

BAKEMARK'S

SEPTIEMBRE 2018

panadería

Productos
innovadores
empujan
expansión

Innovative
products
drive
expansion

English

version starts on page

32



La mezcla ideal para obtener el éxito

El manejo de una panadería no tiene que ser laboriosa ni difícil. Con la calidad y conveniencia de la línea de mezclas auténticas de Trigal Dorado® ahorras tiempo, mano de obra y costos de ingredientes mientras que continúas ofreciendo los sabores auténticos que los clientes desean.

Los ojos de buey, duraznos y guayabas destacadas a continuación fueron hechos con la mezcla Trigal Dorado® Guayaba Mix - sólo necesitas agregar agua y huevos, ¡así de fácil! La línea de mezclas auténticas de Trigal Dorado incluye:

- ~ Bizcocho Mix
- ~ Pan Fino Mix
- ~ Galleta & Polvorón Mix
- ~ Mantecada Mix
- ~ Bolillo Mix
- ~ Danés Mix
- ~ Puerquito Mix
- ~ Tres Leches Cake Mix



Para obtener una lista de ingredientes Trigal Dorado, escanea el código QR.

Señales Claras de Optimismo

Es un placer ver el optimismo que presenciamos durante nuestra reciente visita al Pacífico Noroeste. La expansión está sucediendo en todas partes, y las panaderías están creciendo sus negocios de varias maneras efectivas.

En algunos casos, las panaderías están cambiando su imagen a través de las remodelaciones de las tiendas para resaltar la frescura y la alta calidad de sus líneas de productos. Para otras, el crecimiento de las ventas se está logrando a través del desarrollo de nuevos productos, mediante la introducción de antojos dulces de tendencia tales como las donas para postre o programas de café gourmet.

En este número de Panadería de BakeMark, destacamos cómo las panaderías están respondiendo a un mercado de consumidores extremadamente optimistas, impulsados por una economía en mejoría. Las últimas estadísticas económicas revelan que tanto la confianza del consumidor como los ingresos disponibles están aumentando en todo Estados Unidos. Estas son dos excelentes señales para el crecimiento del negocio de la panadería.

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

Atentamente,

Su Equipo de BakeMark

English

version starts on page

32

CONTENIDO

- 6** PAN Y HORNEO
- 10** PASTELES Y DECORACIONES
- 14** PRODUCTOS INNOVADORES
EMPUJAR EXPANSIÓN
- 18** PERFILES DE PANADERÍAS
- 30** RECETAS DESTACADAS
- 33** PRODUCTOS DESTACADOS

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



Clear Signs of Optimism

It's a pleasure to see such optimism as witnessed during our recent visit to the Pacific Northwest. Expansion is happening all around, and panaderías are growing their business in a variety of effective ways.

In some cases, panaderías are rebranding their image through store remodels that spotlight the freshness and high quality of their product lines. For others, sales growth is being achieved through new product development, by introducing on-trend sweet treats such as dessert donuts or gourmet coffee programs.

In this issue of BakeMark's Panadería, we shed light on how panaderías are responding to an exceedingly optimistic consumer marketplace, fueled by an improving economy. The latest economic statistics reveal that both consumer confidence and disposable incomes are rising across the United States. These are both great signs for bakery business growth on the horizon.

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

Very Best Regards,

Your BakeMark Team

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

CONTENTS

- 34** BREAD & BAKING
- 37** CAKES & DECORATING
- 39** INNOVATIVE PRODUCTS DRIVE EXPANSION
- 41** BAKERY PROFILES
- 49** FEATURED RECIPES
- 51** FEATURED PRODUCTS

GRAIN CRAFT



ABRIENDO LAS BONDADES DEL TRIGO

NUESTROS MOLINOS

BIRMINGHAM, AL  LOS ANGELES, CA  BARNESVILLE, GA  ROME, GA
BLACKFOOT, ID  MCPHERSON, KS  KANSAS CITY, KS  WICHITA, KS
CLEVELAND, OH  PENDLETON, OR  PORTLAND, OR  GREAT FALLS, MT
BILLINGS, MT  OGDEN, UT  SALT LAKE CITY, UT

OFICINAS CORPORATIVAS: CHATTANOOGA, TN

SIN COSTO: 855-809-9089  WWW.GRAINCRAFT.COM



DONAS, CHURROS Y ANTOJOS DULCES

A los consumidores de hoy les encantan los antojos dulces que pueden disfrutar con las manos. Y no hay mayor evidencia de esta tendencia, que se está extendiendo en todo Estados Unidos, que la explosión de la demanda por las donas para postre.

Las donas para postre se definen como cualquier dona que esté hecha con coberturas creativas o incluso decoradas como un pastelito.

Melanie Hernández, de La Mexicana Super Market en Wenatchee, Washington, dice que a los clientes les encanta especialmente cuando sus donas están cubiertas de glaseados y diseños creativos.

“Una vez que comenzamos a decorar nuestras donas, se venden mejor,” dice.

Las donas para postre pueden ser la tendencia

culinaria más popular en la categoría de antojos dulces porque funcionan como una deliciosa plataforma para todo tipo de creatividad y son perfectas para cualquier momento del día.

Los churros también encajan perfectamente con esta tendencia ya que pueden rellenarse con fresas o cajeta, agregando un sabor único a un antojo dulce que se puede disfrutar en el camino.

Las panaderías como Miranda’s Bakery en Woodburn, Oregón, están presenciando una gran oportunidad para vender más donas. Miranda’s Bakery se está preparando para mudarse a una nueva ubicación que es tres veces más grande que su tienda actual y, con la mudanza, planea introducir una nueva línea de donas.

Anteriormente, la popular panadería vendía un solo tipo de dona: donas de azúcar, pero ahora planea ofrecer más de una docena de donas, incluyendo donas al estilo antiguo y buñuelos de manzana. Gustavo Miranda, el propietario de la panadería, le da crédito a BakeMark por ayudar a introducir la nueva línea de donas, la cual está siendo impulsada por la demanda del consumidor.

Kevin Miranda, el hijo del dueño, dice que los clientes locales le han pedido a su panadería que ofrezca una variedad más amplia de donas y, con la creciente popularidad de las tiendas de donas en todo el país, decidieron que era el momento adecuado para tomar este gran paso. Planean ofrecer donas a un precio que oscila entre \$1 y \$2 cada una, lo cual es justo lo que las panaderías están cobrando por las donas para postre en todo el país.

El primer paso para crear las donas para postre únicas es dejar volar tu imaginación. Un ejemplo perfecto es la popular dona "Flamin' Hot Cheetos" que se está vendiendo en una variedad de panaderías este año. La dona se puede hacer con una variedad de ingredientes, como el queso Velveeta derretido y trocitos de Flamin' Hot Cheetos junto con tocino confitado.

Muchas tiendas de donas están teniendo éxito agregando cereales populares encima de las donas

glaseadas e introduciendo estas golosinas dulces como una opción única para el desayuno.

Un componente de la explosión de la dona para postre está relacionado con una tendencia de los consumidores que desean disfrutar de los alimentos del desayuno durante todo el día. Los alimentos para el desayuno connotan comodidad para los consumidores y, sin embargo, se están volviendo mucho más aventureros en cuanto a los sabores que están buscando.

La tendencia del desayuno durante todo el día ha estimulado el crecimiento de "café de cereales para los *hipsters*," según Packaged Facts, como un nuevo café de cereales en la ciudad de Nueva York que cuenta con una barra de cereal de autoservicio con más de 30 ingredientes.

"Esta es una era donde las opciones de desayuno durante todo el día pueden cambiar su forma a lo largo del día, ofreciendo múltiples propósitos como para el desayuno, almuerzo, bebidas después del trabajo y comida para llevar, cena y bocadillos de medianoche," dice David Sprinkle, director de investigación de Packaged Facts. "Los menús de comida para el desayuno y los productos al por menor pueden ser atractivos para todos los presupuestos, todos los niveles de apetito y todas las





preferencias alimenticias y los requisitos dietéticos.”

Para las panaderías, los panaderos pueden aprovechar esta tendencia introduciendo nuevos sabores y expandiendo su variedad de panes y pasteles que se pueden disfrutar con las manos.

Pablo Sosa Hernández, el panadero de Su Casa Super Mercado en Hillsboro, Oregón, le da crédito a BakeMark por ayudar a Su Casa a ampliar su línea de productos con deliciosa pastelería rellena que se hace a partir de hojas de masa de hojaldre que compran de BakeMark. La masa de hojaldre viene en cuadrados y hojas convenientes que Hernández usa para hacer pastelería fresca que es rellena con una amplia variedad de sabores de frutas o crema bávara.

Esencialmente, puede casi duplicar la cantidad de productos ofrecidos en la vitrina de la panadería en el mismo tiempo que tomaría producir cada producto totalmente desde cero.

“Se ahorra uno mucho tiempo con la masa de hojaldre congelada porque puedes producir muchos más productos en menos tiempo usando masa de hojaldre congelada,” dice Hernández. “También ahorras dinero porque compras sólo lo que vas a usar a la vez.”

Perfección en cada grano

Descubra la diferencia de North Dakota



Harinas Estándares con Patente

Dakota Champion/Dakota Diamond/Miller's Choice

Harinas con Patente a Corto Plazo

Dakota Pride/Bakers Pride/Dakota Maid

Harina Clara

Dakota Warrior

Harinas con Patente a Largo Plazo

Dakota Brave

Harinas Especiales

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

Harinas Orgánicas

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

Harinas con Alto Contenido de Gluten

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



Llame al 1-800-538-7721 para descubrir la diferencia.
www.ndmill.com

CERTIFICADA FSSC 22000



Argencal co.



■ ARMADORA DE MESA (TABLE FORMER)

Para masas laminadas cuernos, croissants, etc. Measurements 21" height x 18" width x 23"

■ ESTAMPADORA, MOULDER

Capacity: from 10.000 to 15.000 units per hour

Capacidad de 10.000 a 15.000 piezas por hora

Moldes y formas a pedido



■ CROISSANT/ CUERNERA AUTOMATICA

Produccion 6.000 piezas por hora

Capacity 6.000 units per hour



■ CAST IRON STOVE (COCINA A LEÑA)



■ CAST IRON HEATER (CALENTADOR A LEÑA)



■ DIVIDER ROUNDER

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

■ BOLILLERA

EU2C – Equipo Unificado Doble Canal.

Para elaborar Panes individuales con calidad artesanal

No requiere personal especializado para su operación.

Para bolillos de 1 a 11 onzas producé 4000 bolillos por hora Panes individuales



■ HORNOS ROTATIVOS

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



Argencal Co.

Address: 18715 Delight St. Canyon Country, Ca. 91351

Cell Ph English/Spanish 661-212-8683

argencalequipment@gmail.com • www.argencal.com

Financing available / Pregunte por financiacion.





PASTELES DE POSTRE Y BODA

El negocio minorista de Pepe's es sólido, pero su negocio mayorista es aún más sólido, ya que cubre un área de más de 100 millas al norte hasta Royal City y al sur hasta Dalles, Oregón.

"Un buen fin de semana de ventas de pasteles es de 120 pedidos de pasteles para el viernes, sábado y domingo," dice José Cortez, propietario. "Hemos producido hasta 15 pasteles de boda en un fin de semana."

Los decoradores de Pepe crean diseños únicos al entubar flores coloridas y zonas verdes. Una técnica en el pastel de la foto de arriba consiste en colocar diferentes bordes de colores en las capas de la pastel

para crear contrastes llamativos.

Pepe's Bakery confía en BakeMark para obtener experiencia técnica e ingredientes de primera calidad para ayudarles a crecer su negocio de panadería.

"BakeMark es muy útil," dice José. "Nos enseñan técnicas y nos traen nuevas ideas todo el tiempo. Esta área tiene una gran cantidad de hispanos, y BakeMark ofrece los sabores que nuestros clientes desean con la marca Trigal Dorado de BakeMark. Estamos muy agradecidos por todo lo que BakeMark hace para ayudar. No somos sólo un cliente para ellos. Somos un amigo."

Una tendencia que está afectando su negocio de pasteles es la creciente demanda por los pasteles de fondant. Hace aproximadamente cuatro años, José comenzó a crear pasteles de fondant para los clientes que los solicitaban, y la tendencia crece gradualmente cada año. Ahora hacen hasta cinco pasteles de fondant cada fin de semana.

En otras tendencias, las parejas de novios están pidiendo más pastelitos y mini panes dulces para las mesas de postre en sus celebraciones de boda.

"Las mesas de pasteles y postres son muy populares ahora," dice José. "También hacemos galletas de boda en forma de corazón que son muy populares."

Los pasteles para postre están creciendo en popularidad en todo el Pacífico Noroeste.

En La Mexicana Super Market en Wenatchee, Washington, "a mucha gente le encanta nuestro pastel de moca, que está cubierta con ganache de BakeMark," dice Melanie Hernández. "Todos nuestros productos de pastel son de BakeMark, También hacemos pasteles de chocoflan, y a la gente siempre les encantan. La gente viene de muchos otros lugares para comprar nuestros

pasteles y panes."

Para atraer a los consumidores ocupados, La Mexicana ofrece un producto de pastel de una sola porción que llaman "carlotas", el cual consiste de pastel blanco con cobertura y gragea encima servido en una taza.

Sus pasteles mil hojas distintivos, que son coronados con frescas uvas, fresas, kiwis, duraznos y piñas, son tan populares que la panadería no experimenta la típica desaceleración en la venta de pasteles durante los meses de invierno. Las ventas de pasteles son fuertes y constantes durante todo el año.

De hecho, los clientes ordenan cada vez más los pasteles mil hojas para sus ocasiones especiales, incluyendo las bodas y quinceañeras. Miranda's Bakery recientemente creó un pastel mil hojas de cuatro niveles para una boda, que incluyó dos pasteles de hoja completa, tres pasteles de media hoja y un pastel de un cuarto de hoja. La cantidad de fruta fresca en la parte superior produce un impresionante impacto.

"Trabajé con ese pastel durante tantos años en Los Ángeles," dice Gustavo sobre su tiempo trabajando en una panadería de Los Ángeles antes de mudarse a





Woodburn. "Cuando vine aquí, creo que fuimos los primeros en hacerlo en esta área."

Su innovación en Maravilla's Bakery & Coffee ha sido recompensada con el continuo reconocimiento de la comunidad circundante en Oregón, e incluye la especial fama de que cuando el estado de Oregón celebró su 150 aniversario seleccionó a Maravilla's para hacer pasteles especiales en honor a esta distinción.

"Cuando nos seleccionaron, nos enviaron su logotipo del 150° aniversario y nos pidieron cuatro pasteles grandes," dice Alma Maravilla, propietario. "Producimos una imagen comestible y les presentamos los pasteles. El gobernador probó nuestro pastel y dijo que era el mejor pastel tres leches que había probado en su vida. Eso, para mí, fue un honor."

Además de panes y pastelería frescos, Su Casa establece su afinidad por ofrecer alta calidad a los clientes con su presentación de pasteles finamente decorados.

La decoradora de pasteles Karime Medina Morgan es una decoradora experta que se enorgullece de sus diseños. Le encanta decorar en colores brillantes y vibrantes (violeta, rojo, rosa, azul) y crea diseños sofisticados para sus pasteles de tres leches.



Bakery Equipment.com es proveedor de una parada para todas sus necesidades de equipo de panadería. Halle todo, desde pequeños utensilios hasta hornos y batidoras comerciales.

Bakery Equipment.com ofrece marcas principales de:

- Hornos
- Batidoras
- Mostradores
- Freidoras
- Laminadoras
- Mesas

Y ¡mucho, mucho más!

(360) 255-7467



Ventas, instalación y servicio de partes de equipo nuevo y usado en todo el mundo

Ventas de Equipo de Panadería en Todo el Mundo



Batidora de espiral con tazón móvil



Boleadora industrial cónica



Laminadora / moldeadora



Desarrolladora intermedia



Boleadora cónica



Batidora de trinche



Divisora de masa



Batidora de espiral



Divisora con carriles múltiples

www.becomsales.com | www.bakeryequipment.com

¡Siganos!






Make them smile **Right**

Permítenos ayudarte a poner una sonrisa
en la cara de tus clientes con nuestros
brillantes y duraderos glaseados y coberturas.

Mira y aprende qué fácil es hacer flores
estilo buttercream, ganaches o crear
rellenos en nuestra nueva serie
de videos de Mix Masters.

Flavor **Right**TM

Aprende y comparte videos de Mix Masters

[f/flavorrightfoods](https://www.facebook.com/flavorrightfoods) | [YouTube](https://www.youtube.com)



Productos Innovadores Empujar La Expansión

Después de 11 años en la misma ubicación, Miranda's Bakery se mudará a una tienda mucho más grande este año para acomodar su negocio de panadería que está experimentando rápida expansión. Como beneficio adicional, el minorista lanzará una línea completa de un programa de donas por primera vez.

El propietario Gustavo Miranda, que dirige el negocio familiar con su esposa y sus tres hijos, dice que están desarrollando una nueva línea de 12 a 15 tipos de donas para el menú diario regular, incluyendo donas de levadura, donas de pastel, buñuelos al estilo antiguo y de manzana.

En la nueva tienda planean agregar más estantes de exhibición y vitrinas de acero inoxidable para acomodar

la línea de productos ampliada, incluyendo un nuevo enfriador de pasteles junto a la caja en el frente. También planean tener asientos en la panadería, por primera vez, para que los clientes puedan hacer de Miranda's Bakery un destino donde puedan quedarse y disfrutar donas y café recién hechos, o una rebanada de mil hojas pastel mientras se relajan.

"Estamos entusiasmados de que estemos comprando esta nueva ubicación," dice Gustavo. "Después de 11 años en el negocio, vale la pena la inversión."

A través del Pacífico Noroeste, los propietarios de panaderías comparten historias de expansión similares y son testigos de cómo las cada vez mayores oportunidades de mejorar sus marcas produciendo panes, pasteles,

donas y pastelería que ofrecen deliciosos sabores hispanos atraen a un creciente número de consumidores.

En el centro de Washington, Sunnyside es una ciudad de menos de 20,000 residentes, pero hay oportunidades para los negocios por todos lados para Pepe's Bakery. Cerca de 35 millas de distancia se encuentra Yakima, una ciudad mucho más grande famosa por las manzanas y las uvas de vino, y el sitio del futuro Pepe's Cakes, que José Cortez planea abrir este año con un enfoque específico en la venta de pasteles decorados.

En la cercana ciudad de Toppenish, Washington, el Legends Casino Hotel ha sido un destino para la diversión y las celebraciones desde que se inauguró hace 20 años, y Pepe's Cakes es un importante proveedor de este casino. Todos los viernes por la noche, el casino celebra una noche temática mexicana, y Pepe's suministra los pasteles, flan, conchas y más.

"Hacemos mucho negocio con ellos," dice José. "Hicimos un pastel en forma de una tragamonedas para ellos una vez. Nuestro negocio de pasteles ha crecido mucho."

Otro cliente grande de Pepe's es la planta Washington Beef en el centro de Washington, que hace un pedido de entre 150 y 1,000 piezas de pan dulce cada fin de semana.



Con un calculo estratégico para elevar su marca, Maravilla's Bakery & Coffee completó una impresionante renovación de su panadería-cafetería en Salem, Oregón, que ahora cuenta con mostradores de granito, una moderna vitrina de panadería y una línea de programa de bebidas completa para cafés, bebidas especiales y batidos.

La copropietaria Alma Maravilla dice que ella y su esposo, Juan, querían elevar la apariencia de la panadería





que comenzaron hace 10 años para que todos los clientes se sientan inmediatamente bienvenidos al entrar. Fue un proyecto caro, pero valió la pena, según Alma.

"En el momento en que entras a la panadería, puedes ver la sofisticación," dice. "Es sorprendente lo que logramos. "Añadimos el programa de café porque nuestros clientes lo han estado pidiendo. El café acompaña muy bien a nuestro pan."

En un proyecto, los técnicos de BakeMark vinieron a Maravilla's para enseñar nuevas técnicas para diferentes tipos de pan, incluyendo los croissants estilo francés. Maravilla's creó su propio estilo de pain au chocolat, que es una viennoiserie (masa laminada) rellena de pequeños trozos de chocolate oscuro.

Un producto único en Maravilla's es la versión de Alma de una piedra, que Maravilla's cubre con rico chocolate y pacanas crujientes. "Nuestros clientes realmente responden bien a eso," dice Alma.

"Cuando viajo, me tomo el tiempo para ver otras panaderías y coleccionar ideas," señala. "Visité una panadería en Nueva Jersey donde aprendí más sobre los

pasteles de fondant. Pagué para que nuestros decoradores de pasteles se capacitarán para producir pasteles de fondant, y ahora los estamos ofreciendo. En Chicago, fui a una popular panadería-cafetería y vi el concepto de hermoso pan y café. Cuando sientes inspiración, eso es bueno. Sabía que podríamos crear nuestro propio concepto aquí."

Agregar la nueva máquina de café les permite ofrecer dos docenas de bebidas calientes, así como café preparado en frío, mocha helada y otras bebidas de café frío. Además, ofrecen frappés mezclados con una amplia selección de sabores disponibles. Entrenaron a su personal con baristas profesionales para que puedan servir bebidas personalizadas con remolinos de espuma y diseños en la parte superior. El arte del café con leche es una gran tendencia en el negocio del café, y le da un toque extra que hace que los clientes se sientan especiales.

Esto es otro ejemplo de cómo la innovación impulsa el crecimiento, y las panaderías hispanas en el Pacífico Noroeste están viendo más oportunidades para expandir los negocios y ampliar su atractivo para una base de clientes diversa.



BAKE *Qwik*

Sabor y Variedad, Más Conveniencia

BakeQwik es la solución sabrosa a tus necesidades de una variedad de productos congelados tradicionales. BakeQwik ayuda a reducir el inventario y los costos de mano de obra brindándote más tiempo para producir tus creaciones distintivas. ¡Imagina las posibilidades!



yourbakemark.com

Disponible de tu proveedor de panadería completa

BAKEMARK

Maravilla's Bakery & Coffee

Cuando se hizo disponible un espacio adicional hace un año, Maravilla's Bakery & Coffee copropietaria Alma Maravilla y su esposo, Juan, la pareja aprovechó la oportunidad para ampliar su espacio comercial a 3,500 pies cuadrados, casi el doble de lo que tenían antes. Para hacerlo funcionar, contrataron a una compañía que se especializa en el diseño de remodelaciones y completaron el gran proyecto para su gran satisfacción.

La nueva vitrina de panadería cubre toda la pared derecha, abarcando aproximadamente 36 pies. El formato abierto de las vitrinas inmediatamente permite que los clientes vean y huelan la frescura y la alta calidad de los productos de panadería. Alma dice que fue inspirada por las grandes vitrinas de panadería en la Ciudad de México, donde creció, y ahora ha podido transformar sus sueños en realidad.



Maravilla's Bakery & Coffee
3018 Devonshire Ave. NE, Salem, Oregon 97305
(503) 581-3164, Juan y Alma Maravilla, Propietarios



"Es necesario tener pasión por lo que estás haciendo," dice ella. "Comenzamos con la calidad de nuestros productos y nuestros ingredientes. BakeMark es un importante miembro del equipo para nosotros. Nos mantienen informados cuando algo es nuevo en el mercado y siempre están al tanto de las cosas. Una buena comunicación siempre es necesaria con los proveedores. Necesitas tener una relación realmente buena y somos afortunados de tener eso con BakeMark."

El espacio adicional que obtuvieron el año pasado también ayudó a aliviar las restricciones de espacio en la parte trasera de su tienda y en la cocina. Esto es importante porque la renovación hizo que el lugar fuera más cómodo para los empleados.

"Tenemos 18 empleados, y durante los fines de semana todos nuestros empleados están aquí. En el pasado, era una locura," recuerda Alma. "Ahora no estamos tan apretados con el espacio en la cocina."

Alma y Juan Maravilla son fieles creyentes de otorgar a sus empleados la capacitación y el equipo

moderno que necesitan para tener éxito.

"Para ser propietario de un negocio, es necesario tener un plan en mente y debes saber exactamente lo que quieres lograr," dice Alma. "Saber cómo quieres mantenerte en el negocio, creciendo y aprendiendo todos los días. El momento que entro a mi negocio, me siento feliz."

Juan está de acuerdo. "Nuestros clientes sienten lo mismo. Cuando entras a nuestra panadería, te sientes bienvenido."

Otro aspecto de la reciente renovación de la panadería consistió en agregar un programa completo de bebidas, incluyendo la compra de una máquina de café expreso de la primerísima calidad, Nuova Simonelli.

"No importa quién eres, lo que importa al final del día es tu dedicación, trabajo y ambición," dice Alma. "Mi esposo y yo tenemos muchos sueños y siempre intentamos mejorar cada día. Creo que tu competencia eres tú mismo. Hemos tenido éxito gracias a nuestra dedicación y nuestra voluntad por adoptar la innovación."

Pepe's Bakery

El concepto de un negocio familiar adquiere un significado especial en Pepe's Bakery, donde seis hermanos trabajan juntos en armonía, preparando panes y pasteles frescos todos los días para la gente de Sunnyside, Washington, en el corazón de la región agrícola. El dueño de la panadería, José Cortez, vino a los Estados Unidos a la temprana edad de 16 años, soñando con un futuro mejor para él y su familia.

José es uno de los 12 hermanos que crecieron en Puruándiro en el estado mexicano de Michoacán. Recuerda claramente los días de su niñez, llevando cestas de pan de

una panadería para entregar a la gente del pueblo y luego llevar a casa cualquier pieza de pan que halla sobrado para compartir con sus hermanos pequeños. Esto es lo que plantó la semilla en su mente de que una panadería desempeña un papel instrumental en cada comunidad, llevando comida a las personas y empleos a una familia. Algún día él podría tener eso también.

Entonces, fue un día de celebración hace 13 años cuando Pepe's Bakery abrió sus puertas en Sunnyside, la culminación de muchos años de trabajo y planificación por parte de José y su esposa, Anna Gutiérrez. Ella recuerda



Pepe's Bakery
636 Decatur Ave., Sunnyside, Washington 98944
(509) 839-7373, Jose Cortez y Anna Gutierrez, Propietarios

que al principio José quiso nombrar la panadería como el pueblo, Puruándiro, donde él y sus hermanos crecieron. Ofreció una sugerencia sutil que funcionó bien: ¿por qué no llamarla 'Pepe's', el apodo popular para José? Su esposo estuvo de acuerdo y, con el tiempo, Pepe's Bakery se ha convertido en un nombre reconocido en esta zona rural del centro de Washington, rodeada de pintorescas colinas, viñedos, huertos de manzana y pastos.

Cuando José comenzó a trabajar en los Estados Unidos, obtuvo experiencia trabajando en las panaderías de Los Ángeles. Al principio, trabajó principalmente con los panes, pero eventualmente comenzó a hacer más pasteles, lo que se convirtió en su especialidad.

Una vez que se mudó a Washington y comenzó su propia panadería, sus hermanos estuvieron allí para ayudarlo. Hoy, él trabaja junto a sus hermanos Adriana,

Manuel, Javier, Alejandro, Mario y Armando. Otro hermano, Salvador, tiene su propia panadería, Joey's Bakery, con su esposa e hijo en Napa, California.

José Cortez y su esposa, Anna, tienen dos hijas, Evelyn y Juanita, que algún día pueden unirse al negocio familiar de la panadería. Anna comparte que cuando su escuela tuvo un día de exhibiciones, sus hijas decoraron los pasteles para la clase. Todos estaban inspirados e impresionados.

Lo mismo aplica para la comunidad local de Sunnyside. Pepe's Bakery desempeña un papel integral en el éxito de la ciudad, tanto como panadería y como una empresa familiar sólida que apoya a la comunidad a través de donaciones a las escuelas, los hogares de ancianos y otras organizaciones cívicas. "Lo que sea que la ciudad necesite," dice José, "queremos ayudar." Esta es la lección que aprendió desde muy temprana edad, y que continuará.



Miranda's Bakery

Ubicada en Woodburn, Oregón, donde casi el 60 por ciento de los 25,000 residentes de la ciudad son hispanos, Miranda's Bakery se beneficia de una base creciente de admiradores leales que alaba los pasteles mil hojas, panes auténticos y repostería de la panadería.

"Somos conocidos por nuestros pasteles mil hojas, y cada año las ventas suben, suben, suben," dice el propietario Gustavo Miranda, que dirige el negocio familiar con su esposa y sus tres hijos.

Ahora lo que más le entusiasma son las donas.

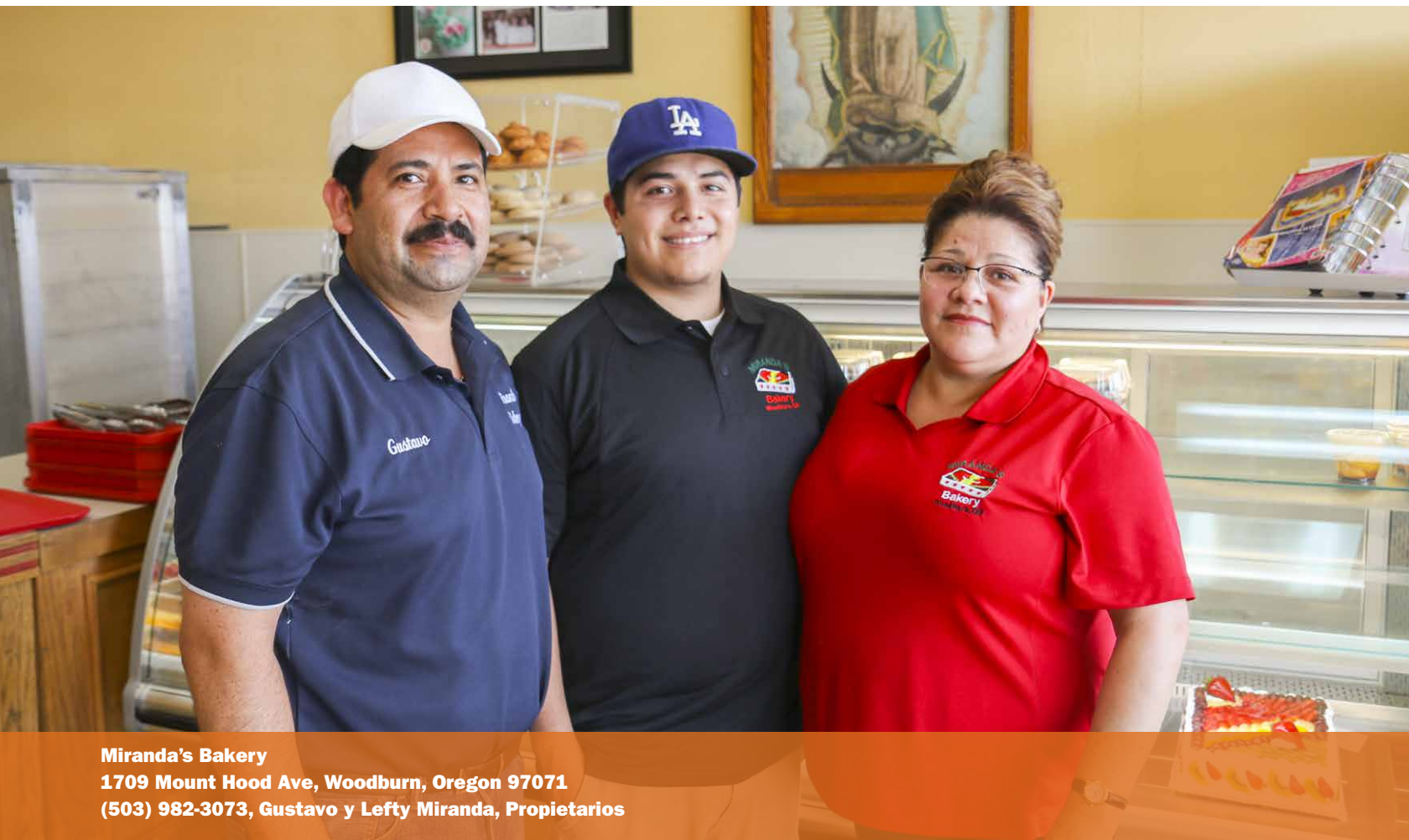
"Estamos de lo más entusiasmados con la apertura de

una tienda de donas," dice su hijo, Kevin. "En esta ciudad, nadie vende donas frescas fritas en la tienda."

Trabajando con BakeMark, Gustavo dice que están desarrollando una nueva línea de 12 a 15 tipos de donas para el menú diario regular, incluyendo donas de levadura, donas de pastel, buñuelos al estilo antiguo y de manzana.

"BakeMark nos está ayudando con este proyecto, brindando apoyo técnico y su experiencia con las donas," dice, y agrega que anteriormente vendían sólo un tipo de dona, la dona de azúcar tradicional.

Kevin Miranda dice que los clientes les han estado



Miranda's Bakery
 1709 Mount Hood Ave, Woodburn, Oregon 97071
 (503) 982-3073, Gustavo y Lefty Miranda, Propietarios



pidiendo que vendan más tipos de donas y, con la creciente popularidad de las donas en todo el país, decidieron que era el momento adecuado para tomar un paso grande.

"Nuestro objetivo es vender nuestras donas de \$1 a \$2," dice. "Nuestros panes suelen venderse a 50 centavos cada uno, y eso seguirá igual."

La nueva tienda estará ubicada en Pacific Highway en Woodburn, a menos de una milla de distancia de su panadería actual. En su espacio actual, son inquilinos, pero Gustavo Miranda dice que está comprando la nueva tienda.

"Hemos necesitado el espacio durante probablemente cinco años y hemos estado buscando el lugar correcto," dice.

Tener más espacio (el nuevo edificio de 4,000 pies cuadrados es tres veces más grande que su tienda actual)

proporcionará espacio adicional para nuevos equipos como otro horno doble de rejilla Hobart y una freidora de donas de buen tamaño. Van a trasladar su horno de doble rejilla existente a la nueva tienda, para tener una mayor capacidad de producción inmediata.

También están expandiendo su línea de pan para incluir más tipos de pan. Actualmente, hacen alrededor de 60 panes diferentes a diario. Planean agregar 20 más en la próxima panadería.

Los panes de trigo integral están creciendo en popularidad entre los clientes y planean agregar más. Ahora hacen un pan integral con masa de trigo integral, miel, avena y semillas de amapola.

"Nuestros panes de trigo integral se venden bastante rápido," dice Kevin.

Su Casa Super Mercado

Pablo Sosa Hernández, el panadero de Su Casa Super Mercado, llega a trabajar todas las mañanas a las 5:30 y comienza el día mezclando la masa y horneando los bolillos, su producto de mayor venta. Continúa con una variada colección de panes y pasteles, como el guatemalteco (un pan de estilo guatemalteco con sabor a coco), borrados con sabor a canela y coronas rellenas con piña y cubiertas con almendras.

Esta es su rutina diaria, y no vacila mientras trabaja desde temprano en la mañana hasta la tarde y más, los siete días de la semana. Considerando su tamaño, el

departamento de panadería en Su Casa Super Mercado produce un volumen considerable — 2,500 piezas por día, sin incluir los pasteles — y se enorgullecen de la calidad y autenticidad de sus productos horneados.

“Es importante que tan pronto como se abra la puerta todos los días haya pan fresco,” dice la copropietaria Isabell Mendoza, que fundó Su Casa Super Mercado en Hillsboro, Oregón, en 1982 con su esposo, Rafael. “Cuando comenzamos, este era el único negocio hispano de abarrotes en el Condado de Washington (Oregón). Entonces mi esposo decidió que deberíamos abrir una panadería.”



Su Casa Super Mercado
 1050 SE Walnut St., Hillsboro, Oregon 97123
 (503) 547-8445, Isabell y Rafael Mendoza, Propietarios



Su panadería sigue siendo un punto de distinción, a pesar de todos los competidores en el negocio de abarrotes que han surgido a lo largo de Hillsboro y Portland en los últimos años.

Isabell y Rafael Mendoza originalmente abrieron la panadería para complementar los comestibles hispanos que venden y que son únicos en el área, al igual que para crear un ambiente de frescura y sabores auténticos.

Su Casa posee y opera dos tiendas, una en Hillsboro y una en el sureste de Portland, donde las áreas son diversas y tienen consumidores de muchas culturas diferentes. Las dos tiendas ofrecen productos de panadería muy similares, que a todos les encantan.

"Hacemos teleras tradicionales, pan fino, pastel de queso crema estilo mexicano, buñuelos, puerquitos, y estos productos atraen a muchos clientes diferentes," dice Isabell.

Hernández, el panadero, le da crédito a BakeMark por ayudar a Su Casa a ampliar su línea de productos con deliciosa pastelería rellena que se produce con hojas de masa de hojaldre que compran de BakeMark. La masa de hojaldre viene en cuadrados y hojas convenientes que Hernández usa para hacer productos de repostería fresca que son rellenos con una amplia variedad de sabores de frutas o crema bávara.

Su Casa Super Mercado continúa creciendo su negocio como una tienda de abarrotes local, operada por una familia, con sede en el área metropolitana de Portland que ha servido a las familias y los vecinos desde 1982.

El lema de la compañía es "Su Bodega o Tienda de Sabores, Olores y Colores". La familia Mendoza siempre le ha sido fiel a su sólida ética de trabajo y su integridad inalterable, y ha facultado a sus empleados a hacer siempre lo correcto y a servir a los clientes como si fueran de la familia.



La Mexicana Super Market

Cuando está rodeado de una abundancia de frutas y verduras frescas, esto ayuda a destacar los productos locales en su departamento de panadería. Como sucede, el estado de Washington lidera la nación en la producción anual de manzanas, espárragos, cerezas y peras frescas. Entonces, cuando el panadero José Ramos de La Mexicana Super Market en el centro de Washington decide experimentar con nuevos productos de panadería, a

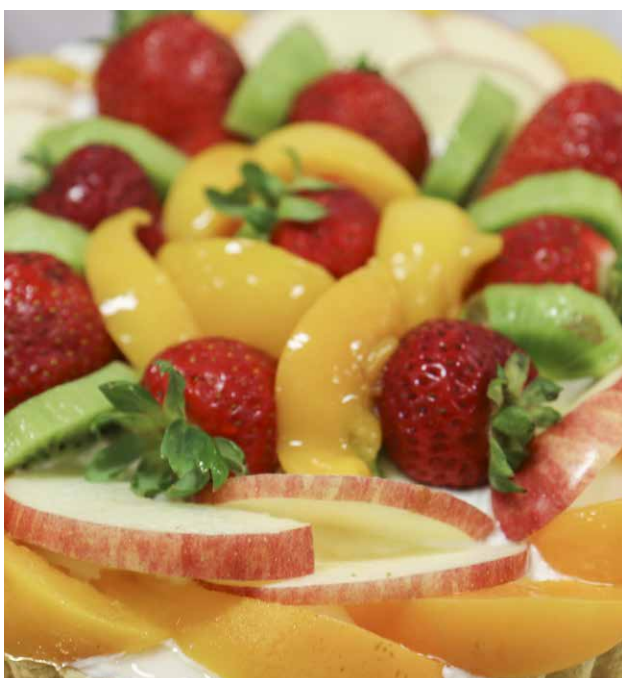
menudo mira hacia el pasillo de productos agrícolas.

Su última creación es un producto de panadería aún sin nombre que Ramos rellena con espárragos frescos y queso crema envuelto en una repostería de hojaldre. Es, en una palabra, delicioso.

Ramos trabaja diligentemente todos los días para llenar las vitrinas de panadería en La Mexicana con deliciosos panes, repostería y pasteles. Inaugurado en enero de 2014,



La Mexicana Super Market
 1020 N. Mission St., Wenatchee, Washington 98801
 (509) 293-5392, Socrates y Azucena Hernandez, Propietarios



esta tienda especial se ha convertido rápidamente en el brindis de la ciudad.

Melanie Hernández, hija de los dueños Sócrates y Azucena Hernández, dice que sus padres se han comprometido a operar una panadería y tienda de comestibles que ofrece un gran atractivo a la comunidad local. Abrieron su tienda original en Othello, Washington, y se expandieron a Wenatchee hace cuatro años.

Sus padres están construyendo una historia de éxito a partir de sus humildes comienzos. Comenzaron en el negocio de venta de frutas y verduras frescas en los mercados locales. Eventualmente, ahorraron lo suficiente para abrir su propia tienda, comenzando en Othello, a unas 90 millas al sudeste de Wenatchee.

Uno de los productos de mayor venta más populares en la panadería es la tarta de fruta, que está repleta de peras, manzanas, kiwis y fresas en la parte superior.

"Sobre todo vendemos muchas tartas de fruta durante el verano porque son de fruta y son frescas, pero también vendemos tartas de frutas en invierno," dice Melanie Hernández. "Durante todo el año, nos va muy bien con el pan. Vendemos pan fresco todos los días."

Los bolillos, las conchas y los pasteles tres leches son los más vendidos aquí, y BakeMark suministra los ingredientes a La Mexicana, incluidos muchos de la marca Trigal Dorado de BakeMark. BakeMark suministra repostería de hojaldre, mantecas, sabores, rellenos y otros ingredientes a La Mexicana.

La panadería ha introducido recientemente una serie de productos, con la ayuda del apoyo técnico de BakeMark, que incluye los cuernos de crema rellenos con crema bávara y el pan de trigo. "Ambos se están vendiendo muy bien," dice ella.

Este nivel de innovación continua en La Mexicana le funciona bien al negocio familiar, ahora y en el futuro.

Los Portales Mexican Store

El área metropolitana de Seattle es el hogar de 355,000 hispanos, lo que representa el 10 por ciento de la población del área y la convierte en el área metropolitana número 30 con hispanos en los Estados Unidos, según Pew Research Center. Pero Edgar Andrade, quien dirige la panadería en la tienda familiar Los Portales Mexican Store, reconoce que habían muchas menos familias hispanas viviendo en el área cuando abrieron su negocio

en Lynnwood un suburbio de Seattle hace 17 años.

"Fue difícil ser una de las primeras panaderías hispanas en Seattle," dice Andrade, cuyos padres comenzaron el negocio. "No habían muchas comunidades hispanas aquí. Ahora hay tiendas hispanas por todas partes. Simplemente sigue creciendo. Nuestro negocio está creciendo bastante bien."

En 2001, cuando Los Portales abrió en Lynnwood como una tienda minorista con algunas cuentas mayoristas,



Los Portales Mexican Store
 15620 Highway 99, Unit 1, Lynnwood, Washington 98082
 (425) 745-9430, Edgar Andrade, Gerente De Panaderia

entregaban panes hispanos a sólo seis tiendas. Hoy, sirven a 70 cuentas al por mayor, cubriendo un radio de 150 millas.

"Hacemos nuestra propia entrega, con dos o tres camiones cada día," dice Andrade. "Principalmente, servimos a las tiendas de abarrotes hispanas que no tienen una panadería. Ahí es donde hacemos impacto."

El hecho de que abrieron Los Portales a penas dos días antes de los ataques del 11 de septiembre de 2001 en los Estados Unidos complicó mucho su capacidad de crecer el negocio. Edgar lo recuerda bien. Tenía 15 años cuando la familia se mudó a Lynnwood. "Fue realmente duro al principio," dice.

Su padre anteriormente tenía su propia panadería en México cuando la familia vivía en Toluca. Una vez que llegaron al área de Seattle decidieron abrir una tienda de abarrotes y panadería hispana.

"Hacemos cada pan hispano que existe," dice



Edgar. "Nuestros productos de mayor venta son el pan guatemalteco y el bizcocho. Nuestras recetas son auténticas. Tratamos de mantener las recetas de la manera en que recordamos el pan cuando éramos niños."

Le da mucho crédito a BakeMark por ofrecer productos auténticos y consistentes que ayudan a Los Portales a lograr los resultados deseados.

"Con BakeMark, es mucho más fácil mantener contentos a nuestros clientes," dice Andrade. "BakeMark siempre nos está ayudando a encontrar los productos adecuados, así que hemos sido capaces de mantener todo de la manera que nos gusta. Con tantos ingredientes y pedidos especiales, BakeMark siempre está al tanto de lo que necesitamos. Hemos estado con BakeMark desde que comenzamos."

Además de panes, Los Portales confía en BakeMark para hacer auténticos pasteles tres leches usando Trigel Dorado Tres Leches Cake Mix y Trigel Dorado Alegría.

"Es un producto excelente para trabajar," dice. "Aquí tenemos a dos personas haciendo pasteles tres leches todos los días."



PASTEL TRES LECHES

BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

- #34943 Trigal Dorado Tres Leches Cake Mix 50 LB
- #06590 Trigal Dorado Pastry Topping Whipped 4/8.8 LB
OR #11200 BakeSense Whipped Topping 4/9 LB
- #16595 Trigal Dorado Alegria 4/8.8 LB
- #74724 C'est Vivant Dark Coating Chocolate Block 11 LB
- #34004 BakeSense Mirror Neutral Glaze RTU 15.4 LB
- #11732 BakeSense Gold Cake Pad Quarter Sheet 50 CT

Mezclar Mezclar la mezcla siguiendo las instrucciones proporcionadas en la bolsa de Trigal Dorado Tres Leches Cake Mix para producir el doble de una horneada chica.

Preparar Pesar y depositar 6 ½ libras de la masa en bandejas para hornear forradas con papel con un extensor de pan ligeramente engrasado.

Hornear Hornear de 325°F a 350°F por 33 a 38 minutos, o hasta que la temperatura interna alcance los 205°F. Dejar que el pastel se enfríe completamente antes de colocarlo en el congelador durante la noche.

Terminar Sacar las hojas de pastel del congelador. Cortarlas en 4. Cortar cada cuarto de hoja a la mitad

horizontalmente. Colocar la mitad de abajo de cada ¼ de hoja de pastel encima de una hoja BakeSense Gold Cake Pad Quarter Sheet. Comenzando con esta mitad de abajo, utilizar una manga pastelera para añadir un borde del batido Trigal Dorado Pastry Topping Whipped a lo largo de la orilla. Lentamente verter 13 onzas de Trigal Dorado Alegria uniformemente dentro del borde del pastel y dejar que se humedezca. Extender una capa delgada de Trigal Dorado Pastry Topping Whipped encima de la mitad húmeda. Adornar con rebanadas de fresas frescas.

Colocar la capa superior del pastel encima de la capa inferior y presionar suavemente. Con una manga pastelera, añadir un borde con el batido Trigal Dorado Pastry Topping Whipped a lo largo de la orilla de la parte superior del pastel. Repetir el proceso de verter 13 onzas de Trigal Dorado Alegria. Después de que las 13 onzas de Trigal Dorado Alegria hayan empapado el pastel, cubrir el pastel entero con Trigal Dorado Pastry Topping Whipped.

Cubrir la orilla de abajo del pastel con migas de pastel de chocolate. Utilizar Trigal Dorado Pastry Topping Whipped para añadir un borde a lo largo de la parte de abajo y de arriba del pastel. Adornar con frutas cubiertas con BakeSense Mirror Neutral RTU o sumergidas en C'est Vivant Dark Chocolate Coating derretido.



BUÑUELOS DE MANZANA Y TOCINA GLASEADOS CON ARCE

BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

- #09866 Westco Master Mix YRD Mix 50 LB
- OR #50445 Westco New Horizon YRD Mix 50 LB
- #08984 Westco Maple Dipping Icing 25 LB
- #50712 BakeSense Instant Yeast Red 20/1 LB
- #08162 Westco Gourmet Apple Pastry Filling 38 LB
- OR #51267 Westco Apple Turnover Filling 38 LB
- #09401 Westco Super Speedee Glaze 50 LB
- #12367 Westco Maplette Flavor 1GAL
- OR #17666 BakeMark Imitation Maple Flavor 1GAL
- #17231 BakeSense Palm Fry Shortening 50 LB
- OR #17240 BakeSense IE Fry Shortening 50 LB

Pesar y mezclar Pesar 3½ libras de masa de sobra de la mezcla Westco Master Mix Yeast Raised Donut Mix, preparada según las instrucciones en la bolsa. Agregar 6 onzas de tocino cocido picado, 2 onzas de harina y 6 onzas

de relleno Westco Gourmet Apple Pastry Filling.

Hacer el glaseado con sabor a arce mezclando 1 onza de Westco Maplette Flavor por cada 10 libras de Westco Super Speedee Glaze.

Desarrollar y freír Buñuelos Esponjados: Formar los buñuelos. Desarrollar de 35 a 45 minutos. Derretir BakeSense Palm Fry Shortening. Freír cada lado a 375°F por 75 segundos.

Buñuelos Crujientes: Retardar la masa durante la noche en el enfriador. Dejar los trozos de masa sueltos en lugar de unirlos en una sola pieza durante el almacenamiento. Desarrollar en una caja de fermentación seca media entre 90°F y 100°F. Freír cada lado a 375°F por 75 segundos en BakeSense Palm Fry Shortening.

Terminar Dejar que los buñuelos se escurran por 45 segundos después de freír. Glasear con glaseado de sabor a arce (ver arriba). Después de que los buñuelos se hayan enfriado completamente, adornar con Westco Maple Dipping Icing.

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

Llamar la atención de los clientes y satisfacer sus dulces antojos, son dos claves para tener un pastel exitoso y una buena oferta de repostería, y Sprinkelina® Glitter Glaze ofrece ambas cosas. Únicamente vacíe y aplique Sprinkelina Glitter Glaze viene envasada en bolsas de plástico, se pueden congelar y descongelar y vienen en una variedad de colores y sabores de frutas. Visite www.yourbakemark.com

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.



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



DONUTS, CHURROS & SWEET SNACKS

Consumers today love hand-held sweet snacks. And there is no greater evidence of this trend that is sweeping across America than the explosion of demand for dessert donuts.

Dessert donuts are loosely defined as any donut that is made with creative toppings or even decorated like a cupcake.

Melanie Hernandez of La Mexicana Super Market in Wenatchee, Washington, says that customers particularly love when their donuts are frosted in creative swirls and designs.

“Once we started decorating our donuts, they sell better,” she says.

Donuts for dessert may be the hottest food trend in the sweet snack category because they serve as a delicious platform for all sorts of creativity — and are

perfect for any time of day.

Churros also fit perfectly into this trend because they can be filled with strawberry or *cajeta*, adding a unique flavor to a sweet snack that can be enjoyed on the go.

Panaderías like Miranda’s Bakery in Woodburn, Oregon, are witnessing a huge opportunity to sell more donuts. Miranda’s Bakery is preparing to move into a new location that is three times larger than its current store and, with the move, is planning to introduce a whole new line of donuts.

Previously, the popular bakery sold only one type of donut — sugar donuts — but now plans to offer more than a dozen types of donuts including old fashioned and apple fritters. Gustavo Miranda, the bakery’s owner, credits BakeMark for helping introduce the new donut line, which is being driven by consumer demand.

Kevin Miranda, the owner's son, says local customers have been asking their bakery to offer a wider variety of donuts and, with the rising popularity of donut shops across the country, they decided the time was right to make a big move. They plan to offer donuts at a price point between \$1 and \$2 apiece, which is right in line what bakeries are selling dessert donuts for across the country.

The first step to creating unique dessert donuts is let your imagination run wild. A perfect example is the widely popular Flamin' Hot Cheetos donut that is being sold at a variety of bakeries this year. The donut can be made with a variety of toppings, such as melted Velveeta cheese and crumbled bits of Flamin' Hot Cheetos along with candied bacon.

A lot of donut shops are finding success adding popular cereals to the top of glazed donuts and introducing these sweet treats as a unique take on breakfast.

A component of the dessert donut explosion ties into a related trend of consumers wanting to enjoy breakfast foods all day long. Breakfast foods connote comfort to consumers, and yet they are becoming much more adventurous in the flavors they are seeking out.

The all-day breakfast trend has spurred the growth of "hipster-baiting cereal cafes," according to Packaged Facts, such as a new cereal cafe in New York City that features a



do-it-yourself cereal bar with more than 30 toppings.

"This is an age of all-day breakfast selections that can shapeshift their way through the day, multipurposing for breakfast, lunch, post-work drinks and takeout, dinner and midnight snacks," says David Sprinkle, research director for Packaged Facts. "Breakfast food menus and retail products can appeal to all budgets, all levels of appetite and all food preferences and dietary requirements."

For *panaderías*, bakers can leverage this trend by introducing new flavors and expanding your variety of hand-held breads and pastries.

Pablo Sosa Hernandez, the baker at Su Casa Super Mercado in Hillsboro, Oregon, credits BakeMark for helping Su Casa broaden its product line with delicious filled pastries that are made starting with puff pastry sheets that they buy from BakeMark. The puff pastry dough comes in convenient squares and sheets that Hernandez uses to make fresh bakery pastries that are filled with a wide variety of fruit flavors or Bavarian cream.

Essentially, he can nearly double the number of products offered in the bakery case within the same amount of production time that it would take to make every single product 100% from scratch.

"It saves a lot of time using frozen puff dough because you can make a lot more products in less time using frozen puff dough," Hernandez says. "You also save money because you buy only what you're going to use at a time."





DESSERT & WEDDING CAKES

At Pepe's Bakery in Sunnyside, Washington, retail business is strong, but its wholesale business is even stronger, covering a range of more than 100 miles north to Royal City and south to The Dalles, Oregon.

"A big weekend from cake sales is 120 cake orders for Friday, Saturday and Sunday," owner Jose Cortez says. "We have done as many as 15 wedding cakes in a weekend."

Pepe's cake decorators create unique designs by piping colorful flowers and greenery. One technique in the cake pictured above is to pipe different colored borders on the cake layers to create eye-catching contrasts.

Pepe's Bakery relies on BakeMark for technical expertise and premium ingredients to help them grow

their bakery business. "BakeMark is very helpful," Jose says. "They show us techniques and bring us new ideas every time. This area has a lot of Hispanic people, and BakeMark offers the flavors that our customers want in BakeMark's Trigal Dorado brand. We are very grateful for everything BakeMark does to help. We are not just a customer to them. We are a friend."

One trend that is impacting their cake business is increasing demand for fondant cakes. About four years ago, Jose started creating fondant cakes for customers who requested them, and the trend is growing gradually bigger each year. Now they make as many as five fondant cakes each weekend. In other



trends, bridal couples are requesting more cupcakes and mini sweet breads for the dessert tables at their wedding celebrations.

"The cake and dessert tables are very popular now," Jose says. "We also make heart-shaped wedding cookies that are very popular."

Dessert cakes are gaining widespread popularity across the Pacific Northwest. At La Mexicana Super Market in Wenatchee, Washington, "a lot of people love our mocha cake, which is covered with ganache from BakeMark. All of our cake products are from BakeMark," says Melanie Hernandez, the daughter of La Mexicana Super Market owners Socrates and Azucena Hernandez. "We also do *chocoflan* cakes, and people always love them. People come from many other places to buy our cakes and breads."

To appeal to consumers who are on the go, La Mexicana Super Market offers a single-serve cake item they call "*carlotas*," in which they add white cake with frosting and sprinkles and serve in a cup.

The signature *mil hojas* cakes at Miranda's Bakery in Woodburn, Oregon, which are topped with fresh grapes, strawberries, kiwifruit, peaches and pineapple, are so popular that the bakery does not experience a typical slowdown in cake sales during the winter

months. Cake sales are strong and steady all year long.

In fact, customers increasingly order *mil hojas* cakes for their special occasions including weddings and *quinceañeras*. Miranda's Bakery recently created a four-tier *mil hojas* wedding cake with two full sheet cakes, three half sheet cakes and one quarter sheet cake. The amount of fresh fruit on top makes quite a statement.

"I worked with that cake so many years in Los Angeles," Miranda's Bakery owner Gustavo Miranda says of his time working at a Los Angeles bakery prior to moving to Woodburn. "When I came here, I think we were the first to have it in this area."

Innovation at Maravilla's Bakery & Coffee in Salem, Oregon, has been rewarded with continued recognition by the surrounding community in Oregon, including special notoriety when the state of Oregon celebrated its 150th anniversary and selected Maravilla's to make special cakes in honor of this distinction.

"When they selected us, they sent us their 150th anniversary logo and asked for four big cakes," co-owner Alma Maravilla says. "We made an edible image and presented them with the cakes. The governor tasted our cake and said it was the best *tres leches* cake he ever tasted. That, for me, was an honor."

Su Casa Super Mercado in Hillsboro, Oregon, makes a high-quality statement to customers with its presentation of finely decorated cakes. Cake decorator Karime Medina Morgan is a skilled decorator who takes great pride in her designs. She loves to decorate in bright, vibrant colors (purple, red, pink, blue) and creates sophisticated designs for her *tres leches* cakes.





Innovative Products Drive Expansion

After 11 years in the same location in Woodburn Oregon, near Portland, Miranda's Bakery is moving to a much larger store this year to accommodate its rapidly expanding bakery business. As a bonus, the retailer will be launching a full-line donut program for the first time.

Gustavo Miranda, who runs the family business with his wife and three children, says they are developing a new line of 12 to 15 kinds of donuts for the regular daily menu, including yeast-raised, cake donuts, old fashioned and apple fritters.

In the new store, they plan to add more display shelves and stainless-steel cases to accommodate the expanded product line, including a new cake cooler next to the front register. They also plan to have seating in the bakery for the first time, so that customers can make Miranda's Bakery a destination where they can stop and enjoy fresh donuts and coffee, or a slice of the

bakery's widely popular *mil bojas* cake while they relax.

"We are excited that we are buying this new location," Gustavo says. "After 11 years in business, it is worth the investment."

Across the Pacific Northwest, similar stories of expansion are shared by bakery owners who witness increasing opportunities to enhance their brands by producing top-of-the-line breads, cakes, donuts and pastries that offer delicious Hispanic flavors and appeal to an ever-growing marketplace.

In central Washington, Sunnyside is a city of less than 20,000 residents, but there are business opportunities in every direction for Pepe's Bakery. About 35 miles away is Yakima, a much larger city famous for apples and wine grapes, and the site of the future Pepe's Cakes, which owner Jose Cortez plans to open later this year with a specific focus on selling decorated cakes.

In nearby Toppenish, Washington, the Legends Casino Hotel has been a destination venue for fun and celebrations since it opened 20 years ago, and Pepe's Cakes is an important vendor for this casino. Every Friday night, the casino holds a Mexican theme night, and Pepe's supplies the cakes, flan, conchas and more.

Another big customer of Pepe's is the Washington Beef plant in central Washington that takes an order of 150 to 1,000 pieces of fresh sweet breads every weekend.

"We do big business with the casino," Jose says. "We made a slot machine cake for them once. Our cake business has grown a lot."

In a strategic move to elevate its brand, Maravilla's Bakery & Coffee completed an impressive renovation of its Salem, Oregon, bakery cafe, which now features granite countertops, a modern bakery display case and a full-line beverage program for coffees, specialty drinks and smoothies.

Co-owner Alma Maravilla says she and her husband, Juan, wanted to elevate the look and feel of the bakery they started 10 years ago, so that all customers would feel welcome immediately as they walked inside. It was an expensive project, but well worth it, according to Alma.

"The minute you enter the bakery, you can see the sophistication," she says. "It is amazing what we accomplished. We added the coffee program because our customers have been asking for it. Coffee goes very well with our bread."

In one project, BakeMark technicians came to

Maravilla's to teach new techniques in different breads, including French style croissants. Maravilla's created their own style of *pain au chocolat*, a viennoiserie (laminated dough) that is filled with small pieces of dark chocolate.

One unique product at Maravilla's is Alma's version of a *pedra*, which Maravilla's makes covered in rich chocolate and crunchy pecans. "Our customers are really responding well to that," Alma says."

"When I travel, I take the time to look at other bakeries and pick up ideas," she points out. "I visited a bakery in New Jersey where I learned more about fondant cakes. I paid for our cake decorators to do training in fondant cakes, and we are offering that now. In Chicago, I went to a popular bakery cafe and saw the concept of beautiful bread and coffee. When you feel inspiration, that is good. I knew that we could come up with our own concept here."

Adding the new coffee machine enables them to offer two dozen hot drinks, as well as cold brew coffee, iced mocha and other cold coffee drinks. In addition, they offer blended frappes with a wide selection of flavors available. They trained their staff with professional baristas, so they can serve custom drinks with foam swirls and designs on top. Latte art is a big trend in the coffee business, and it adds an extra touch that makes customers feel special.

This offers another example of how innovation drives growth, and Hispanic bakeries in the Pacific Northwest are seeing more opportunities to expand business and broaden their appeal to a diverse customer base.



Maravilla's Bakery & Coffee

When additional space became available to them a year ago, Maravilla's Bakery & Coffee co-owner Alma Maravilla and her husband, Juan, jumped at the opportunity to expand their retail space to 3,500 square feet, nearly double what they had before. To make it work, they hired a company that specializes in designing remodels and completed the large project to their great satisfaction.

The new bakery display case covers the entire right

wall, spanning about 36 feet. The open display format enables customers to see and smell the freshness and high quality of the bakery products right away. Alma says she was inspired by the large bakery displays from Mexico City where she grew up, and now has been able to transform her dreams into reality.

"You need to have passion for what you are doing," she says. "We start with the quality of our products and



Maravilla's Bakery & Coffee
3018 Devonshire Ave. NE, Salem, Oregon 97305
(503) 581-3164, Juan and Alma Maravilla, Owners



our ingredients. BakeMark is an important team member for us. They keep us informed when something is new to the market, and they are always on top of things. Good communication is always necessary with your vendors. You need to have a really good relationship, and we are fortunate to have that with BakeMark."

The additional space that they gained last year also helped alleviate space constrictions in their backroom and kitchen. This is important because the renovation made the place more worker friendly.

"We have 18 employees, and on weekends all our employees are here. In the past, it was crazy," Alma recalls. "Now we are not so tight with space in the kitchen."

Another aspect of the bakery's recent renovation involved adding a complete beverage program, including the purchase of a top-of-the-line Nuova Simonelli espresso coffee machine.

Alma and Juan Maravilla are strong believers in empowering their employees with the training and modern equipment they need to succeed.

"To be a business owner, you need to have a plan in mind and you need to know exactly what you want to accomplish," Alma says. "Knowing how you want to stay in business, by growing and learning every day. The minute I walk into my business, I feel happy."

Juan agrees. "Our customers feel the same way. When you walk inside our bakery, you feel welcome."

"No matter who you are, what matters at the end of the day is your dedication, hard work and ambition," Alma says. "My husband and I have many dreams, and we are always trying to do better every day. I believe your competition is yourself. We have succeeded because of our dedication and our willingness to embrace innovation."

Pepe's Bakery

All in the family takes on special meaning at Pepe's Bakery, where six brothers work together in harmony, making fresh breads and cakes every day for the people of Sunnyside, Washington, deep in the heart of farm country. The bakery's owner Jose Cortez came to the United States at the young age of 16, dreaming of a better future for himself and his family.

Jose is one of 12 brothers who grew up in Puruándiro in the Mexican state of Michoacán. He vividly remembers his boyhood days, carrying baskets of bread from a bakery to deliver to people of the town and then taking home any

leftover pieces of bread to share with his little brothers. This is what planted the seed in his mind that a bakery serves an instrumental role in each community, bringing food to the people and jobs to a family. Someday he could have that, too.

So, it was a celebratory day 13 years ago when Pepe's Bakery opened in Sunnyside, the culmination of many years of hard work and planning by Jose and his wife, Anna Gutierrez. She recalls that at first Jose wanted to name the bakery after the town, Puruándiro, where he and his brothers grew up. She offered a subtle



Pepe's Bakery
 636 Decatur Ave., Sunnyside, Washington 98944
 (509) 839-7373, Jose Cortez and Anna Gutierrez, Owners

suggestion that worked out well: Why not name it Pepe's, the popular nickname for Jose? Her husband agreed and over time Pepe's Bakery has become a household name in this rural area of central Washington, surrounded by picturesque rolling hills, vineyards, apple orchards and pasture lands.

When Jose started working in the United States, he gained experience working at bakeries in Los Angeles. At first, he worked mostly in breads, but eventually started doing more cakes, which became his specialty.

Once he moved to Washington and started his own bakery, his brothers were there to help. Today, he works alongside his siblings Adriana, Manuel, Javier, Alejandro, Mario and Armando. Another brother, Salvador, runs

his own bakery, Joey's Bakery, with his wife and son in Napa, California.

Jose Cortez and his wife, Anna, have two daughters, Evelyn and Juanita, who may someday join the family bakery business. Anna shares that when their school had a show-and-tell day, her daughters decorated cakes for the class. Everyone was inspired and impressed.

The same goes for the local community of Sunnyside. Pepe's Bakery plays an integral role in the town's success, both as a bakery and as a strong family business that gives back to the community through donations to schools, nursing homes and other civic organizations. "Whatever the town needs," Jose says, "we want to help." This is the lesson he learned from a very early age, and one that he will continue.



Miranda's Bakery

Located in Woodburn, Oregon, where nearly 60 percent of the city's 25,000 residents are Hispanic, Miranda's Bakery benefits from a loyal and growing fan base that raves about the bakery's mil hojas cakes, authentic breads and pastries.

"We are known for our mil hojas cakes, and every year the sales are up, up, up," says owner Gustavo Miranda, who runs the family business with his wife and three children.

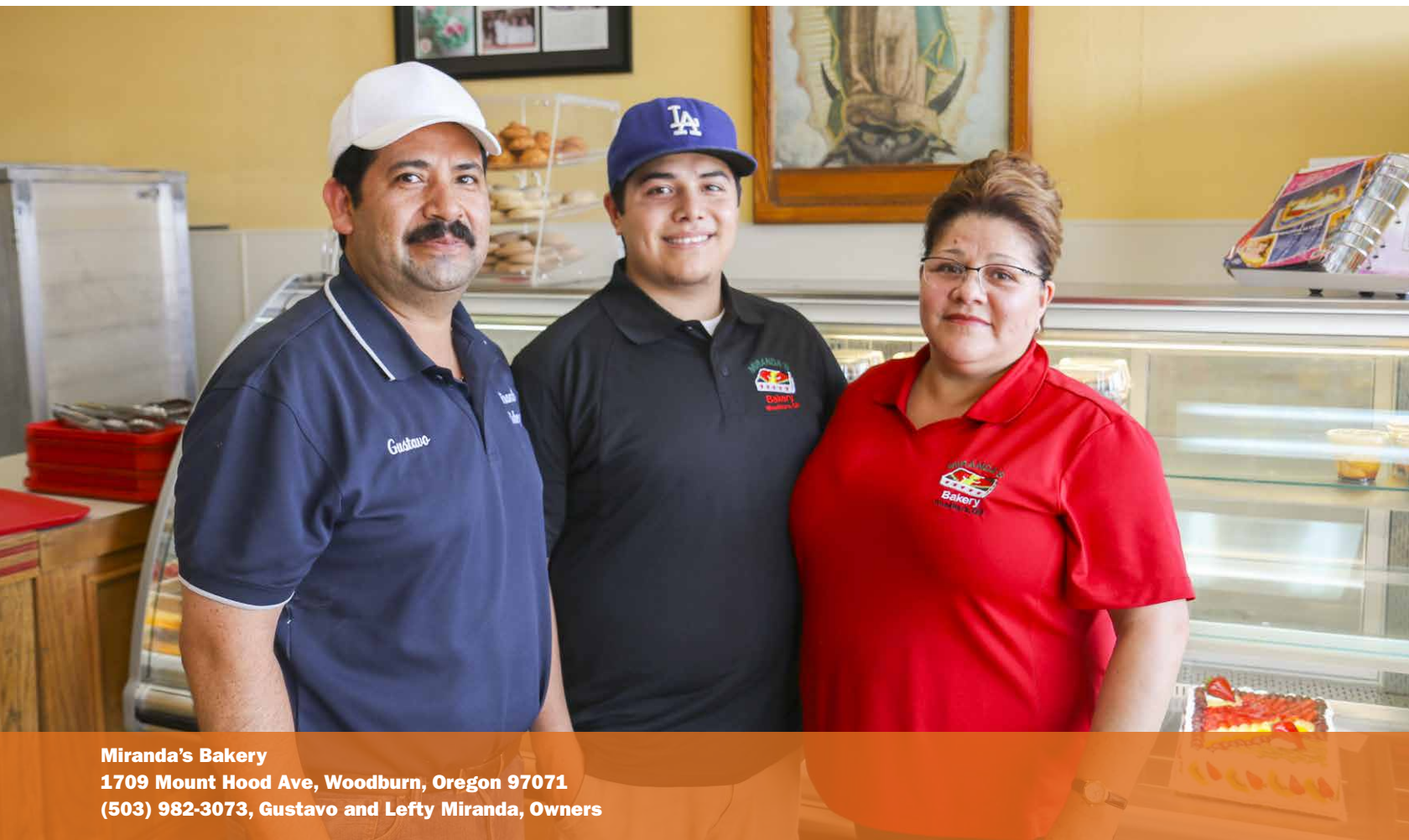
Now what he is most excited about is donuts. This year, Miranda's Bakery is moving to a new store located

on Pacific Highway in Woodburn less than a mile away from their existing bakery. At their current space, they are renters, but Gustavo Miranda says he is buying the new store.

"We have needed the space for probably five years, and we have been looking for the right spot," he says.

"We are most excited about opening a donut shop," says his son, Kevin. "In this town, nobody sells fresh donuts fried in the store."

Working with BakeMark, Gustavo says they are developing a new line of 12 to 15 kinds of donuts for



Miranda's Bakery
 1709 Mount Hood Ave, Woodburn, Oregon 97071
 (503) 982-3073, Gustavo and Lefty Miranda, Owners



the regular daily menu, including yeast-raised, cake donuts, old fashioned and apple fritters.

"BakeMark is helping us with this project, providing technical support and their expertise in donuts," he says, adding that they previously sold only kind of donut, the traditional sugar donut.

Kevin Miranda says customers have been asking them to sell more kinds of donuts and, with the rising popularity of donuts across the country, they decided the time was right to make a big move.

"We are aiming to sell our donuts in the \$1 to \$2 range," he says. "Our breads typically sell for 50 cents apiece, and that will stay the same."

Having more room (the new 4,000-square-foot building is three times larger than their current store)

will mean additional space for new equipment like another double rack Hobart oven and a good size donut fryer. They are going to move their existing double rack oven to the new store, so they will have greater production capacity right away.

They are also expanding their bread line to include more types of breads. Currently, they make about 60 different breads on a daily basis. They plan to add 20 more at the next bakery.

Whole wheat breads are gaining popularity with customers, and they plan to add more. They make a whole wheat bread now with whole wheat dough, honey, oats and poppyseeds.

"Our whole wheat breads sell out pretty quick," Kevin says.

Su Casa Super Mercado

Pablo Sosa Hernandez, the baker at Su Casa Super Mercado, arrives for work each morning by 5:30 a.m., beginning his day by mixing the dough and baking the *bolillos*, their No. 1 seller. He continues by making a diverse collection of breads and pastries, such as *Guatemalteco* (a Guatemalan style bread flavored with coconut), *borrados* flavored with cinnamon, and *coronas* filled with pineapple and covered in almond slices.

This is his daily routine, and he never wavers while working from the early morning until late afternoon and beyond, seven days a week. For its size, the bakery department

at Su Casa Super Mercado produces a hefty volume — 2,500 pieces a day, not including cakes — and they take great pride in the quality and authenticity of their baked goods.

“It is important that as soon as our door opens every day there is fresh bread,” says co-owner Isabell Mendoza, who founded Su Casa Super Mercado in Hillsboro, Oregon, in 1982 with her husband, Rafael. “When we started, this was the only Hispanic grocery business in Washington County (Oregon). Then my husband decided we should open a bakery.”

Their bakery continues to be a point of distinction,



Su Casa Super Mercado
 1050 SE Walnut St., Hillsboro, Oregon 97123
 (503) 547-8445, Isabell and Rafael Mendoza, Owners



as competitors in the grocery business have emerged throughout Hillsboro and Portland in recent years.

Isabell and Rafael Mendoza originally opened the bakery to complement the Hispanic groceries they sell that are unique to the area and to create an environment of freshness and authentic flavors.

Su Casa owns and operates two stores, one in Hillsboro and one in southeast Portland where the neighborhoods are diverse with consumers of many different cultures. The two stores offer very similar bakery products, which are loved by all.

"We make traditional *teleras*, *pan fino*, Mexican style cheesecake, *buñuelos*, *puerquitos*, and a lot of different customers are attracted to these products," Isabell says.

Hernandez, the baker, credits BakeMark for helping Su Casa broaden its product line with delicious filled pastries that are made starting with puff pastry sheets that they buy from BakeMark. The puff pastry dough comes in convenient squares and sheets that Hernandez uses to make fresh bakery pastries that are filled with a wide variety of fruit flavors or Bavarian cream.

Su Casa Super Mercado continues to grow its business as a local, family-owned and operated grocery store based in the Portland-metro area that has served families and neighbors since 1982.

The company's motto is, "Your Store of Flavors, Aromas & Colors." The Mendoza family has always adhered to their strong work ethic and unwavering integrity and empowered their employees to always do the right thing and to serve customers like family.

La Mexicana Super Market

When you are surrounded by a bounty of fresh fruits and vegetables, it helps to highlight local produce in your bakery department. As it so happens, the state of Washington leads the nation in annual production of fresh apples, asparagus, cherries and pears. So, when baker Jose Ramos of La Mexicana Super Market in central Washington, decides to experiment on new bakery products, he often looks to the produce aisle.

His latest creation is a yet unnamed bakery product that Ramos fills with fresh asparagus and cream cheese wrapped inside a flaky pastry. It is, in a word, delicious.

Ramos works diligently every day to fill the bakery cases at La Mexicana with delicious breads, pastries and cakes. Opened in January 2014, this special store has quickly become the toast of the town.

Melanie Hernandez, the daughter of store owners



La Mexicana Super Market
1020 N. Mission St., Wenatchee, Washington 98801
(509) 293-5392, Socrates and Azucena Hernandez, Owners



Socrates and Azucena Hernandez, says her parents are committed to operating a bakery and grocery store that offers wide appeal to the local community. They opened their original store in Othello, Washington, and expanded to Wenatchee four years ago.

Her parents are building quite a success story from humble beginnings. They first started in the business selling fresh fruits and vegetables from local flea markets. Eventually, they saved enough to open their own store, starting in Othello, about 90 miles southeast of Wenatchee.

One of the most popular sellers at the bakery is the fruit tart, which is loaded on top with pears, apples, kiwifruit and strawberries.

"Mostly we well a lot of fruit tarts in the summer

because it is fruit and fresh, but we also sell fruit tarts in the winter," Melanie Hernandez says. "All year round, we do really well with bread. We sell fresh bread every day."

Bolillos, *conchas* and *tres leches* cakes are top sellers here, and BakeMark supplies the ingredients to La Mexicana, including many from BakeMark's Trigel Dorado brand. BakeMark supplies puff pastry, shortenings, flavors, fillings and other ingredients to La Mexicana.

The bakery has recently introduced a number of items, with the help of BakeMark's technical support, including cream horns filled with Bavarian cream and wheat bread. "Both are selling very well," she says.

This level of continued innovation at La Mexicana serves the family business well — now and into the future.

Los Portales Mexican Store

The Seattle metro area is home to 355,000 Hispanics, accounting for 10 percent of the area's population and making it the 30th largest metro area for Hispanics in the United States, according to Pew Research Center. But Edgar Andrade, who runs the bakery at his family's Los Portales Mexican Store, acknowledges there were many fewer Hispanic families living in the area when they opened for business in the Seattle suburb of Lynnwood 17 years ago.

"It was tough as one of the first Hispanic bakeries in Seattle," says Andrade, whose parents started the business. "There were not a lot of Hispanic communities here. Now there are Hispanic stores everywhere. It just keeps growing. Our business is growing pretty well."

In 2001, when Los Portales opened in Lynnwood as a retail store with some wholesale accounts, they delivered Hispanic breads to only six stores. Today, they serve 70



Los Portales Mexican Store
15620 Highway 99, Unit 1, Lynnwood, Washington 98082
(425) 745-9430, Edgar Andrade, Bakery Manager

wholesale accounts, covering a 150-mile radius.

"We do our own delivery, with two to three trucks every day," Andrade says. "Mainly, we service Hispanic grocery stores that don't have a *panadería*. That's where we come in."

Complicating their ability to grow their business in the first year was the fact that Los Portoles opened just two days prior to the Sept. 11, 2001, attacks in the United States. Edgar remembers it well. He was 15 years old when the family moved to Lynnwood. "It was really rough at the beginning," he says.

His father previously had his own bakery in Mexico when the family lived in Toluca. Once they arrived in the Seattle area, they decided to open a Hispanic grocery store and bakery.

"We do every Hispanic bread there is," Edgar says, "Our top sellers are Guatemala bread and *biscocho*. Our



recipes are authentic. We try to keep the recipes the way we remember the bread when we were kids."

He gives much credit to BakeMark for offering authentic and consistent products that help Los Portales achieve their desired results.

"With BakeMark, it makes it so much easier to keep our customers happy," Andrade says. "BakeMark is always helping us find the right products, so we've been able to keep it the way we love. With so many ingredients and special orders, BakeMark is always right on top of what we need. We have been with BakeMark since we started."

In addition to breads, Los Portoles relies on BakeMark to make authentic *tres leches* cakes using Trigel Dorado Tres Leches Cake Mix and Trigel Dorado Alegria.

"It's an excellent product to work with," he says. "We have two people here making *tres leches* cakes every day."



TRES LECHES CAKE

BAKEMARK PRODUCTS USED

- #34943 Trigal Dorado Tres Leches Cake Mix 50 LB
OR #11200 BakeSense Whipped Topping 4/9 LB
- #06590 Trigal Dorado Pastry Topping Whipped 4/8.8 LB
OR #16595 Trigal Dorado Alegria 4/8.8 LB
- #74724 C'est Vivant Dark Coating Chocolate Block 11 LB
- #34004 BakeSense Mirror Neutral Glaze RTU 15.4 LB
- #11732 BakeSense Gold Cake Pad Quarter Sheet 50 CT

Mix Mix the batter following the directions provided on the bag of Trigal Dorado Tres Leches Cake Mix for twice the small batch.

Make up Scale and deposit 6½ pounds of batter into paper lined baking trays with a lightly greased pan extender.

Bake Bake at 325-350°F for 33-38 minutes or until internal temperature reaches 205°F. Let the cake completely cool down before placing it in the freezer overnight.

Finish Remove cake sheets from freezer. Cut them in 4. Slice each quarter sheet in half horizontally. Place the bottom half of each ¼ sheet cake on a BakeSense Gold Cake Pad Quarter Sheet. Starting with this bottom half, pipe a border of whipped up Trigal Dorado Pastry Topping Whipped along the edges of the top. Slowly pour 13 ounces Trigal Dorado Alegria evenly inside the border of the cake and let it soak in. Spread a thin layer of Trigal Dorado Pastry Topping Whipped on the top of the soaked bottom half. Garnish with sliced fresh strawberries. Place the top layer of the cake over the bottom layer and press down gently. Pipe a border of whipped up Trigal Dorado Pastry Topping Whipped along the edges of the cake top. Repeat the pouring process. After the 13 ounces Trigal Dorado Alegria have soaked in, ice the entire cake with the Trigal Dorado Pastry Topping Whipped. Coat the bottom edge of the cake with chocolate cake crumbs. Use some Trigal Dorado Pastry Topping Whipped to pipe a shell border along the bottom and the top edges of the cake. Garnish the top with fruits coated with BakeSense Mirror Neutral RTU or dipped in melted C'est Vivant Dark Chocolate Coating.



MAPLE GLAZED APPLE BACON FRITTERS

BAKEMARK PRODUCTS USED

- #09866 Westco Master Mix YRD Mix 50 LB
OR #50445 Westco New Horizon YRD Mix 50 LB
- #08984 Westco Maple Dipping Icing 25 LB
- #50712 BakeSense Instant Yeast Red 20/1 LB
- #08162 Westco Gourmet Apple Pastry Filling 38 LB
OR #51267 Westco Apple Turnover Filling 38 LB
- #09401 Westco Super Speedee Glaze 50 LB
- #12367 Westco Maplette Flavor 1GAL
OR #17666 BakeMark Imitation Maple Flavor 1GAL
- #17231 BakeSense Palm Fry Shortening 50 LB
OR #17240 BakeSense IE Fry Shortening 50 LB

Scale and Mix Scale 3½ pounds scrap dough from

left-over Westco Master Mix Yeast Raised Donut Mix prepared according to the directions on the bag. Chop in 6 ounces cooked bacon, 2 ounces flour, and 6 ounces Westco Gourmet Apple Pastry Filling.

Make maple flavored glaze by mixing 1 ounce Westco Maplette Flavor per 10 pounds of Westco Super Speedee Glaze.

Proof and fry

Puffy Fritters: Form fritters. Proof for 35 to 45 minutes. Melt BakeSense Palm Fry Shortening. Fry at 375°F for 75 seconds per side .

Crispy Fritters: Retard dough overnight in the cooler. Leave the scraps loose rather than building them into one piece during storage. Proof in a medium dry proof box between 90°F and 100°F. Fry at 375°F for 75 seconds per side in BakeSense Palm Fry Shortening.

Finish Let the fritters drain for 45 seconds after frying. Glaze the donuts with maple flavored glaze (see above). After the fritters have cooled down completely, drizzle them with Westco Maple Dipping Icing.

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.

A GLITTERY SHINE LIKE NO OTHER

Drawing attention to your cakes and satisfying your customers' sweet cravings are two keys to having a successful cake and pastry offering, and Sprinkelina® Glitter Glaze offers both. Just pour and spread, Sprinkelina® Glitter Glaze comes packed in ready-to-use pouches, is freeze-thaw stable and comes in a variety of popular colors and fruit flavors. Visit www.yourbakemark.com today.

DELICIOUS AND EASY-TO-USE

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

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.
©2018 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
4801 Main Street, Suite 650, Kansas City, MO 64112
P: (816) 756-1000 F: (816) 756-0494
Email: bakemag@sosland.com

SPRINKELINA®

Añadiendo alegría al mundo de la panadería.

Glasado Brillante Llamar la atención con tus pasteles y satisfacer los antojos dulces de tus clientes son dos claves para tener una línea de pastel y repostería exitosa - ¡y los glaseados brillantes de Sprinkelina® ofrece ambas cosas! Disponible en colores brillantes y deliciosos sabores, los glaseados de Sprinkelina rinden un brillo que hará que tus creaciones resalten.



Rojo Cereza



Verde Limón



Rosa Fresa



Naranja Chabacano



Azul Arándano



Transparente Neutral



Amarillo Mango



Escanea con tu smartphone para obtener más información

Disponible de tu proveedor de panadería completa

BAKEMARK

yourbakemark.com