

BAKEMARK'S

PANADERÍA

SUPPLEMENT TO BAKE

SEPTIEMBRE 2023



Hágalo Especial

Make it Special

English

version starts on page

32



*No te pierdas
ese gusto*

¿Les gustan tus rellenos a tus clientes?





Best Brands



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

Has crecer tu negocio hoy

 www.bakemark.com

 information@bakemark.com

BAKEMARK

Shaping the Future Together®



La versión en
Inglés
comienza en la página

32



06



10



12

CONTENIDO

- 6** PAN Y HORNEO
- 10** PASTELES Y DECORACIONES
- 12** HAGA ALGO ESPECIAL
- 16** PERFILES DE PANADERÍAS
- 30** RECETAS DESTACADAS

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

HAGA ALGO ESPECIAL

Fomentar la creatividad es un paso positivo hacia el éxito de cualquier negocio. Hay mucha evidencia del éxito de las panaderías en todo Estados Unidos que apoyan abiertamente las formas de canalizar las energías creativas de su personal para producir artículos de panadería frescos e innovadores todos los días.

Nuestro artículo de portada en esta edición de Panadería de BakeMark demuestra los aspectos positivos que se pueden lograr al adoptar esta filosofía en su negocio. La creación de un ambiente en el que sus empleados se

sientan empoderados para lanzar su creatividad y lograr un mayor éxito sigue siendo vital para sus objetivos de construir un negocio de panadería exitoso y sostenible.

Abrir puertas a ideas inspiradoras y brindar orientación en apoyo de resultados positivos es tan crucial como siempre.

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

Atentamente,
Su Equipo BakeMark



English

version starts on page

32



32



34



36

CONTENTS

- 32 BREAD & BAKING
- 34 CAKES & DECORATING
- 36 MAKE IT SPECIAL
- 38 BAKERY PROFILES
- 50 FEATURED RECIPES

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

MAKE IT SPECIAL

Embracing creativity is a positive step toward the success of any business. There is plenty of evidence of the success rate of panaderías across America that openly support ways to channel their staff's creative energies into producing innovative fresh bakery items every day.

Our cover story in this issue of BakeMark's Panadería demonstrates the positives that can be achieved while embracing this philosophy in your operation. Creating an environment in which your employees feel empowered to push

their creative envelope and to achieve greater success remains vital to your goals of building a successful and sustainable bakery business.

Opening doors to inspirational ideas and providing guidance in support of positive outcomes are as crucial as ever.

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

Very Best Regards,
Your BakeMark Team



CADA PASO DEL CAMINO

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

**¡Visite el NUEVO
graincraft.com!**

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

PLANEANDO PARA LAS FIESTAS

Crear un plan de acción exitoso para la variedad de días festivos y promociones requiere una cuidadosa planificación anticipada, con la ayuda de sus amigos en BakeMark.

La comunidad hispana participa en su celebración tradicional de otoño, el Día de Muertos, para los miembros de la familia que fallecieron. Es una celebración de varios días, el 1 y 2 de noviembre, que incluye celebraciones y comida. El más notable de los alimentos es el pan de muerto. Con un ligero sabor a ralladura de naranja, este pan dulce hispano se adorna con piezas en

forma de hueso en la parte superior.

Ahora es el momento de comenzar a planificar cómo puede llevar este delicioso manjar a su panadería. La línea hispana Trigo Dorado de BakeMark ofrece lo mejor de los sabores tradicionales. Así que, a medida que nos acercamos a la temporada del Día de Muertos, utilice la mezcla Bizcocho Mix y tenga el pan de muerto como una herramienta para aumentar sus ventas.

A lo largo del año, y sin importar la temporada, Luis León, gerente de tienda de El Gran Valle Verde, que opera varias

ubicaciones en el área de Cincinnati, señala que los panes tradicionales como los bolillos son la tarjeta de presentación más importante de su panadería.

“La gente viene aquí por nuestros bolillos. Hacemos los bolillos con una corteza crujiente y una miga suave,” explica León. “Hemos tratado de perfeccionar nuestros bolillos con el tiempo. Empezamos a hacerlos hace muchos años en Guadalajara (México). Los panaderos mezclaban la masa a temperatura ambiente y la colocaban sobre la mesa del banco con un paño



encima. La fermentan durante la noche. La gente dice que es el mejor bolillo que han probado.”

Pero más allá de lo cotidiano, El Gran Valle Verde se prepara para elaborar un pan especial conocido como pan de feria.

“Algunos son salados. Algunos están hechos con queso o jamón por dentro. Planeamos hacer pan de feria con suero de leche, canela y nueces para las celebraciones navideñas,” continúa León. “Donde operamos nuestra panadería ahora, hay una gran concentración de personas que vinieron de cerca de Guadalajara. Disfrutarían de este pan durante las ferias. Ahora queremos traer aquí un pan que conocen y aman.”

El pan de feria, también conocido como pan de fiesta, se elabora con todos los ingredientes tradicionales del pan, junto con leche, huevo y una cucharada de azúcar. Para prepararlo, debe calentar la



100 AÑOS

de CALIDAD y
CONSISTENCIA



Descubra la
Diferencia de North Dakota

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

CERTIFICADO POR EL FSSC 22000

NORTH
Dakota
Be Legendary.™



leche, la mantequilla, el azúcar y la sal a una temperatura tibia, antes de agregar la mezcla de levadura, la mezcla de leche y el huevo a los ingredientes secos y mezclar bien.

Existen otros panes especiales que satisfacen los antojos por el sabor al hogar y de celebración. Pan de acámbaro es un pan tradicional mexicano que lleva el nombre de la ciudad de su origen, Acámbaro en Guanajuato. El pan está hecho con una masa fermentada llamada masa madre y está decorado con unos

cortes en la parte superior y glaseado antes de hornear, según TasteAtlas.

Algunas personas lo comparan con el pan challah judío. Una vez horneado, el pan de acámbaro debe ser bastante denso con una miga fina y aromas a levadura. Se recomienda acompañarlo con una taza de café o chocolate caliente mexicano (champurrado).

En El Rincón Bakery en Canton, Ohio, el gerente Rafael López señala que venden a muchos restaurantes mexicanos en el lado suroeste de Canton a los que les encanta

presentar el sabor del hogar a sus clientes.

Uno de los panes más populares aquí es el pan sheca o pan guatemalteco, que se puede hacer con azúcar morena y melaza. El pan está cubierto con semillas de anís, lo que le da un sabor a regaliz.

“Esta es nuestra única ubicación que tiene una panadería,” dice López sobre El Rincón, que abrió por primera vez hace 25 años y abrió su ubicación en Canton con una panadería hace un año. “El negocio va muy bien.” **P**

Automaticas su Panaderia



Vemag Porcionadora de Masa

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



www.reiser.com

Reiser • Canton, MA • (781) 821-1290

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

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

2023

REISER



PRESENTACIONES DE PRIMERA

La presentación elegante ha entrado al negocio de los pasteles decorados con gran entusiasmo. Los clientes ya no están satisfechos con un simple pastel con glaseado. Anhelan múltiples sabores y decoraciones creativas que llamen la atención y hagan una declaración audaz.

Una amplia variedad de sabores de pasteles se presenta en Araceli's Bakery en Lexington, Kentucky, donde el propietario, Jonathan Cervantes, señala que ofrecer numerosas opciones garantiza que maximice su atractivo para los clientes.

La panadería ofrece hasta 10 sabores de pasteles tres leches, que se ofrecen en tamaños de 8 pulgadas, de 12 pulgadas o rebanadas individuales.

Los sabores incluyen moca, fresa, nuez, queso, caramelo, popurrí de frutas, Oreo, piña y durazno/melocotón.

Los clientes también pueden pedir una variedad de tamaños de flan o chocoflan: taza, pequeño, grande o en forma de corazón.

“A la gente le gusta los sabores diferentes, así que nos aseguramos de que todos tengan opciones diferentes,” comparte Cervantes.

Tito Domínguez de Panadería La Conchita en Nashville, Tennessee, dice que están presenciando una creciente demanda de pasteles de una sola porción que tienen sabores y diseños complejos.

“Muchas personas no quieren un pastel completo. Quieren una rebanada grande. Ofrecemos muchos sabores de porción individual, redondos de 8 pulgadas y de cuarto de hoja. Si quieren un pastel más grande, pueden pedirlo por adelantado.”

Araceli's Bakery se especializa en pasteles tres leches y ahora se esfuerza por integrar

más sabores y texturas, así como también antojos crujientes.

“Es una locura lo que puedes hacer con los pasteles. Nuestro producto más vendido probablemente son las fresas frescas, y también tenemos piña y durazno/melocotón,” dice Cervantes. “Comenzamos a hacer pasteles de moca y pasteles de queso, y ambos han sido un gran éxito. Estamos tratando de mantenernos al día con lo nuevo. BakeMark es una gran ayuda para nosotros. Siempre están ahí cuando necesitamos algo. No podríamos manejar el negocio sin eso.”

AÑADA UN TOQUE RELUCIENTE

A través de su innovadora línea Sprinkelina, BakeMark ofrece a las panaderías la capacidad de agregar un toque reluciente a cualquier creación de pastel.

Hay 16 colores disponibles, que incluyen rosa, dorado o plateado, junto con mezclas cotidianas, incluyendo las nuevas opciones Neon Party y Magical Rainbow.

Se recomienda a los clientes que consulten con su representante de ventas de BakeMark para conocer la disponibilidad del producto en su región.

Las opciones de color incluyen mezclas de temporada que incluyen el nuevo Spooky, junto con Otoño, Halloween, Jingle, Navidad e Invierno/Hanukkah.

Además, Twinkle Pearls te permite deslumbrar a tus creaciones con un “brillo mágico”. Las opciones de colores brillantes incluyen blanco, amarillo, rosa, naranja, rojo, morado, azul, verde y chocolate.

La línea Sprinkelina también incluye nonpareils, azúcares para decorar, formas, mezclas de diseñador, Sprinkelina Glitter Glaze y gel para manga pastelera.

TENDENCIAS DE DISEÑO GENIALES

Más allá de los pasteles, las donas se han convertido en una excelente oportunidad para mostrar sus mejores tendencias de diseño.

Para aquellos que buscan cambiar las cosas y ofrecer algo nuevo y emocionante a sus clientes, la mezcla Mochi Donut de Westco de BakeMark es una solución perfecta. La mezcla Mochi Donut de Westco es una mezcla de ingredientes de alta calidad especialmente formulada. Estos incluyen harina de arroz, azúcar y almidón de tapioca. Esto le permite crear donas de mochi suaves, masticables y absolutamente deliciosas en su propia panadería. Estas donas no sólo son sabrosas, sino que también son una alternativa más saludable a las donas tradicionales. Las donas mochi son una adición única y emocionante al menú de cualquier panadería, y con la mezcla Mochi Donut, usted puede ofrecerlas fácilmente a sus clientes.

Usar la mezcla de Westco es fácil, lo que la convierte en una excelente opción para las panaderías ocupadas. Para esta mezcla, simplemente agregue agua, huevos, aceite de canola y manteca vegetal. Tendrá una tanda de deliciosos donas de mochi listas para freír en tan solo unos minutos. Puede personalizar fácilmente la receta a su gusto agregando diferentes sabores o especias. No olvide la línea de coberturas y glaseados para remojar de BakeMark. Asegúrese de que su vitrina de panadería se destaque con los colores de la amplia gama de la compañía o con las chispas y mezclas de Sprinkelina.

Además, BakeMark ofrece otra innovadora mezcla para panadería: Westco® Sup-R-Smooth™ Fudge Icing es nuestro glaseado más suave, listo para usar y fácil de aplicar. Disfrute de la textura rica y aterciopelada que elevará sus productos horneados a un nivel completamente nuevo. Este glaseado de dulce de azúcar ha sido elaborado cuidadosamente para brindar la máxima suavidad y garantizar una experiencia de lujo para todas sus necesidades de horneado.

¡Deja volar tu creatividad! Su versatilidad y suavidad inigualable lo convierten en imprescindible para todo entusiasta de la repostería. **P**





HÁGALO *Especial*

Las ofertas por tiempo limitado que ayudan a que sus clientes se sientan especiales, con productos diseñados para ocasiones especiales, se están convirtiendo en el ingrediente secreto del éxito en el mundo posterior a la pandemia.

Panadería La Conchita, en Nashville, Tennessee, hace conchas especiales “gigantes” con pasas y canela adentro.

“Nos gusta presentarle más al cliente,” explica el propietario Tito Domínguez de La Conchita. “Si vienen aquí, encontrarán todo lo que necesitan para su fiesta: piñatas, dulces y postres.”

Jonathan Cervantes, quien compró la popular Araceli’s Bakery en Lexington, Kentucky, en la primavera de 2022, dice que el marketing es su énfasis número 1 ahora para “hacer correr la voz a más personas” sobre las deliciosas y auténticas especialidades disponibles en Araceli’s.

“Nos estamos enfocando más en las redes sociales para promocionar nuestras ofertas especiales,” dice. “Contratamos a una persona para ayudar con nuestros esfuerzos en las redes sociales. Estamos en Facebook e Instagram, y probablemente la próxima gran novedad sea TikTok. Todo el mundo tiene TikTok en estos días.”

La innovación de productos sigue impulsando las ofertas por tiempo limitado en la panadería.

El Hornito Bakery en Nashville planea presentar más especiales en los próximos meses, incluyendo el pastel de ópera. Durante las vacaciones hacen todo lo posible para las celebraciones especiales incluyendo “la rosca más grande de Nashville”.

El gerente de la tienda de Nashville, Sebastián Flores, dice que todos los años, en el aniversario de la panadería, el 18 de diciembre, crean una rosca gigante en el estacionamiento de la panadería.

“La última que hicimos tenía 77 pies de largo,” dice. “Es una actividad divertida para nuestros clientes que pueden pasar un rato divertido y amigable.”

En El Gran Valle Verde Panadería y Pastelería en Cincinnati, ya hacen casi una docena de sabores de empanadas y se están



preparando para agregar otro sabor para las fiestas de otoño – calabaza.

Ya hacen vasos distintivos de tres leches que son muy populares, especialmente entre los clientes más jóvenes. Es casi como un batido de cupcake, hecho con trocitos de cupcake con leche. Los batidos de cupcake de 32 onzas vienen en una variedad de sabores: moca, durazno, guayaba, etc.

Y la panadería planea más innovación con la ayuda del valioso apoyo técnico de BakeMark.

“BakeMark trae muchos productos innovadores y experiencia técnica,” explica Luis León, gerente de tienda de El Gran Valle Verde. “BakeMark nos ayuda mucho con la calidad y la consistencia y las nuevas formas de hornear.”

TENDENCIAS INSPIRADORAS

Hablando en la convención de International Dairy Deli Bakery Association (IDDBA, por sus siglas en inglés) en Anaheim, California, Jonna Parker, líder del equipo de alimentos frescos en Circana, señala que los refrigerios son “muy populares”, y este es un tema del que la industria de alimentos frescos no habla lo suficiente. Considere que las celebraciones en el hogar (piense en clubes de lectura o reuniones de natación) están en su punto más alto.

“Tenemos que salir de la mentalidad de la estantería e inspirar a la gente,” dijo.

Por lo tanto, el panorama cambiante de la demanda de los consumidores está llegando a una nueva cruz en el camino, ya que los especialistas en marketing de panadería claman por comprender los mejores casos para impulsar un mayor consumo de productos de panadería frescos.

Además, los granos integrales ahora se clasifican como la característica número 1 que los consumidores buscan cuando prestan atención a características específicas en los productos de panadería frescos, según Rick Stein, vicepresidente de alimentos





frescos para Food Marketing Institute, quien presentó los hallazgos de su reporte Power of Bakery Report durante la IDDBA.

“Tienes que estar hablando de salud y bienestar en la panadería,” dijo.

Stein señala las dimensiones emergentes del valor, relacionadas con la calidad, la relevancia, la experiencia y la conveniencia. Las exhibiciones llamativas se clasifican como el factor número 1 (42%) y son el factor número 1 para los consumidores que compran un artículo de panadería no planeado.

“Cuando se trata de las indicaciones para las compras de panadería no planificadas, claramente los ojos deciden,” dice.

La frescura (54%), horneado hoy (46%) y hecho en la tienda (38%) son “las cosas que claramente debes hacer saber porque conectan con el consumidor de hoy,” explica Stein.

Durante la convención de IDDBA, Heather Prach, vicepresidenta de educación, y Whitney Atkins,

vicepresidenta de marketing, presentaron una visión multidimensional del estado de la industria de productos lácteos, charcuterías y panaderías, con hallazgos basados en una encuesta de compradores realizada en mayo del 2023 con 1,550 consumidores, con una superposición de ventas de Circana.

Un nuevo conjunto de factores se está sumando a la lista de disruptores pandémicos, explicó Atkins, impulsados por la inflación, niveles récord de deuda de los consumidores, tasas de ahorro de los consumidores bajas, aumentos salariales por debajo de la tasa de inflación y una baja confianza del consumidor de 9 meses. Todo esto conduce a un mundo que continúa estar centrado en el hogar con espacio para compras premium, señala.

“La Generación Z exhibe la mayor probabilidad de pagar más por los alimentos que se alineen con sus valores,” explica Prach. “Donde hay cambio, hay

oportunidad. Se acabó la capacidad de poner cualquier cosa en piloto automático. Necesitamos ser fluidos y flexibles.”

La última encuesta de compradores de comestibles realizada por FMI – la Asociación de la Industria Alimentaria – para su serie de tendencias, U.S. Grocery Shopping Trends 2023, revela que el significado de “buen valor” se vuelve más complejo a medida que los consumidores navegan por los pasillos de los supermercados. Mientras que los compradores dicen que obtener buen valor es una prioridad en todos los niveles demográficos y de ingresos, los compradores más jóvenes claramente están impulsando la definición cambiante del valor hacia una medición más holística que va más allá de la relación precio-cantidad tradicional.

La conveniencia y una experiencia de compra placentera también son impulsores clave del valor para los compradores más

jóvenes: el 47% de los Milenios dice que están dispuesto a gastar más dinero para evitar comprar en varias tiendas, mientras que el 50% dice que gastarían más para comprar en tiendas más agradables, en comparación con sólo el 16% de los Baby Boomers que expresan esos sentimientos.

Los compradores más jóvenes también están más dispuestos a comprar artículos de la mejor calidad sin importar el precio. El 52% de los Milenios y el 42% de la Generación Z expresan ese sentimiento, en comparación con sólo el 22% de los Baby Boomers.

Entre el 75% de los compradores que expresan preocupación por el aumento de los precios de los alimentos, se utilizan dos estrategias de forma constante en todos los niveles de ingresos: una mayor búsqueda de ofertas y el 41% de los compradores que compran más marcas propias de las tiendas. **P**



Ese brillo en los ojos. Bien Hecho.

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

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

Flavor Right[™]

 /flavorrightfoods | 



EL GRAN VALLE VERDE

2320 DIXIE HIGHWAY
CINCINNATI, OHIO
NEFTALI ROBLERO, PROPIETARIO



La ubicación más nueva de El Gran Valle Verde cuenta con una de las mejores panaderías de la región. Luis León, gerente de tienda de El Gran Valle Verde, guía un recorrido rápido por la cocina moderna y el área de producción, con hornos Baxter y batidoras y fermentadoras Hobart, y todo está limpio y en su lugar. Esta tienda abrió hace dos años y es la más nueva de la operación premiada, que fue distinguida como la mejor empresa de servicios generales en la gala de Hispanic Business Awards.

“Nuestro supermercado, restaurante, panadería, carnicería y heladería están bajo el mismo techo,” explica Neftali Roblero, propietario.

Esta operación única combina cinco servicios de comida distintos en un solo lugar: la panadería, la taquería, la heladería, el supermercado y la carnicería.

El Gran Valle Verde ofrece las comidas y bebidas más increíbles en su nueva Taquería, productos frescos y alimentos internacionales y artículos de abarrotes en el supermercado, además de ofrecer los productos horneados más frescos en la nueva panadería y deliciosos postres de helado en la heladería.

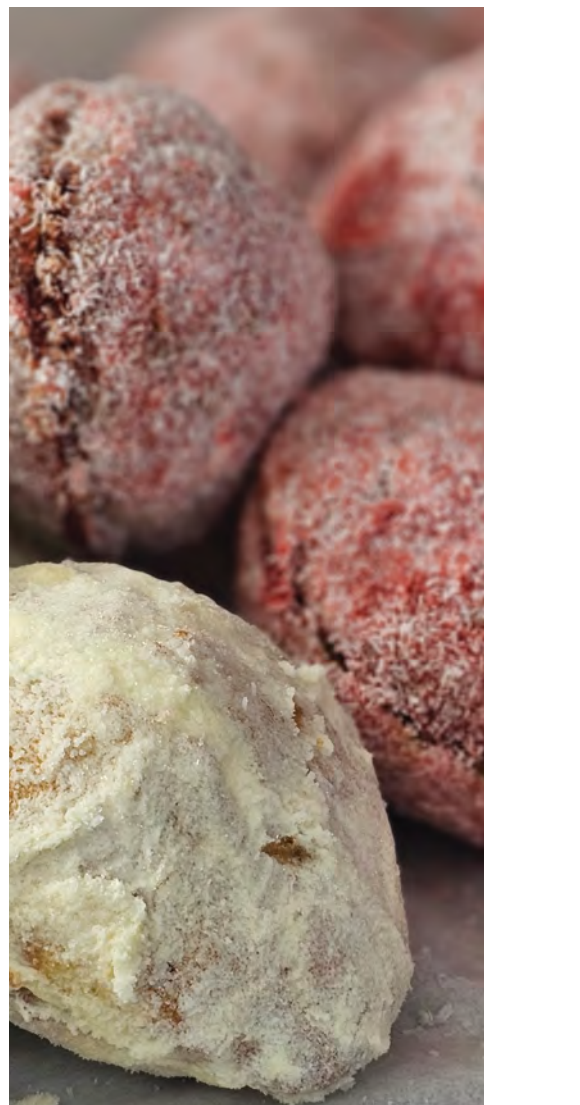
En la panadería, los artículos destacados incluyen churros, pastel tres leches, pastel de queso, flan y una gran variedad de productos de pastelería y pan. Los clientes pueden disfrutar del servicio personalizado

de pasteles hechos a la orden para cualquier cumpleaños, boda, aniversario u otra celebración especial.

Además, se alienta a los invitados a que pasen por los espectaculares helados, deliciosos batidos y una variedad de “antojos dulces” mexicanos clásicos, con sabores de helados clásicos y creaciones especiales.

Durante los meses de verano, los pasteles y las gelatinas son inmensamente populares entre los clientes. A medida que llega el clima más fresco, las ventas de pan aumentan aún más.

“Para nosotros, el pan delicioso es una comida,” señala León. **P**



EL HORNITO

1053 MURFRESSBORO PIKE
NASHVILLE, TENNESSEE
LUIS ROJAS, GERARDO MEJIA, PROPIETARIOS



La innovación bien podría ser el segundo nombre de una de las panaderías más exitosas y célebres de Nashville, Tennessee.

Nombrada la mejor de Nashville 2022, El Hornito Panadería y Pastelería se especializa en panes auténticos, pastelería gourmet y pasteles elegantes. Hay dos dueños: Luis Rojas y Gerardo Mejía.

“Hay cuatro panaderías El Hornito, y esta tienda es una de las primeras en usar fondant en los pasteles,” explica Sebastián Flores, gerente de la tienda El Hornito ubicada en Murfreesboro Pike en Nashville. “Tenemos una gran variedad de pasteles.”

De hecho, existen los distintivos pasteles de 7 capas que invocan al milhojas, excepto que estos pasteles disponibles en El Hornito están hechos con múltiples capas de pastel en lugar de hojaldre. El pastel entero está cubierto con una abundante capa de crema batida y coloridas frutas frescas, como frambuesas, fresas y duraznos. La presentación es sorprendente y atractiva para los clientes que quieren probar uno en ese mismo instante.

Su diseño de pasteles imaginativo sigue un método, sin embargo, los decoradores de pasteles de la panadería disfrutan de

la libertad de ampliar los límites de su creatividad.

“Tenemos personas específicas que se encargan del diseño de pasteles,” señala Flores. “Cada persona es capaz de usar su propia creatividad para destacar su diseño. Usan su propia imaginación para crear lo que quieren hacer.”

El Hornito da la bienvenida a los clientes para que se conviertan en parte del proceso creativo ya que los clientes a menudo compartirán su diseño favorito con el decorador de pasteles que hará realidad esa visión.

El pan y la repostería son otros de los artículos de panadería distintivos en El Hornito, que se especializa en conchas, mantecadas y otros panes dulces.

Como otro ejemplo de su creatividad, las orejas se hornean frescas y se bañan en un delicioso chocolate para agregar un toque especial.

Se ofrecen piezas circulares de pan dulce con frambuesa en la parte superior, y los pasteles en forma de cono se rellenan con bayas frescas y crema batida y se decoran con anillos de chocolate en el exterior. Hay un antojo especial para la vista en cada rincón de la panadería. **P**





TAQUERIA LA LOMA

459 DARROW ROAD
AKRON, OHIO
BLANCA Y CAESAR RIVERA, PROPIETARIOS

Un componente integral de operar un negocio minorista en el mundo posterior a la pandemia implica la creciente importancia de las compras en un solo lugar. En el norte de Ohio, el éxito de este modelo de negocio es más que evidente en Taquería La Loma.

La pareja de Caesar y Blanca Rivera comenzaron hace 15 años a construir este exclusivo mercado de alimentos, que ahora tiene ubicaciones en Akron y Canton, Ohio. Primero fue un restaurante dinámico. Luego la tienda de comestibles. Y hace cinco años, la panadería abrió con gran entusiasmo.

“A la gente le gusta todo – donas, churros, pasteles y muchos diseños de pan fresco,” explica Caesar. “También es visualmente atractivo. Las conchas vienen en muchos colores – blanco, amarillo, chocolate y rosa. Hacemos donas de azúcar y de chocolate, algunas con chispas y otras con pudín adentro. Hacemos donas todos los días por la mañana, a partir de las 4 a.m.”

Los niños a menudo acuden en grupos grandes a la caja de donas para elegir sus productos favoritos, mientras que a otros les encantan los churros de un pie de largo que se preparan todos los días. Las conchas están hechas para lucir especiales durante los días de fiesta como el 4 de julio, cuando se colorean de rojo y azul.

Uno de los más singulares artículos de panadería es el pan de pudín, que los panaderos Luis Morales y Sebastián Caba preparan en dinámicas formas triangulares con una corteza dorada y crujiente.

Los pasteles tres leches están disponibles en media hoja y hoja entera, y Rivera dice que los clientes siguen comprando sobre todo los pasteles enteros.

La parte hispana del mercado ofrece la conveniencia de comprar carnes frescas, quesos, frutas y verduras frescas, granos y productos secos, café y té, productos lácteos, productos de caña, salsas y condimentos, refrescos, dulcería mexicana, piñatas y mucho más.

El restaurante exclusivo con mesas para cenar en persona ocupa el lado opuesto a la panadería, donde los clientes pueden disfrutar auténtica comida mexicana preparada con ingredientes frescos. Está el clásico Chile Verde, Bistec Ranchero y Pollo con Crema servido con arroz, guacamole y ensalada. Y puede elegir tortillas de maíz o de harina, hechas desde cero.

“La panadería hace teleras para el restaurante y hay tortas disponibles con 10 carnes diferentes,” explica el co-propietario. “La gente viene al mostrador a hacer su pedido. El servicio personalizado es muy importante para nosotros.” **P**





ARACELI'S BAKERY

459 NEW CIRCLE ROAD
LEXINGTON, KENTUCKY
JONATHAN CERVANTES, PROPIETARIO



Poder elegir puede marcar la diferencia para un cliente satisfecho. Pregúntele a cualquiera que entre por la puerta principal de Araceli's Bakery en Lexington, Kentucky, y encontrará que cada cliente está impresionado por la cantidad de opciones disponibles en esta panadería, que adquirió un nuevo propietario el año pasado.

En la primavera de 2022, Jonathan Cervantes asumió como nuevo propietario de Araceli's, que ha deleitado a los clientes locales con sus pasteles, pastelería y panes dulces de primera calidad durante décadas.

Considere las opciones de sabores de empanadas (hay 10), que incluyen queso, piña, fresa, durazno, guayaba, arándano, manzana, caramelo, limón y mango.

Hay múltiples opciones de gelatina a base de agua, a base de leche y con sabor.

“Todo el mundo tiene favoritos diferentes,” señala Cervantes, quien se dedica a ofrecer nuevas opciones a los clientes.

“Estamos en lo cierto con nuestra línea de productos,” comparte. “Las conchas son nuestro producto de mejor venta.



Tenemos panes con rellenos, muchos sabores de empanadas. Estamos tratando de mantenernos al día con las novedades.”

Los bolillos con relleno de queso crema, jalapeño y pollo se han convertido en un elemento fijo en el menú, ya que los clientes buscan cada vez más comidas para llevar.

“Los hacemos todos los días y siempre se nos acaban,” dice Cervantes.

Los clientes aprecian esta panadería por otra razón clave: el valor.

Araceli's Bakery se enfoca en tamaños más grandes de panes y panes dulces, mientras se enfoca en clientes que buscan un buen valor en sus compras.

“Ofrecemos una buena oferta por el precio de nuestros productos,” comparte el dueño de la panadería. “Queremos darles a los clientes más por su dinero.” **P**





LA CONCHITA

4239 NOLENSVILLE PIKE
NASHVILLE, TENNESSEE
TITO DOMINGUEZ, PROPIETARIO



Un excelente ejemplo de cómo hacer negocio con la mentalidad actual de darle prioridad al cliente es la Panadería y Pastelería La Conchita en Nashville, Tennessee, que enumera los ingredientes en los exteriores de las vitrinas de los productos que producen frescos todos los días. Han adoptado la transparencia total como misión para sus clientes.

Un ejemplo se puede ver con su pan dulce, donde la descripción está escrita en la vitrina para pan dulce con levadura – ingredientes: harina alta en gluten, azúcar, manteca vegetal, levadura, agua, huevos, puede contener pasas o semillas de sésamo.

“Eso es lo que nos hace especiales. La gente. El pan. Los pasteles. Enumeramos los ingredientes en cada vitrina,” explica el propietario Tito Domínguez. “Algunas personas son alérgicas a los huevos u otros ingredientes. Nos aseguramos de que sepan lo que contienen nuestros productos. La frescura es nuestra característica distintiva.”

Fundada en 2011, Panadería y Pastelería La Conchita ha disfrutado de un enorme crecimiento durante la última década, gracias a su alto nivel de dedicación al servicio al cliente. Los clientes elogian el servicio aquí y llegan

a decir: “esta es nuestra nueva parada los domingos por la tarde”.

“Hemos duplicado nuestro tamaño,” explica Domínguez, quien obtuvo su experiencia previa trabajando como vendedor de ruta para una importante empresa de panadería. La familia tiene ubicaciones adicionales en Madison, Tennessee y Alabama. “Mi sueño es expandirme a más lugares.”

Las conchas siguen siendo el producto número 1 en ventas de la panadería y se especializan en múltiples opciones de sabores y tamaños. Hay una vitrina completa, de 12 a 15 bandejas, dedicada a las conchas en su tienda de Nashville.

La variedad se puede encontrar en todas partes. Hay tres tipos de donas y tres sabores de panecillos en los estantes.

Los postres de una sola porción son otra línea de productos clave, incluyendo los chocoflanes y las tazas de pastel tres leches.

“El negocio va muy bien,” dice Domínguez. “También estamos viendo nuevas tendencias en los pasteles de boda. Las bodas grandes siguen siendo populares. Uno de nuestros pasteles de boda más vendidos es una estructura de metal que contiene 15 pasteles y un pastel principal en la base.” **P**





EL RINCON

3212 TUSCARAWAS ST.
W CANTON, OHIO
RAFAEL LOPEZ, GERENTE



Durante un cuarto de siglo, El Rincon ha deleitado a los clientes en el norte de Ohio con auténtica comida mexicana, y durante el último año sus opciones en West Canton han incluido productos frescos de panadería.

“Este es el único lugar que tiene una panadería,” explica Rafael López, quien administra El Rincon en West Canton en la calle Tuscarawas. “Nuestros clientes son principalmente hispanos y estamos abiertos de 11 a.m. a 10 p.m. todos los días.”



■ DOSIFICADOR DE RELLENOS

MODELOS:

Dosificador de Rellenos con Pedestal

Dosificador de Rellenos de Mesa

Uso Planeado*

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

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

Capacidad productiva 60 dosificaciones por minuto.

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

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

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

Capacidad de la tolva 28 Kg

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

■ NUEVO HORNO ROTATIVO

Con panel digital programable. 99 programas/recetas.

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

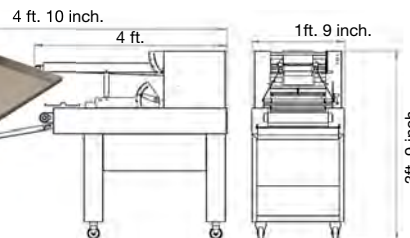


■ NUEVA BOLILLERA DOBLE CANAL

Puede hacer desde un sub sandwich loft a mini baguette, rancho o dinner roll y bolillos. Puede pesar, cortar y armar desde 2 a 12 onzas. Estos son los beneficios de formar varios y distintos productos con un solo equipo para distintos mercados y necesidades.



BREAD MOLDER FORMER



Argencal Inc.

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

Cell Ph English/Spanish 661-212-8683

argencalequipment@gmail.com • www.argencal.com

Financing available / Pregunte por financiación.





El negocio también suministra productos de panadería a cuentas mayoristas, incluyendo restaurantes mexicanos en el área.

Muchos de los productos de panadería frescos están empaquetados, incluyendo los panes y el flan de una sola porción, así como los pasteles enteros.

“Nuestros clientes piden muchos pasteles,” dice López, y agrega que venden al menos 10 o más cada semana. “Muchos de nuestros clientes compran otros productos de panadería por bolsa. Eso se ha vuelto más importante para ellos. Ofrecemos bolsas con cinco piezas u ocho piezas. Nuestro negocio va muy bien.”

BakeMark juega un papel fundamental en su éxito al proporcionar productos consistentes y de primera calidad, así como un servicio al cliente superior.

“BakeMark nos ayuda mucho con su experiencia,” dice López. **P**

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  

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



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

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

**Knoxbridge
Mills**

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

CHILINDRINAS

PREPARAR AZÚCAR

CHILINDRINA:

5 libras de azúcar granulada
3 onzas de harina

Agua (suficiente para humedecer)
Licue bien la harina y el azúcar.

Espolvorear con agua y frotar hasta que el azúcar esté húmedo. Dejar endurecer durante la noche. Separe suavemente hasta que se formen pequeñas migajas.

MEZCLAR: Mezcle la masa siguiendo las instrucciones proporcionadas en cada bolsa de Trigel Dorado Bizcocho Mix para una tanda pequeña. Deje reposar la masa durante 15 minutos.

ADORNO DE PASTA:

1½ libras de azúcar granulada
2½ libras de harina de repostería
1½ libras de azúcar en polvo
2½ libras de harina para pastel
3 libras de manteca para todo uso
Colorante alimentario amarillo (al gusto)

Mezcle ambos azúcares y la manteca para todo uso a fuego lento durante 1 minuto, luego a fuego medio durante 3 minutos. Agrega la harina de repostería y la harina para pasteles. Mezclar 1 minuto a temperatura media. Agregue colorante alimentario amarillo al tono deseado.

CONSTITUIR: Escala y corta en 3 oz. trozos, redondearlos y colocarlos en bandejas para horno forradas con papel. Deje reposar la masa por 15 minutos más. Cúbrete las manos con manteca de palma multiusos BakeSense y aplana cada pieza. Aplique cobertura de pasta amarilla. Presione el lado de la pasta en el Azúcar Chilindrina y colóquelo nuevamente en la bandeja para hornear.

HORNEAR: Deje reposar durante 30-45 minutos hasta ¾ del tamaño final. Hornee a 350-380°F hasta que esté ligeramente dorado, aproximadamente 22-25 minutos.



BAKEMARK PRODUCTOS UTILIZAR

30782 Trigel Dorado Bizcocho Mix
17220 BakeSense AP Palm Shortening
35179 Trigel Dorado Fresh Yeast

ADRONO DE PASTA

48285 Trigel Dorado Concha Mix
17217 BakeSense IE All Purpose Shortening

CHURRO CUPCAKES



BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

30420 Westco Extra Rich White Cake Mix
73139 BakeSense Cinnamon
12045 Westco 5-Fold Vanilla
19326 Trigel Dorado Cajeta 10" Frozen Churros

MEZCLAR: Mezcla para pastel: Escale y mezcle 2 libras y 8 onzas de Westco Extra Rich White Cake Mix con 1 libra y 10 onzas de agua, según las instrucciones de la bolsa. Mezcle 0,25 onzas de canela molida y 0,25 onzas de vainilla 5 veces. Utilice su báscula para pesar todos los ingredientes, incluida el agua.

HORNEAR: Hornee a 320 grados durante 12 minutos o hasta que esté completamente horneado. Cuando utilice un horno convencional o un horno de carrete, ajuste la temperatura entre 20 y 30 grados más.

TERMINAR: Mezcle 0,25 onzas de BakeSense Cinnamon con 2 libras de Vanilla Buttercrème de Westco hasta que esté completamente desarrollado.

Una vez que los cupcakes estén completamente fríos, usando una punta de estrella, vierta 1.5 onzas de crema de mantequilla de vainilla y termine con parte del Churro relleno de Cajeta de 10".

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.bakemark.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.bakemark.com



UN BRILLO RELUCIENTE COMO NINGÚN OTRO

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



DELICIOSA Y FÁCIL DE USAR

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



ESPARCIENDO ALEGRÍA EN EL MUNDO MÁGICO DE HORNEAR

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



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

HOLIDAY PLANNING



Creating a successful action plan for the wide array of upcoming holidays and promotions requires thoughtful advance planning – with help from your friends at BakeMark.

The Hispanic community partakes in their traditional fall celebration of family members who have passed on during Día de Muertos, a multi-day celebration on November 1-2 that encompasses celebration and food. Most notable of these foods is pan de muerto. With the slight zest of orange flavoring, this Hispanic sweet bread entails bone-shaped pieces that adorn the top.

The time is now to begin planning how you can bring this delicious treat into your bakery. BakeMark's Hispanic line Trigal Dorado offers the best of the traditional

flavors without compromise. So, as we head into the season of Día de Muertos, utilize the Bizcocho Mix and bring pan de muerto as a tool to boost your sales.

Throughout the year, and no matter what the season, Luis Leon, store manager for El Gran Valle Verde, which operates multiple locations in the Cincinnati area, points out that traditional breads such as bolillos are the biggest calling card for their bakery.

"People come here for our bolillos. We make the bolillos with a crunchy crust and a soft crumb," Leon explains. "We have tried to perfect our bolillos over time. We started making them many years ago in Guadalajara (Mexico). The bakers would mix the dough at room temperature and lay the dough out on

the bench table with a cloth over it. They ferment it overnight. People say it is the best bolillo they have ever had."

But beyond the everyday, El Gran Valle Verde is gearing up to make a special bread known as pan de feria, or fair bread.

"Some are salty. Some are made with cheese or ham inside. We plan to make pan de feria with buttermilk, cinnamon and walnuts for holiday celebrations," Leon continues. "Where we operate our bakery now, there is a big concentration of people who came from near Guadalajara. They would enjoy this bread during huge fairs. Now we want to bring a bread here that they know and love."

Pan de feria, also known as pan de fiesta, is made with all the traditional ingredients of bread, along with milk,



egg, and a tablespoon of sugar. To prepare it, you need to heat the milk, butter, sugar, and salt to a warm temperature, prior to adding the yeast mixture, milk mixture, and egg to dry ingredients and mixing thoroughly.

There are other special breads that satisfy the cravings for a taste of home and celebration. Pan de acambaro is a traditional Mexican bread that's named after the city of its origin, Acambaro in Guanajuato. The bread is made with a fermented dough called masa madre (mother dough), and it's decorated with a few slashes on top and glazed before baking, according to TasteAtlas.

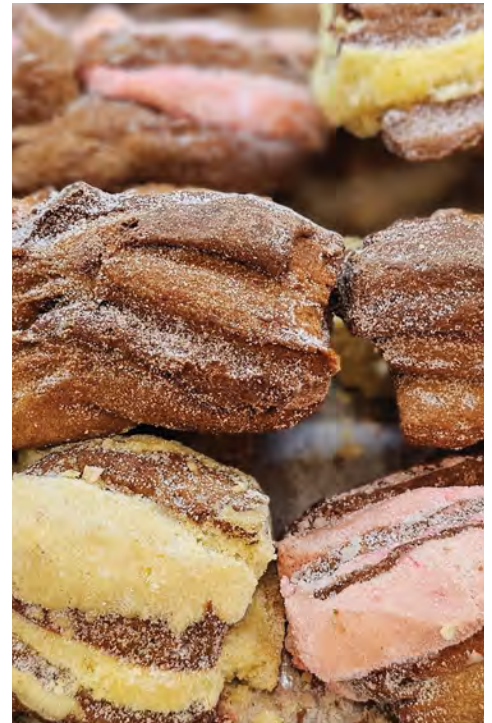
Some people compare it with the Jewish challah. Once baked, pan de acambaro should be quite dense with

a fine crumb and yeasty aromas. It's recommended to pair it with a cup of coffee or Mexican hot chocolate (champurrado).

At El Rincon Bakery in Canton, Ohio, manager Rafael Lopez points out that they sell to a lot of Mexican restaurants on the southwest side of Canton that love to bring a taste of home to their customers.

One of the most popular breads here is pan sheca, or pan guatemalteco, which can be made with brown sugar and molasses. The bread is topped with anise seeds, which adds a licorice taste.

"This is our only location that has a bakery," Lopez says of El Rincon, which first opened 25 years ago and opened its Canton location with a bakery a year ago. "Business is going very well." **P**





PREMIUM PRESENTATIONS

Elegant presentation has swept into the decorated cake business with a zestful flurry. No longer are Customers are satisfied with a simple cake with just frosting. They crave multiple flavors and creative decorations that are eye-catching and make a bold statement.

A wide variety of cake flavors are featured at Araceli's Bakery in Lexington, Kentucky where owner Jonathan Cervantes points out that offering numerous choices ensures that you maximize your appeal to customers.

The bakery offers up to 10 flavors of tres leches cakes, which are offered as 8-inch cakes, 12-inch cakes or individual slices.

Flavors include mocha, strawberry, pecan, cheese, caramel, fruit medley, Oreo, pineapple and peach.

Customers can also order a variety of sizes of flan or chocoflan: cup, small, large or heart shape.

"People like different flavors, so we make sure that everyone has different options," Cervantes shares.

Tito Dominguez of Panadería La Conchita in Nashville, Tennessee, says they are witnessing growing demand for single-serve cakes that are elaborate in flavor and design.

"Many people don't want a full cake. They want a great slice. We offer many flavors

of single serve, 8-inch rounds and quarter sheets. If they want a larger cake, they can order it in advance."

Araceli's Bakery specializes in tres leches cakes, and now is striving to integrate more flavors and textures, as well as crispy treats.

"It is crazy what you can do with cakes. Our top seller is probably fresh strawberries, and we also have pineapple and peach," Cervantes says. "We started making mocha cakes and cheesecakes, and they have both been a big hit. We are trying to keep up with the wave of what is new. BakeMark is a very big help to us. They always are there when we need something. We couldn't run the business without it."

ADD A SHIMMERY FLAIR

Through its innovative Sprinkelina line, BakeMark offers bakeries the ability to add a shimmery flair to any cake creation.

There are 16 single colors available, including pink, gold, or silver, along with



everyday mixes, including new choices Neon Party and Magical Rainbow.

Customers are encouraged to check with their BakeMark sales rep for product availability in your region.

Color options include seasonal mixes including new Spooky, along with Autumn, Halloween, Jingle, Christmas, and Winter/Hanukkah.

In addition, Twinkle Pearls enable you to dazzle your creations with a “magical shimmer.” Sparkling color options include white, yellow, pink, orange, red, purple, blue, green, and chocolate.

The Sprinkelina line also includes nonpareils, decorating sugars, shapes, designer blends, Sprinkelina Glitter Glaze, and piping gel.

COOL DESIGN TRENDS

Beyond cakes, donuts have become a great place to show off your coolest design trends.

For those looking to shake things up and offer something new and exciting to your customers, then Westco’s Mochi Donut mix from BakeMark is a perfect solution. Westco’s Mochi Donut mix is a specially formulated blend of high-quality ingredients. These include rice flour, sugar, and tapioca starch. This allows you to create soft, chewy, and utterly delicious mochi donuts right in your own bakery. These

donuts are not only tasty, but they are also a healthier alternative to traditional donuts. Mochi donuts are a unique and exciting addition to any bakery’s menu, and with Mochi Donut mix, you can easily offer them to your customers.

Using Westco’s mix is easy, making it a great choice for busy bakeries. For this mix, simply add water, eggs, canola oil and vegetable shortening. You will have a batch of delicious mochi donuts ready to be fried in just a few minutes. You can easily customize the recipe to your liking by adding different flavors or spices.

Don’t forget BakeMark’s line of dipping icings and toppings. Make sure that your bakery case pops with the colors from the company’s wide range of Sprinkelina sprinkles and blends.

Further, BakeMark offers another innovative bakery mix – Westco® Sup-R-Smooth™ Fudge Icing is our smoothest fudge icing that is ready to use and easy to apply! Indulge in the rich, velvety texture that will elevate your baked goods to a whole new level. This fudge icing has been carefully crafted to provide the ultimate smoothness, ensuring a luxurious experience for all your baking needs.

Let your creativity run wild! Its versatility and unmatched smoothness make it a must-have for every baking enthusiast. **P**





MAKE IT *Special*

Limited-time offers that help your customers feel special – with products geared for everyday treat occasions – are emerging as the secret ingredient to success in the post-pandemic world.

Panadería La Conchita in Nashville, Tennessee, makes special “giant” conchas with raisins and ground cinnamon inside.

“We like to introduce more to the customer,” explains owner Tito Dominiguez of La Conchita. “If they stop here, they will find everything they need for their party: pinatas, candy and desserts.”

Jonathan Cevantes, who bought the popular longtime Araceli’s Bakery in Lexington, Kentucky, in the spring of 2022, says that marketing is their No. 1 emphasis now to “get the word out to more people” about the delicious and authentic specials available at Araceli’s.

“We are focusing more on social media to promote our specials,” he says. “We hired a person to help out our social media efforts. We are on Facebook and Instagram, and probably the next big thing is TikTok. Everyone has TikTok these days.”

Product innovation continues to drive limited-time offers in the bakery.

El Hornito Bakery in Nashville plans to introduce more specials in coming months, including opera cake. During holidays, they pull out all the stops with special celebrations including “the biggest rosca in Nashville.”

Nashville store manager Sebastian Flores says that every year on the bakery’s anniversary, Dec. 18, they create a giant rosca in the bakery’s parking lot.

“The last one we made was 77 feet long,” he says. “It is a fun activity for our customers who can hang out and be friendly.”

At El Gran Valle Verde Panadería and Pastelería in Cincinnati, they already make nearly a dozen flavors of empanadas and are preparing to add another flavor for the fall holidays – pumpkin.

They already make signature tres leches cups that are wildly popular, especially with younger customers. It is almost like a cupcake shake, made with pieces of cupcake with milk. The

32-ounce cupcake shakes come in a variety of flavors: mocha, peach, guava, etc.

And the bakery plans more innovation with the help of BakeMark for valuable technical support.

“BakeMark brings a lot of innovative products and technical expertise,” explains Luis Leon, store manager for El Gran Valle Verde. “BakeMark helps us a lot with quality and consistency and newer ways of baking.”

INSPIRATIONAL TRENDS

Speaking at the International Dairy Deli Bakery Association convention in Anaheim, California, Jonna Parker, fresh foods team lead at Circana, points out that snacking is “wildly popular,” and this is a subject the fresh foods industry does not talk nearly enough about. Consider that at-home celebrations (think book clubs or even swim parties) are at an all-time high.

“We’ve got to get out of the shelf mentality and inspire people,” she said.

Thus, the changing landscape of consumer demand is reaching a new fork in the road, as bakery marketers clamor to understand the best cases to drive higher consumption of fresh bakery products.

In addition, whole grains now rank as the No. 1 trait that consumers seek out when paying attention to specific traits in fresh bakery products, according to Rick Stein, vice president of fresh foods for the Food Marketing Institute, who presented findings from their Power of Bakery Report during IDDBA.

“You’ve got to be speaking about health and wellbeing in the bakery,” he said.

Stein points to emerging dimensions of value, related to quality, relevance, experience, and convenience. Eye-catching displays rank as the No. 1 factor (at 42%) rank as the No. 1 factor for consumers who buy an unplanned bakery item.

“When it comes to prompts for unplanned bakery purchases, clearly the eyes decide,” he says.



Freshness (54%), baked today (46%) and made in store (38%) are “the clear things you can shout about that resonate with the consumer today,” Stein explains.

During the IDDBA convention, Heather Prach, vice president of education, and Whitney Atkins, vice president of marketing, presented a multi-dimensional look at the Dairy, Deli and Bakery State of the Industry, with findings based on a shopper survey conducted in May 2023 of 1,550 consumers, with a sales overlay by Circana.

A new set of factors are adding to the list of pandemic disruptors, Atkins explained, fueled by inflation, record high consumer debt levels, record low consumer savings rates, wage increases below the rate of inflation, and a 9-month low consumer confidence. All this leads to a continued home-centered world with room for premium purchases, she points out.

“Generation Z exhibits the highest chance of paying more for foods that align with their values,” Prach explains. “Where there is change, there is opportunity. The ability to put anything on autopilot is over. We need to be fluid and flexible.”

The latest survey of grocery shoppers by FMI – The Food Industry Association for its

U.S. Grocery Shopping Trends 2023 series, reveals that the meaning of “good value” is becoming more complex as consumers navigate grocery aisles. While shoppers say that getting good value is a priority across all income and demographic levels, younger shoppers are clearly driving the shifting definition of value toward a more holistic measurement that goes beyond the traditional price-to-quantity ratio.

Convenience and a pleasing shopping experience are also key drivers of value for younger shoppers: 47% of millennials say that they are willing to spend more money to avoid shopping at multiple stores, while 50% say they would spend more to shop at more pleasant stores, compared to just 16% of Baby Boomers who express those sentiments.

Younger shoppers are also more willing to buy the best quality items regardless of price. Fifty-two percent of millennials and 42% of Gen Z-ers express that sentiment, compared to just 22% of Baby Boomers.

Among the 75% of shoppers expressing concern with rising food prices, two strategies are being utilized consistently across all income levels – increased deal seeking and 41% of shoppers who are purchasing more store brands. **P**



The newest location of El Gran Valle Verde features one of the finest panaderías in the region. Luis Leon, store manager for El Gran Valle Verde, guides a quick tour of the modern kitchen and production area, featuring Baxter ovens and Hobart mixers and proofers, and everything is clean and in its place. This store opened two years ago and is the newest of the award-winning operation, which was honored as the best general services company at the Hispanic Business Awards gala.

“Our supermercado, restaurant, panadería, carnicería and heladería are under one roof,” explains Neftali Roblero, owner.

This unique operation combines five distinct food services in a single location: la panadería, la taquería, la heladería, el supermercado and la carnicería.

El Gran Valle Verde provides the most incredible food and drinks in its newest Taquería restaurant, fresh produce and international foods and grocery items in the

EL GRAN VALLE VERDE

**2320 DIXIE HIGHWAY
CINCINNATI, OHIO
NEFTALI ROBLERO, OWNER**

supermercado, as well as offering the freshest baked goods in the new panadería and delicious ice cream desserts in la heladería.

At the panadería, featured items include churros, tres leches cake, cheesecake, flan and a large variety of pastries and bread. Customers can enjoy the personalized service of custom made-to-order cakes for any special birthday, wedding, anniversary or other celebration.

In addition, guests are encouraged to stop by for spectacular sundaes, scrumptious milkshakes and a variety of classic Mexican “sweet treats,” featuring classic ice cream flavors and special creations.

During the summer months, cakes and gelatins are immensely popular among customers. As cooler weather sets in, bread sales rise to even greater heights.

“For us, delicious bread is a meal,” Leon points out. **P**



THUNDERBIRD



Since 1978

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



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



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



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



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



EL HORNITO

1053 MURFRESSBORO PIKE
NASHVILLE, TENNESSEE
LUIS ROJAS, GERARDO MEJIA, OWNERS



Innovation might as well be the middle name of one of the most successful and celebrated bakeries in Nashville, Tennessee.

Named the Best of Nashville 2022, El Hornito Panadería y Pastelería specializes in authentic breads, gourmet pastries and elegant cakes. There are two store owners: Luis Rojas and Gerardo Mejia.

“There are four El Hornito bakeries, and this store is one of the first to use fondant on cakes,” explains Sebastian Flores, store manager for the El Hornito located on Murfreesboro Pike in Nashville. “We have a huge variety of cakes.”

Indeed, there are the signature 7-layer cakes that remind one of Milhojas – except these versions available at El Hornito are made with multiple cake layers instead of puff pastry. The entire cake is covered with a bountiful layer of whipped cream and colorful fresh fruits including fresh raspberries, strawberries and peaches. The presentation is amazing and enticing to customers who want to try one on the spot.

There is a method to their imaginative cake design, and yet the bakery’s cake

decorators enjoy the freedom to stretch the limits of their creativity.

“We have specific people who are responsible for cake design,” Flores points out. “Each person is able to use their own creativity to master their design. They use their own imagination to create what they want to do.”

El Hornito welcomes customers to become part of the creative process, as clients will often share their favorite design with the cake decorator who will bring that vision to reality.

Breads and pastries are other signature bakery items at El Hornito, which specializes in conchas, mantecadas and other sweet breads.

As another example of their creativity, orejas are baked fresh and dipped in delicious chocolate to add a special touch.

Circular pieces of pan dulce are offered with a raspberry filling on top, and cone-shaped pastries are filled with fresh berries and whipped cream and decorated with rings of chocolate on the outside. There is a special treat to behold in every corner of the bakery. **P**





TAQUERIA LA LOMA

459 DARROW ROAD
AKRON, OHIO
BLANCA AND CAESAR RIVERA, OWNERS

An integral component of operating a retail business in the post-pandemic world involves the growing importance of one-stop shopping. Nowhere in northern Ohio is the success of such a business model more evident than at Taqueria La Loma.

Husband and wife Caesar and Blanca Rivera started 15 years ago building up this unique food marketplace, which now has locations in Akron and Canton, Ohio. First came a dynamic restaurant. Then the grocery store. And five years ago, the bakery opened to great fanfare.

“People like everything – donuts, churros, cakes, and lots of designs of fresh breads,” Caesar explains. “It is also visually appealing. Conchas come in many colors – white, yellow, chocolate, and pink. We make sugar and chocolate donuts – some with sprinkles and some with pudding inside. We make donuts every day in the morning, starting at 4 a.m.”

Children often flock to the donut case to choose their favorites, while others love

the foot-long churros made fresh daily. Conchas are made to look special during holidays like the Fourth of July when they are colored red and blue.


One of the more unique bakery items is pudding bread, which bakers Luis Morales and Sebastian Caba prepare in dynamic triangle shapes with a golden crispy crust.

Tres leches cakes are available in half sheet and full sheet, and Rivera says customers continue to buy the whole cakes most of all.

The Hispanic market portion of the store offers the convenience of shopping for fresh meats, cheeses, fresh fruit and vegetables, grains and dry goods, coffee and tea, dairy products, cane goods, sauces and condiments, soft drinks, Mexican Dulcería, piñatas and much more.

The signature restaurant with tables for in-person dining occupies the opposite side of the store from the bakery where patrons can offer authentic Mexican foods made with fresh ingredients. There is the classic Chile Verde, Steak Ranchero, and Pollo con

Crema served with rice, guacamole, and salad. And you can choose corn or flour tortillas, made from scratch.

“The bakery makes the telera bread for the restaurant, and there are torta sandwiches available in 10 different meats,” the co-owner explains. “People come to the counter to place their order. Personal service is very important to us.” 





ARACELI'S BAKERY

459 NEW CIRCLE ROAD
LEXINGTON, KENTUCKY
JONATHAN CERVANTES, OWNER



Choice can make all the difference to a satisfied customer. Ask anyone who walks through the front door of Araceli's Bakery in Lexington, Kentucky, and you will find every single customer is impressed by the number of choices available at this longtime bakery, which gained a new owner last year.

In the spring of 2022, Jonathan Cervantes took over as the new owner of Araceli's, which has delighted local customers with their premium pastries, cakes, and sweet breads for decades.

Consider the choices of empanada flavors (there are 10), including cheese, pineapple, strawberry, peach, guava, blueberry, apple, caramel, lemon, and mango.

There are multiple choices of gelatin in water-based, milk-based, and flavored.

"Everyone has different favorites," points out Cervantes, who is dedicated to bringing in new options for customers.

"We are on the mark with our product line," he shares. "Conchas are our top seller. We have breads with fillings, many flavors of empanadas. We are trying to keep up with the wave of what's new."



Bolillos with cream cheese filling, jalapeno and chicken have become a fixture on the menu, as customers increasingly seek out meals to go.

"We make these daily, and we always run out," Cervantes says.

Customers appreciate this bakery for another key reason: value.

Araceli's Bakery focuses on larger sizes of breads and sweet breads, while focusing on customers who are looking for good value in their purchases.

"We offer a good deal for the price of our products," the bakery's owner shares. "We want to give customers more bang for their buck." **P**





LA CONCHITA

4239 NOLENSVILLE PIKE
NASHVILLE, TENNESSEE
TITO DOMINGUEZ, OWNER



As a prime example of doing business in today’s customer-first mentality, Panadería y Pastelería La Conchita in Nashville, Tennessee, lists the ingredients of its bakery items on the outside cases of the fresh products it produces every day. They have embraced complete transparency as a mission for their customers.

One example can be seen with their pan dulce, where the description is written on the case for pan dulce with yeast – ingredients: high gluten flour, sugar, shortening, yeast, water, eggs, May contain raisins or sesame seeds.

“That’s what makes us special. The people. The bread. The cakes. We list the ingredients on every case,” explains owner Tito Dominguez. “Some people are allergic to eggs or other ingredients. We make sure they know what is in our products. Freshness is our signature.”

Founded in 2011, Panadería y Pastelería La Conchita has enjoyed enormous growth over the past decade, thanks to its high level of dedication to customer service. Customers praise the service here, with one

going so far to say, “this is our new Sunday afternoon stop.”

“We have doubled in size,” explains Dominguez, who gained his previous experience working as a route vendor for a major baking company. The family has additional locations in Madison, Tennessee, and Alabama. “My dream is to expand to more locations.”

Conchas continue to be the bakery’s No. 1 seller, and they specialize in multiple flavors and size options. There is one full case – 12 to 15 trays – devoted to conchas in their Nashville store.

Variety can be found everywhere. There are three kinds of donuts and three flavors of muffins on the racks.

Single-serve desserts are another key product line, including chocoflan and tres leches cups.

“Business is going very well,” Dominguez says. “We are seeing new trends in wedding cakes, as well. Large weddings are still popular. One of our top selling wedding cakes is a metal structure holding 15 cakes and a main cake on the base.” **P**





EL RINCON

3212 TUSCARAWAS ST.
W CANTON, OHIO
RAFAEL LOPEZ, MANAGER



For a quarter century, El Rincon has delighted customers in northern Ohio with authentic Mexican food, and for the past year their product offerings in West Canton have included fresh bakery items.

“This is the only location that has a bakery,” explains Rafael Lopez, who manages the El Rincon in West Canton on Tuscarawas Street. “Our customers are mainly Hispanic, and we are open from 11 a.m. to 10 p.m. every day.”

The business also supplies bakery products to wholesale accounts including Mexican restaurants across the area.

Many of the fresh bakery products are packaged, including breads and single-serve flan, as well as full-size cakes.

“Our customers order a lot of cakes,” Lopez says, adding that they sell at least 10 or more every week. “A lot of our customers buy other bakery products by the bag. That has become more important to them. We offer bags with five pieces or eight pieces. Our business is going very well.”

BakeMark plays a pivotal role in their success by providing consistent and premium quality products, as well as superior customer service.

“BakeMark helps us so much with their expertise,” Lopez says. **P**



CHILINDRINAS

PREPARE CHILINDRINA

SUGAR:

5 pounds granulated sugar
3 ounces flour

Water (enough to moisten)

Blend the flour and sugar thoroughly. Sprinkle with water and rub until the sugar is damp. Let harden overnight. Break apart gently until small crumbles are formed.

MIX: Mix the dough following the directions provided on each bag of Trigel Dorado Bizcocho Mix for a small batch. Let the dough rest for 15 minutes.

PASTA TOPPING:

1½ pounds granulated sugar
2½ pounds pastry flour
1½ pounds powdered sugar
2½ pounds cake flour
3 pounds All-purpose shortening

Yellow food color (as desired)
Mix both sugars and the all-purpose shortening on low for 1 minute, then on medium for 3 minutes. Add pastry flour and cake flour. Mix 1 minute on medium. Add yellow food color to desired hue.

MAKE UP: Scale and cut into 3 oz. pieces, round them up and place them on paper lined baking trays. Let the dough rest for an additional 15 minutes. Coat your hands with BakeSense All Purpose Palm Shortening and flatten each piece. Apply yellow pasta topping. Press the pasta side into the Chilindrina Sugar and place it back on the baking pan.

BAKE: Proof 30-45 minutes until ¾ of final size. Bake at 350-380°F until a light golden brown, approximately 22-25 minutes.



BAKEMARK PRODUCTS USED

30782 Trigel Dorado Bizcocho Mix
17220 BakeSense AP Palm Shortening
35179 Trigel Dorado Fresh Yeast

PASTA TOPPING

48285 Trigel Dorado Concha Mix
17217 BakeSense IE All Purpose Shortening

CHURRO CUPCAKES



BAKEMARK PRODUCTS USED

30420 Westco Extra Rich White Cake Mix
73139 BakeSense Cinnamon
12045 Westco 5-Fold Vanilla
19326 Trigel Dorado Cajeta 10" Frozen Churros

SCALE AND MIX: Cake Mix: Scale and mix 2 pounds, 8 ounces of Westco Extra Extra Rich White Cake Mix with 1 pound, 10 ounces of water, according to the instructions on the bag. Mix in the 0.25 ounce of Ground Cinnamon as well as 0.25 ounce of 5 Fold Vanilla. Use your scale to weight all the ingredients, including the water.

BAKE: Bake at 320 degrees for 12 minutes or until fully baked. When using a conventional oven or reel oven set temp 20 to 30 degrees higher.

FINISH: Mix 0.25 ounce of BakeSense Cinnamon into your 2 pounds of Westco's Vanilla Buttercrème until fully developed. Once cupcakes are completely cool, using a star pipping tip pipe 1.5 ounces of vanilla butter cream and finish with part of the 10" Cajeta filled Churro.

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.bakemark.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.bakemark.com today.



THE YEAST THAT PERFORMS AND SAVES YOU MONEY

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



DELICIOUS AND EASY-TO-USE

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

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

©2023 Sosland Publishing Company. All rights reserved. Reproduction of the whole or any part of the contents without written permission is prohibited. Sosland Publishing Company assumes no responsibility for the validity of claims in items reported. Sosland Publishing Company is a division of Sosland Companies, Inc.

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



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

BAKEMARK[®]

¡Nuestros clientes lo dicen de la mejor manera!

"Aumentamos nuestras ventas confiando en los productos de BakeMark por su excelente sabor, calidad y rendimiento."

"BakeMark es mi socio comercial."

"BakeMark no sólo es nuestro proveedor con la mayor red de suministro y distribución, sino que su servicio y apoyo son simplemente de primera categoría."

Ingredients & Manufacturing...delivered.[™]



www.bakemark.com