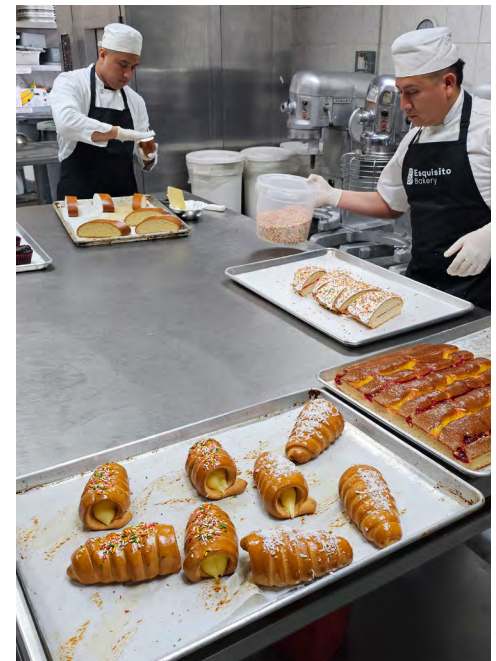
a familia sigue siendo fundamental para la misión y el éxito de las panaderías líderes en Georgia y Alabama, donde muchos hispanos conocen y aman los sabores y la variedad de productos frescos disponibles en sus tiendas locales.

Cuando Cardozo Bakery inició su negocio en 2019, los propietarios Uriel, Miguel y Gabriel Cardozo se dedicaron al oficio de la panadería y a servir a su comunidad en Marietta, un suburbio de Atlanta, Georgia.

“Esta es nuestra primera panadería,” explican los propietarios de Cardozo. “Trabajamos constantemente desde el inicio, elaborando panes y pasteles mexicanos, y poco a poco agregamos más productos.”

Agradecer a su comunidad es muy importante para Esquisito Bakery en Lawrenceville, Georgia, con cinco establecimientos minoristas en el área metropolitana de Atlanta. Este innovador negocio de panadería es propiedad de Luis





y Dalia Díaz y está administrado por su hija Katia y la gerente Lupe Calderón.

“Tenemos un fuerte compromiso con nuestra comunidad. Hacemos rifas para regalar pasteles y eso atrae a nuevos clientes que participan y vuelven por más,” comparte Luis.

Además, la panadería familiar ejecuta un exitoso programa de recompensas en el que los clientes leales llevan una tarjeta de recompensas vinculada a su mensaje en las redes sociales.

“Trabajamos mucho en las redes sociales,” explica Katia. “Nuestra misión es la fundación de nuestra empresa.”

Esquisito Bakery opera con un equipo de empleados altamente capacitados e informados que están dedicados a la misión común de servir a sus clientes con los mejores servicios y calidad de producto posibles.

Tienen un programa formal de control de calidad en la panadería en el que hay una lista de verificación que el personal monitorea y actualiza a medida que avanza cada día.

La panadería cumple con estrictos estándares de control de calidad siguiendo las reglas y regulaciones del departamento de salud.

“Todo está limpio y fresco,” señala Lupe Calderón. “Aquí todos trabajan juntos.”

En La Conchita en Montevallo, Alabama, al sur de Birmingham, el propietario Moisés Mateo y su esposa María operan este pintoresco tesoro ubicado en medio de una pequeña ciudad universitaria, donde los clientes vienen a diario para comprar sus panes y antojos dulces favoritos.

“Antes de que llegáramos, este pueblo no tenía una panadería mexicana,” comparte Moisés. “Queríamos hacer algo que sirviera a la comunidad.”

POR QUÉ IMPORTA LA COMUNIDAD

La comunidad es cada vez más importante para los clientes de las panaderías de hoy. El consumidor estadounidense de cadenas generales está cambiando su preferencia de compra hacia productos de consumo inmediato.

Según los datos de supermercados de Circana, el verdadero impacto de la inflación en el clima económico actual es “menos alimentos disponibles”. Lo que esto significa es que los consumidores no se están abasteciendo de alimentos al mismo ritmo que antes de la pandemia.

En 2023, utilizar todos los alimentos frescos antes de que se echen a perder obtuvo una puntuación más alta que otros métodos para combatir la inflación de los precios de alimentos que otros cambios en las compras o la alimentación, según Circana.

También es de destacar que los panes, los bollos y las tortillas ocupan el octavo lugar entre los 10 principales alimentos y bebidas consumidas en el hogar, detrás de los refrescos carbonatados (n° 1), la fruta (n° 2) y los antojos salados (n° 3).

“Los antojos siguen siendo un estilo de vida en Estados Unidos,” dice Jonna

Parker de Circana. “Comer más antojos no significa comer mejor.”

Según los últimos datos de Circana, en el consumo anual per cápita, los antojos salados y dulces tienen una tendencia al alza, mientras que los antojos más saludables están disminuyendo en los últimos tres años.



■ 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*

* En caso de ser necesario dosificar mayor cantidad se puede aumentar el número de depósitos.

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

4 ft. 10 inch.

4 ft.

1ft. 9 inch.

3ft. 9 inch.



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.





ESQUISITO BAKERY

134 S CLAYTON ST
LAWRENCEVILLE, GA
LUIS Y DALIA DIAZ, PROPIETARIOS



Fundada en 2011 a partir de orígenes humildes, Esquisito Bakery en Lawrenceville, Georgia, se ha convertido en una operación profesional de gran éxito con cinco ubicaciones minoristas en el área metropolitana de Atlanta.

Propiedad de Luis y Dalia Díaz, este innovador negocio de panadería está dedicado a su misión, visión y valores.

Su declaración de misión establece que la panadería se dedica a ofrecer productos de alta calidad al mejor precio, apoyados en un servicio personalizado que logre la satisfacción del cliente basado en nuestros principios cristianos.

Su visión es ser la empresa líder en su industria a nivel local y nacional, ampliando constantemente su gama de productos para lograr la completa satisfacción de sus clientes, orientándolos



hacia un servicio eficiente y con personal altamente calificado.

Esquisito Bakery se adhiere a seis valores fundamentales:

La fe, como fundamento de su doctrina cristiana.

Honesto. En todas sus acciones deberá prevalecer la integridad y la rectitud, coherentes con sus valores morales.

Excelencia de servicio. Su principal compromiso es con sus clientes.

Eficacia. Todos ellos son capaces de generar buenos resultados.

Creatividad. Deben ser agentes líderes de ideas innovadoras.

Austeridad. Todos ellos son parte del negocio. Por ello, deben vigilar y supervisar los gastos innecesarios.

“Comenzamos en una pequeña tienda en Atlanta y ahora tenemos cinco ubicaciones,” explica Luis. “Cuando empezamos a hacer nuestros propios panes y pasteles, fue mucho trabajo. A la gente le gustó nuestro producto. Esos son los comienzos y seguimos adelante.”

Su hija Katia señala que ahora los clientes vienen desde cientos de millas de distancia sólo para comprar panes frescos y productos de panadería en sus tiendas.

En cuanto a los pasteles, se concentran en los pasteles tres leches, con una amplia gama de opciones en sabores y tamaños, desde los pasteles personales de 4 pulgadas hasta pasteles de tres capas para bodas y quinceañeras.

“Nos concentramos en los tres leches porque eso es lo que le gusta a la gente,” comparte Katia. “Hacemos decoración de pasteles en todas las tiendas. El trabajo en equipo es muy importante para nosotros.”



Porciones exactas de masas, batidos, y rellenos



Deposita un amplio rango de productos con la versatilidad de Vemag HP1-B

- Corto recorrido y cuidadoso manejo del producto
- Inclusiones intactas – ¡ Incluso Blueberries !
- Fácil de desarmar, limpiar y armar
- No necesitas aceite para dividir
- Pantalla táctil en muchos idiomas
- Las recetas se programan – la calidad es consistente
- Financiamiento favorable
- **¡ Programa una prueba ahora !**



Ver video

www.reiser.com

Reiser • Canton, MA • (781) 821-1290

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

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

REISER 



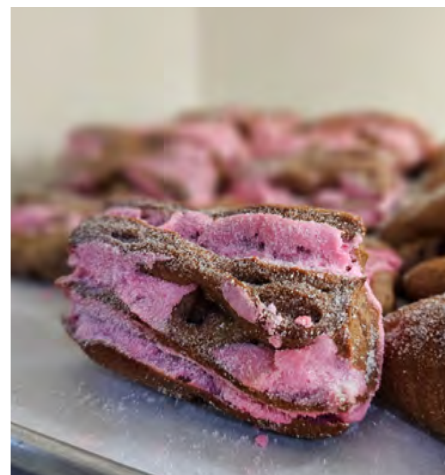
LA CONCHITA BAKERY

609 MAIN ST
MONTEVALLO, ALABAMA
MOISES Y MARIA MATEO, PROPIETARIOS

La Conchita Bakery ocupa un antiguo edificio bancario en el centro de Montevallo, Alabama, que se encuentra a unas 30 millas al sur del área metropolitana de Birmingham, donde viven más de un millón de personas, lo que la convierte en la zona más poblada del estado.

Por el contrario, la ciudad universitaria de Montevallo tiene una población de menos de 8,000 habitantes. La Conchita es la única panadería minorista hispana ubicada dentro de los límites de la ciudad.

Moisés Mateo y su esposa María supervisan la panadería familiar, que



comenzó en 2019. Los residentes locales vienen a esta pintoresca y limpia panadería todas las mañanas para comprar conchas, empanadas, mantecadas y mucho más.

“Somos una panadería mexicana para mexicanos,” dice Mateo con orgullo.



AUTÉNTICO SABOR HISPANO A SU ALCANCE

indulge™
Premium Recipe

Tres Leches · Mantecadas · Bizcocho

Mezclas y bases



Elija las mezclas y bases Indulge de AB Mauri con su fórmula exclusiva y versátil para preparar los clásicos pasteles Tres Leches, mantecadas y bizcocho para su panadería, restaurante o cafetería de gran producción.

Las mezclas y bases Indulge son ideales para elaborar una gran variedad de recetas hispanas originales, al siempre lograr un sabor auténtico y postres deliciosamente suaves.

Puede contar con AB mauri y su equipo de atención al cliente dedicado y colaborador, que ofrece soluciones personalizadas para procesos tradicionales de panificación.



AB | MAURI
Passionate About Baking™

abmna.com · 1.800.772.3971  

Y, sin embargo, debido a su ubicación cerca de una popular facultad de artes de la Universidad Montevallo, la panadería ha ampliado su menú para incluir antojos dulces como el tiramisú, pastel de queso al estilo Nueva York y postres italianos.

Los cumpleaños, las bodas y las quinceañeras son eventos importantes para los clientes locales, quienes vienen con ideas creativas para sus pedidos especiales. El panadero de La Conchita, Carlos, desempeña un papel fundamental a la hora de traducir los deseos de los clientes produciendo un pastel realmente creativo y perfecto para cada ocasión.

“Carlos nos ayuda muchísimo,” dice María con orgullo. “Los clientes traen sus pedidos especiales y él pone sus ideas en cada pastel.”

Trabajar en una estrecha colaboración con BakeMark ayuda a la panadería a lograr los resultados deseados.



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[™]

“Trabajamos con BakeMark desde que iniciamos el negocio,” explica Moisés Mateo. “Usamos todos los rellenos y grageas de BakeMark y nos ayudan a aprender a hacer diferentes cosas. A nuestros clientes les encantan los rellenos porque los sabores son muy especiales.”

Es el espíritu armonioso de una panadería de barrio que trabaja en estrecha colaboración con su proveedor de panadería, BakeMark, que hace que todo funcione bien.

“Siempre estamos ahí para ayudar a otras personas y creemos que la familia es primero,” dice Moisés, explicando su cultura latina. “Las familias mexicanas apoyan mucho a sus familiares y compartimos esta ambición de servir a la gente.”





UN AVANCE *Fresco*

¡NUEVO! 2880™ MEZCLA Y BASE CON LEVADURA PARA DONA

Imagine su dona fresca y perfecta. Ahora imagine esa misma experiencia **hasta 3 días más tarde**.* Eso es exactamente lo que muchos clientes han logrado con nuestra última innovación: **mayor vida útil, mano de obra minimizada y reducción de desperdicio**. Combinada con el sabor y rendimiento excepcionales por los que Westco® es conocido, 2880™ lo tiene todo.



*con almacenamiento adecuado.

Comuníquese con su representante local de BakeMark
para comenzar o visite **bakemark.com**.

BAKEMARK

Ingredients & Manufacturing...Delivered.™



CARDOZO BAKERY

1167 POWDER SPRINGS ST SW

MARIETTA, GEORGIA

URIEL, MIGUEL Y GABRIEL CARDOZO, PROPIETARIOS



Cuando la familia Cardozo abrió su primera panadería, Cardozo Bakery, hace cinco años en Marietta, un suburbio de Atlanta, Georgia, sabían la importancia de dedicar sus esfuerzos a especialidades tradicionales como los pasteles tres leches y el flan. En cuanto a lo salado, su menú incluye alitas, tacos al pastor y barquillos.

Gradualmente, a medida que la empresa familiar creció (ahora hay dos panaderías y un restaurante), ampliaron sus operaciones para atraer a una base de clientes más diversa.

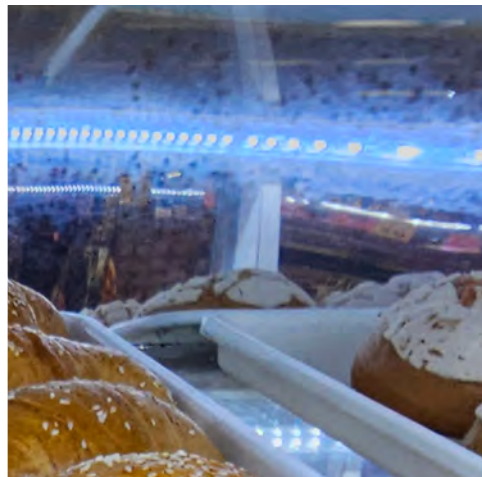
Por esta razón, la panadería celebra cada vez más fiestas con pasteles artísticos, galletas y dulces durante todo el año. Los pasteles en forma de corazón son



enormemente populares para el Día de San Valentín y el Día de la Madres, y el Día de Acción de Gracias se ha convertido en uno de los días de fiesta con mayores ventas. “Nos va muy bien con los pasteles redondos,” explica Uriel Cardozo. “La gente pide más pasteles con fondant, por lo que ahora los hacemos más.” Los pasteles de múltiples capas son los más vendidos para las bodas, y los estilos de sus pasteles de boda son tradicionales con lazos de fondant y flores de azúcar. También reciben cada vez más pedidos de pasteles personalizados de los clientes que buscan celebrar un evento especial o un cumpleaños. Después



de que un cliente citó la panadería por sus excelentes precios y la panadería se ha convertido en su lugar favorito para comprar productos de panadería. “Aquí hacemos mucho negocio con los pasteles,” señala Gabriel Cardozo. “Nos especializamos en ofrecer muchos sabores.”





CONCHAS PATRIAS

BAKEMARK PRODUCTOS UTILIZAR

- 48285 Trigal Dorado® Concha Mix
- 14659 BakeSense® Sup-R-Rise® Yeast
- Optional: Ground cinnamon or vanilla flavor

PESAR & MEZCLAR: Prepare Trigal Dorado® Concha Mix según las instrucciones de la bolsa: 50 lb. de mezcla, 19 lb de agua y 15 oz.. levadura. Una vez preparada, pese y separe la masa en 2 oz. o 3 oz. Agregue la cobertura de pasta. Utilice colorante alimentario para conseguir el color y diseño que deseado.

HORNEAR: Deje reposar hasta que duplique su tamaño. Hornee a 340 F durante 12-15 minutos hasta que esté dorado. Cuando utilice un horno convencional o de rejilla, ajuste la temperatura entre 20 y 30 grados menos.

TERMINAR: Una vez horneadas, deja que las conchas se enfríen y colócalas en un estuche para presentación.



Tres Leches

BAKEMARK PRODUCTOS UTILIZAR

- 34943 Trigal Dorado® Tres Leches Cake Mix
- 84505 Trigal Dorado® Alegria
- 06590 Trigal Dorado® Pastry Topping

PESAR & MEZCLAR: Pese y mezcla 5 libras de Trigal Dorado® Tres Leches Cake Mix. con 1 libra. 4 oz. de agua y 2 lb. 3 oz. de huevo entero. Mezcle según las instrucciones de la bolsa. Utilice su báscula para pesar todos los ingredientes, incluida el agua.

HORNEAR: Hornee a 330 grados F durante 23 a 24 minutos o hasta que esté completamente horneado. Cuando utilice un horno convencional o de rejilla, ajuste la temperatura entre 20 y 30 grados más baja de lo que sugiere la receta.

TERMINAR: Una vez horneados y enfriados los pasteles, rellénalos con Trigal Dorado® Alegria y cúbrelos con Trigal Dorado® Pastry Topping. Acentúa con la fruta de tu elección.

Soluciones con Productos de BakeMark

TRIGAL DORADO® FILLINGS

Ya sea que este elaborando recetas clásicas o quiera crear algo nuevo, Trigo Dorado® Fillings ofrecen versatilidad y autenticidad en cada bocado. Con los sabores como guayaba, dulce de leche, piña y mango, nuestros rellenos elevan las creaciones de repostería a nuevas alturas. Perfectos para recetas tradicionales o para experimentar con sabores hispanos, nuestros rellenos prometen tentar su paladar e inspirar la creatividad culinaria. Para obtener más detalles, visite www.bakemark.com.



TRIGAL DORADO® BOLILLO MIX

Trigo Dorado® Bolillo Mix simplifica la preparación, necesitando solo agua y levadura. Ya sea un panadero experimentado o un novato, espere resultados consistentemente deliciosos: crujientes por fuera y suaves por dentro. Atraiga a consumidores exigentes que buscan el bolillo perfecto y mejore sin esfuerzo la variedad de panadería. Ideal también para teleras y panecillos. Para obtener sus más detalles, visite www.bakemark.com.



WESTCO® SUP-R-CREAM™ CUSTARD FILLING MIX

Cuando se trata de innovación en panadería, nadie ofrece resultados tan buenos como BakeMark®. Deléitese con nuestra nueva mezcla para relleno de natillas Westco® Sup-R-Crème™. Simplemente agregue agua helada, revuelva y bata. No hay límites para su versatilidad. Es perfecto para canutillos, bollos de crema, napoleones, tartas y rellenos de pasteles. Para obtener más detalles, visite www.bakemark.com.



SPRINKELINA® SEASONAL ASSORTMENTS (JULY 4)

Mejore sus creaciones culinarias con utilizando nuestra vibrante variedad de chispas, perlas de azúcar, glaseados brillantes y gel para decoración. Ya sea para adornar cupcakes, galletas o pasteles, Sprinkelina® ofrece una gama de colores y sabores para realzar su obra maestra. Optimice su rutina de decoración con nuestras mezclas de diseñadores, asegurando que cada decoración sea impresionante sin y esfuerzo. Explore colecciones temáticas como nuestra variedad patriótica, perfecta para las festividades del 4 de julio. Deje que Sprinkelina® sea su aliado para convertir golosinas comunes en compras impulsivas irresistibles. Visite www.bakemark.com hoy.



Para más información, contacte a su representante de BakeMark o visite nuestra página www.yourbakemark.com



MORE OPTIONS



ONE SIZE DOESN'T FIT ALL.

At Esquisito Bakery in Lawrenceville, Georgia, this popular bakery known for its international flavors offers four sizes of freshly baked conchas – from small (about 4 inches) to extra-large – on a daily basis to ensure that every customer can enjoy which they prefer. Different sizes of other breads and pastries are also available.

The bakery carefully plans out their daily menu during team meetings throughout the week. They strive to make sure that customers can buy the products and sizes they want, and they take this pledge very seriously.

And working closely with BakeMark on ingredient supplies is paramount to this mission.

“BakeMark is always on top of things to make sure we get the products we need on time. We are depending on that product,” explains Katia Diaz, whose parents Luis and Dalia Diaz own Esquisito Bakery. “Our managers have weekly meetings with our team to make sure we are operating smoothly and our staff knows what to expect. We have a slogan, service and quality is our priority.”

Besides the traditional conchas and bolillos, Esquisito Bakery, with five locations, serves traditional homemade delights including churros and empanadas – both Colombian style and Argentinian. Colombian-style empanada are crescent-shaped, yellow corn turnovers stuffed with different meats and cooked potatoes.

Empanadas specific to Argentina roots are made with wheat and are fried in hot oil. They are also filled with a variety of ingredients such as beef or chicken.

“We try to integrate different cultures,” explains Luis Diaz, owner of Esquisito Bakery. “We always try to produce the best breads made everyday and offered at the best price.”

Arepas are another specialty here. Arepas are very popular in South America and are traditionally made with ground corn dough and filled with a variety of fresh

fillings. People love the “cheesy” flavor.

Lupe Calderon, manager at Esquisito Bakery, explains that customers love to watch their staff make arepas from scratch.

“People stand in line to wait for them,” she points out. “We sell a lot of arepas.”

Other panaderias in the Southeast continue to grow and prosper because of their dedication to producing authentic breads that their customers know and love.

La Conchita opened in 2019 in Montevallo, Alabama, a small college town located in the center of Alabama about 35 miles south of Birmingham.

Owner Moises Mateo and his wife, Maria, say they are dedicated to serving the community with high-quality fresh products. When they opened, the town had no other Mexican bakeries.

“We want to create something delicious for the people,” Moises says.

La Conchita

has 10 full-time employees including two highly experienced bakers. Their breads are made by hand in very traditional style. Baked fresh every morning, there are more than 100 kinds of breads and pastries, including empanadas, elephant ears, bigotes, champurradas, conchas, cuernos, and ojo de buey.

“Our baker is our inspiration,” Moises says.

One variable that sets La Conchita apart from others is the fact that Montevallo is a smaller city (population 7,637) that is most known for its liberal arts college, the University of Montevallo, where 3,000 students attend. This brings a very multicultural flavor to the town.

“We have a lot of Anglo customers, probably 60% of our customers,” Moises explains.

“They will buy three pieces when they come in, while our Latino customers buy 10 to 20 pieces at a time. And our Latino customers

come back a second time every afternoon. They buy bread in the morning and sweets in the afternoon.”



SUMMER STYLE



Summer means many things to your bakery customers who are looking for special ways to celebrate. There are a host of key holidays to promote, including Fourth of July, Father's Day, and even National Donut Day on the first Friday of June.

Bring out your creative designs that are bursting with color. Organize your decorators ahead of time in team-building gatherings inside your bakery to enable them to participate in the creative process.

Choose color and design themes that match your brand ideas and strategies. If you operate special holidays like a special business opportunity, you are better equipped to maximize sales and create lasting impressions with your customers.

At Cardozo Bakery in Marietta, Georgia, a suburb of Atlanta, Uriel, Miguel and Gabriel Cardozo point out that their customers come from a diverse background, including Mexico, Central and South America, and Jamaica, so they strive to appeal to a wide audience.

During the summer months, the bakers and decorators focus on premium fillings from BakeMark.

“Our customers love the fillings. The flavors are delicious,” Cardozo Bakery’s owners say. “We use Bavarian cream filling a lot. There is really no equal to the quality we get from BakeMark.”

Cardozo Bakery offers a variety of fresh food options, including tres leches cakes, chocoflan, donuts and flan napolitana. The bakery uses only the freshest ingredients to provide the best quality and taste.



NATIONAL DONUT DAY

Since 1938, National Donut Day has commemorated the spirit of sharing and caring. The tradition lives on today as BakeMark celebrates generosity and brings you resources to help spread the love. This year, National Donut Day falls on Friday, June 7.

QUICK TIPS AND TRICKS

There’s no shortage of ways to make National Donut Day special, but consider some of these ideas from BakeMark for an even more memorable occasion.

DECORATION STATION

Consider setting up a space where customers can customize their own donuts with various toppings, icings, and sprinkles. If you use blank boxes, put out crayons and markers for children to decorate them.

LIMITED EDITION DONUT BUNDLES

Create special National Donut Day themed boxes featuring a variety of your best-selling donuts and offer them at a discounted price or as a gift with purchase to encourage larger orders. Giving customers a quick, grab-and-go option keeps things running smoothly on a busy day at your bakery.

SOCIAL MEDIA CONTESTS

Host a social media contest in which you ask customers to share their favorite donut memories, photos, or drawings for a chance to win a variety of prizes. Announce the grand prize winner on National Donut Day.

DONUT SAMPLING

Consider offering samples of your signature donuts outside your bakery or in a high-traffic area inside to entice customers and showcase the quality of your products.





The Family Business

Family remains paramount to the mission and success of leading panaderías in Georgia and Alabama, where many Hispanics know and love the flavors and fresh product assortments available at their local stores.

When Cardozo Bakery started business in 2019, owners Uriel, Miguel and Gabriel Cardozo dedicated themselves to the craft of bakery and serving their local community in the Atlanta suburb of Marietta, Georgia.

“This is our first bakery,” Cardozo’s owners explain. “We worked constantly from the start, making Mexican breads and cakes, and little by little adding more items.”

Giving back to their community is highly important to Esquisito Bakery in Lawrenceville, Georgia, with five retail locations in the greater Atlanta metropolitan area. This innovative bakery business is owned by Luis and Dalia Diaz

and managed by their daughter Katia and manager Lupe Calderon.

“We have a strong commitment to our community. We have raffles for free cakes, and we gain new customers who try it out and keep coming back for more,” Luis shares.

In addition, the family-owned bakery runs a successful rewards program in which loyal customers carry a rewards card that is linked to their social media marketing.





“We work a lot on social media,” Katia explains. “Our mission is the backbone of our company.”

Esquisito Bakery operates with a team of highly skilled and informed employees who are all dedicated to the common mission of serving their customers with the best possible services and product quality.

They have a formal quality control program in the bakery in which there is a checklist for staff to monitor and update as each workday progresses.

The bakery adheres to stringent quality control standards following health department rules and regulations.

“Everything is clean and fresh,” Lupe Calderon points out. “Everyone here works together.”

At La Conchita in Montevallo, Alabama, just south of Birmingham, owner Moises Mateo and his wife Maria operate this quaint treasure located

in the middle of a small college town, where shoppers come daily for their favorite breads and sweets.

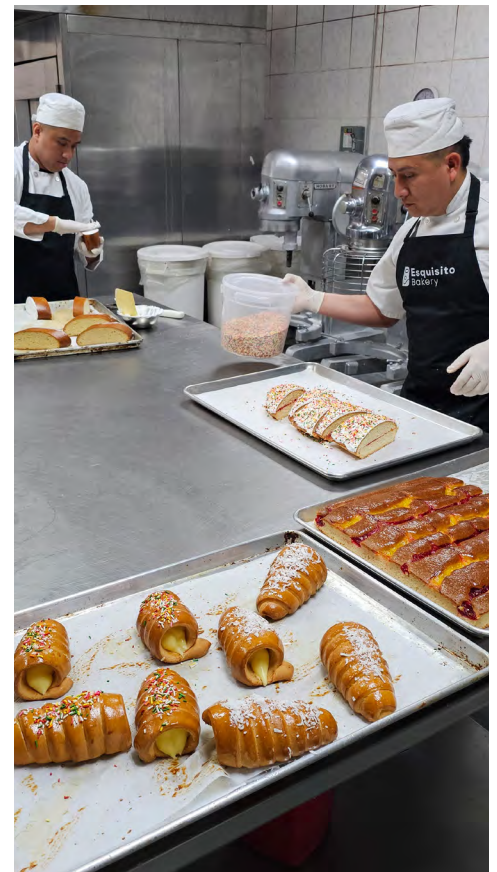
“Before we arrived, this town had no Mexican bakery,” Moises shares. “We wanted to do something that serves the community.”

WHY COMMUNITY MATTERS

Community is increasingly important to today’s bakery shoppers, and what is most notable about shopping trends involving US consumers overall is that bakery shopping at mainstream retailers is shifting toward a preference for immediate consumption.

According to supermarket data from Circana, the true impact of inflation in the current economic climate is “less food on hand.” What this means is consumers are not stocking up on groceries at nearly the same rate as pre-pandemic.

In 2023, using all fresh foods before



they go bad scored higher than other methods for combatting food cost inflation than other shopping or eating changes, according to Circana.

Also of note, breads/buns/rolls/tortillas rank eighth among the top 10 foods and beverages consumed in-home, trailing carbonated soft drinks (No. 1), fruit (No. 2), and salted snacks (No. 3).

“Snacking is still a lifestyle in the U.S.,” says Jonna Parker of Circana. “Snacking more doesn’t mean snacking better.”

In annual eatings per capita, savory snacks and sweet treats are trending up, while better-for-you snacks are creeping down over the past three years, according to the latest Circana data.





ESQUISITO BAKERY

134 S CLAYTON ST
LAWRENCEVILLE, GA
LUIS AND DALIA DIAZ, OWNERS



Founded in 2011 from humble beginnings, Esquisito Bakery in Lawrenceville, Georgia, has blossomed into a highly successful and professional operation with five retail locations in the greater Atlanta metropolitan area,

Owned by Luis and Dalia Diaz, this innovative bakery business is dedicated to its mission, vision, and values.

Their mission statement states that the bakery is dedicated to offering high-quality products at the best market price, supported by personalized service that achieves customer satisfaction based on our Christian principles.

Their vision is to be the leading



company in their field at both local and national levels, constantly expanding its range of products to achieve complete customer satisfaction, guiding them toward efficient service with highly qualified personnel.

Esquisito Bakery adheres to six core values:

Faith, as a foundation of their Christian doctrine.

Honest. Integrity and rectitude should prevail in all of their actions, consistent with their moral values.

Service excellence. Their primary commitment is to their customers.

Effectiveness. They are all capable of generating good results.

Creativity. They must be leading agents of innovative ideas.

Austerity. They are all part of the





company. Therefore, they must monitor and supervise unnecessary expenses.

“We started in a small shop in Atlanta, and we have five locations now,” Luis explains. “When we started making our own breads and cakes, it was a lot of work. People liked our product. Those are the beginnings, and we kept going.”

Their daughter Katia points out that now customers come from hundreds of miles away just to buy fresh breads and bakery products from their stores.

As for cakes, they focus on tres leches cakes – with a wide range of choices in flavors and sizes from the smallest 4-inch personal cakes to three-layer wedding and quinceañera cakes.

“We focus on tres leches because that is what people like,” Katia shares. “We do cake decorating in every store. Teamwork is very important to us.”

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!!!

ISO 9000 NSF



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



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



LA CONCHITA BAKERY

609 MAIN ST
MONTEVALLO, ALABAMA
MOISES AND MARIA MATEO, OWNERS

La Conchita Bakery occupies an old bank building in downtown Montevallo, Alabama, which is located about 30 miles south of the Birmingham metro area, where more than 1 million people live, making it the state's

most populous area.

By contrast, the college town of Montevallo has a population of less than 8,000. La Conchita is the only Hispanic retail bakery located in the town's city limits.

Moises Mateo and his wife Maria oversee

the family-owned bakery, which got its start in 2019. Local residents come to this quaint, clean bakery every morning to purchase the freshly baked conchas, empanadas, mantecadas, and much more.

"We are a Mexican bakery for Mexican



people,” Mateo says proudly.

And yet because of their location near a popular liberal arts college, Montevallo University, the bakery has expanded its menu to include such sweet delights as tiramisu, New York-style cheesecake, and Italian desserts.

Birthdays, weddings, and quinceañeras are major events for the local customers, who come in with creative ideas to share



as inspiration for their special requests. La Conchita's baker, Carlos, plays an instrumental role in translating the customers' wishes with an actual creative cake that is perfect for each occasion.

"Carlos helps us tremendously," Maria says with pride. "Customers bring in their special requests, and he puts their ideas into each cake."

Working closely with BakeMark helps the bakery achieve their desired results.

"We work together with BakeMark ever since we started the business," Moises Mateo explains. "We use all the BakeMark fillings and sprinkles, and they help us learn how to make different things. Our customers love the fillings because the flavors are very special."

It is the harmonious spirit of a neighborhood bakery working closely with their bakery supplier, BakeMark, that makes everything work so well.

"We are always there to help other people, and we believe that family comes first," Moises says, elaborating on his Latin culture. "Mexican families are very much in support of their family members, and we share this ambition to serve the people."





CARDOZO BAKERY

1167 POWDER SPRINGS ST SW

MARIETTA, GEORGIA

URIEL, MIGUEL, AND GABRIEL CARDOZO, OWNERS



Five years ago, when the Cardozo family started their first bakery, Cardozo Bakery, in the Atlanta suburb of Marietta, Georgia, they knew the importance of dedicating their efforts toward traditional specialties such as tres leches cakes and flan. On the savory side, their menu features alitas, tacos de pastor, and barquillos.

Gradually, as the family business grew (there are now two bakery locations and a restaurant), they expanded their operation to appeal to a more diverse customer base.

For this reason, the bakery is celebrating more holidays with artistic cakes, cookies and sweet goods throughout the year. Heart cakes are enormously popular for Valentine's Day and Mother's Day, and



Thanksgiving has emerged as one of their top-selling holidays.

“Round cakes are big for us,” Uriel Cardozo explains. “People are asking for more fondant cakes, which we are doing more now.”

Multilayer cakes are top sellers for weddings, and the styles of their wedding cakes are traditional with fondant bows and sugar flowers.



They also are receiving more and more requests for personalized cakes from customers looking to celebrate a special event or birthday. One customer cited the bakery for its excellent prices that has become their favorite place to shop.

“We do a lot of business in cakes here,” Gabriel Cardozo points out. “We specialize in offering many flavors.”





PATRIOTIC CONCHAS

BAKEMARK PRODUCTS USED

- 48285 Trigal Dorado® Concha Mix
- 14659 BakeSense® Sup-R-Rise® Yeast
- Optional: Ground cinnamon or vanilla flavor

SCALE & MIX: Prepare Trigal Dorado® Concha Mix according to the instructions on the bag: 50 lb. mix, 19 lb. of water, and 15 oz. yeast. Once it is prepared, scale the dough to 2 oz. or 3 oz. Add the pasta topping. Use food coloring to get the color and design you like.

BAKE: Proof until double in size. Bake at 340° F for 12-15 minutes until golden. When using a conventional or rack oven, set the temperature 20 to 30 degrees lower.

FINISH: Once baked, allow the conchas to cool and place them in a service case for presentation.



Tres Leches

BAKEMARK PRODUCTS USED

- 34943 Trigal Dorado® Tres Leches Cake Mix
- 84505 Trigal Dorado® Alegria
- 06590 Trigal Dorado® Pastry Topping

SCALE & MIX: Scale and mix 5 lb. of Trigal Dorado® Tres Leches Cake Mix. with 1 lb. 4 oz. of water and 2 lb. 3 oz. of whole egg. Mix according to the instructions on the bag. Use your scale to weigh all the ingredients, including the water.

BAKE: Bake at 330° F degrees for 23-24 minutes or until fully baked. When using a conventional or rack oven, set the temperature 20 to 30 degrees lower than the recipe suggests.

FINISH: Once the cakes are baked and cooled, fill them with Trigal Dorado® Alegria and cover with Trigal Dorado® Pastry Topping. Accentuate with the fruit of your choice.

Product Solutions from BakeMark

TRIGAL DORADO® FILLINGS

Whether crafting classic recipes or wanting to create something new, Trigal Dorado® fillings offer versatility and authenticity in every bite. With flavors like guava, dulce de leche, pineapple, and mango, our fillings elevate pastry creations to new heights. Perfect for traditional treats or experimenting with Hispanic flavors, our fillings promise to tantalize taste buds and inspire culinary creativity. For details, visit www.bakemark.com.



TRIGAL DORADO® BOLILLO MIX

Trigal Dorado® Bolillo Mix simplifies baking, needing just water and yeast. Whether a seasoned baker or novice, expect consistently delicious results: crunchy outside and soft inside. Attract discerning consumers seeking the perfect bolillo and effortlessly enhance your bakery offerings. Also ideal for teleras and panecillos. For more details, visit www.bakemark.com.



WESTCO® SUP-R-CREAM™ CUSTARD FILLING MIX

When it comes to bakery innovation, no one delivers quite like BakeMark®. Indulge in our new Westco® Sup-R-Crème™ Custard Filling Mix. Just add ice-cold water, stir, and whip. There are no limits to its versatility. It's perfect for eclairs, cream puffs, napoleons, tarts, and cake fillings. For more details, visit www.bakemark.com.



SPRINKELINA® SEASONAL ASSORTMENTS (JULY 4)

Enhance your culinary creations with delight using our vibrant array of sprinkles, sugar pearls, glitter glazes, and piping gel. Whether embellishing cupcakes, cookies, or cakes, Sprinkelina® offers a spectrum of colors and flavors to elevate your masterpiece. Streamline your decorating routine with our designer blends, ensuring each decoration is effortlessly stunning. Explore themed collections like our Patriotic assortment, perfect for Fourth of July festivities. Let Sprinkelina® be your ally in turning ordinary treats into irresistible impulse buys. For further details, visit www.bakemark.com today.



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.
©2024 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



Rico en tradición.

Rellenos de alta calidad en sabores tradicionales como Guayaba, Piña y Dulce de Leche.



BAKEMARK

Ingredients & Manufacturing...Delivered.™

www.bakemark.com