

BAKEMARK'S DICIEMBRE 2017 panadería



**Servicio
al Cliente
Excepcional**

**Exceptional
Customer
Service**

English

version starts on page

34



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.

Disponible de tu proveedor de panadería completa

BAKEMARK

Servicio al Cliente Excepcional

Crear una base de confianza entre sus clientes comienza por brindar un servicio al cliente excepcional. En estos días, los consumidores de panadería tienen muchas opciones, y nunca puede darse el lujo de dar por sentada ni una sola persona. Es por eso que es tan importante examinar continuamente las maneras de mejorar la experiencia del cliente dentro de su tienda.

Algunos pasos valiosos para lograr este objetivo pueden ser tan sencillos como ofrecer muestras diarias de sus pasteles frescos o panes dulces. Agregar nuevos productos, como los bolillos rellenos de jamón y queso, puede satisfacer la conveniencia que más clientes buscan hoy en día.

Y quizás más que nada, la inversión en la presentación de sus deliciosos panes, pasteles y repostería es vital. Tener vitrinas atractivas, limpias y bien iluminadas puede resultar en maravillas para establecer que sus productos de panadería son los mejores. En este número, examinamos el importante tema del servicio al cliente y le proporcionamos ideas útiles para su panadería.

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.yourbakemark.com para conocer más sobre todo lo que BakeMark tiene para ofrecer.

Nuestros más sinceros saludos,

Su Equipo de BakeMark

English

version starts on page

34

CONTENIDO

- 6** PAN Y HORNEO
- 10** PASTELES Y DECORACIONES
- 14** SERVICIO AL CLIENTE
EXCEPCIONAL
- 18** PERFILES DE PANADERÍAS
- 32** 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.

English

version starts on page

34

Exceptional Customer Service

Creating a foundation of trust with your customers starts with providing exceptional customer service. In these days, bakery shoppers have many choices, and you can never afford to take even one person for granted. That is why it is so important for your bakery to continually examine ways to enhance the customer experience inside your store.

Valuable steps toward achieving this goal can be as simple as offering daily samples of your signature fresh cakes or sweet breads. Adding new products like ham-and-cheese stuffed bolillos can address the convenience that more customers are seeking today..

And perhaps most of all, investment in the presentation of your delicious breads, cakes and pastries is vital. Having attractive, clean and well-lit display cases can do wonders for making a statement that your bakery products are the very best. In this issue, we cover the important topics of customer service and provide you with useful ideas for your bakery.

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
- 36** CAKES & DECORATING
- 38** EXCEPTIONAL CUSTOMER SERVICE
- 40** BAKERY PROFILES
- 50** FEATURED RECIPES
- 51** FEATURED PRODUCTS



Presentamos la harina para tortillas “Cuatro Cosechas”

La harina para los amantes de la tortilla tradicional

La preparación de tortillas es una tradición de innumerables generaciones, y todavía hoy el consumidor exige el mismo aroma, la misma consistencia y el mismo rendimiento en la cocción. La nueva harina para tortillas “Cuatro Cosechas” de Ardent Mills ofrece las mismas características tradicionales que definen la cocina tipo Southwestern. Elaborada con una molienda cuidadosa enfocada en la calidad y el rendimiento en la cocción, la harina Cuatro Cosechas le permite preparar cada día, en su panadería o restaurante, tortillas frescas y deliciosas.

Para ver muestras, visite ardentmills.com/cuatrocosechas. Para sus compras, contacte a su distribuidor local, al gerente de ventas de Ardent Mills, o llámenos al (888) 685-2534.



Nourishing what's next.®



Panes de Temporada

Los panes representan por lo menos la tercera parte de las ventas totales de una panadería típica, según los propietarios minoristas, y las ventas de pan comúnmente alcanzan su punto máximo durante el invierno y los primeros meses de la primavera. “Ofrecemos la misma variedad de pan en el verano. Pero, producimos menos,” señala José Herrera, propietario de Panadería El Paisa en Aurora, Colorado. “Vendemos mucho pan durante el invierno.”

Especialmente durante la primera semana de enero, las multitudes de consumidores comienzan a formarse temprano para comprar la rosca de reyes en Panadería El Paisa, que ha sido un negocio fijo en la comunidad local desde que la panadería abrió sus puertas hace 17 años.

Parecido al pastel del rey, la rosca de reyes es el pan tradicional de las fiestas preparado para el Día de los Reyes (6 de enero), una fiesta popular celebrada

por millones de hispanos. Este dulce pan conmemora la llegada de los tres reyes al lugar de nacimiento del Niño Jesús y es una parte popular de las celebraciones familiares durante esta temporada de fiesta.

Herrera informa que planean con anticipación la gran demanda de pan al preparar los suministros en diciembre. Empiezan a tomar pedidos personalizados temprano — semanas de antemano — y planifican lo que necesitarán para los rellenos. Cada vez más, los clientes solicitan rellenos especiales para la rosca de reyes, y Panadería El Paisa satisface estas solicitudes rellenando las rosas de reyes con múltiples opciones de sabores. “Con muchos pedidos personalizados, dividimos la rosca de reyes y la rellenamos con queso, cajeta, piña, guayaba o fresa,” dice Herrera.

La panadería también ofrece opciones en cuanto al tamaño: pequeño, mediano o grande. Esto es



importante porque no todas las familias son del mismo tamaño. Este escenario de temporada ocupada es similar en otras panaderías en toda la ciudad de Denver. Los pedidos anticipados por las rosca de reyes son cada vez más populares en La Dispensa Latina Carnicería en Denver. "Tenemos muchos pedidos anticipados," dice el propietario Iván González. "Podemos hacer cualquier tipo de relleno que la gente pida. Hacemos rellenos para la rosca con guayaba, queso, cajeta, fresa y más. Nos volvemos locos cuando las personas se forman para recoger sus pedidos."

Esta época del año es igualmente popular para los mini bolillos, las mini conchas y las teleras debido a la gran cantidad de reuniones familiares que se llevan a cabo. Las reuniones familiares durante las vacaciones significan que se servirán muchos alimentos. Una excelente manera de aprovechar esta oportunidad

es ofrecer paquetes familiares de mini panes o panes dulces en una oferta especial. "Producimos casi 100 tipos de panes, y las temporadas de fiesta son realmente ocupadas para nosotros," dice González.

En Anastasia's Desserts en Denver, la panadería venderá 600 rosca de reyes en enero. "Es nuestro día más grande del año," dice el propietario, Víctor Ángel Flores. Más allá de los tipos más comunes de panes, otra estrategia efectiva durante las temporadas de fiesta es ofrecer panes únicos.

En Pasteles Cisne Cakes & Pastries, elaboran un pan dulce especial para las fiestas que llaman condoches, o gorditas. La panadería hace condoches con maíz, leche, pasas, coco y guayaba. "Es un pan dulce que es muy popular entre nuestros clientes," dice Lorena Chora, propietaria de Pasteles Cisne con su marido, Jhovany. Otros panes festivos son igualmente sencillos de hacer



Argencal co.



■ CAMARA DE REPOSO/ INTERMEDIATE PROOFER

Máquina de dimensiones muy reducidas

Ideal para trabajar en carga

Entre 3 y 10 minutos de reposa en descarga

Sistema estático

Diseñada para diferentes tamaños de piezas

Silenciosa y de rápido funcionamiento

Ruedas giratorias para desplazar con facilidad



■ LAMINADORA DE PIE

Con cortantes para croissant (cuernitos)



■ MAQUINA PARA TORTILLAS

MODELO "2CFO54-42-4P"

Horno doble para tortilla de maíz y harina.

Camara horneadora: 54" largo

Capacidad de producción: De 200 a 350 docenas por hora tortillas de maíz y 90 docenas por hora en tortillas de harina.

Planchas de prensa: 12 x 13 1/2"

Cabezal con rodillos de 4 1/2" x 15"



■ 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



■ 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



■ 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.



■ 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 financiación.





usando mezclas auténticas de BakeMark. Decore su tienda para las fiestas e impulse un mayor tráfico de clientes mediante la promoción de exhibiciones con colores tradicionales y otros elementos festivos, como los elotes o las chilindrinas. Agregue sabores de temporada como la canela o la calabaza para hacer que estos panes tradicionales sean más festivos y que se adapten a la temporada. Las chilindrinas son un producto mexicano estilo concha que no sólo tienen un aspecto único, sino también una textura dulce y crujiente.

El uso de Trigo Dorado Bizcocho Mix lo ayudará a producir estos y otros productos hispanos que no

sólo se ven festivos y coloridos, sino que le brindarán una mayor vida útil para maximizar sus ganancias. Los cuellos son una repostería mexicana que luce festiva y colorida. Atraen a clientes adicionales, aumentando las oportunidades de maximizar sus ganancias. Este estilo de pastelería mexicana no sólo tiene un aspecto único, sino que también tiene una textura crujiente de hojaldre dulce. Usar Trigo Dorado Bolillo Mix lo ayudará a producir cuellos con facilidad. Otros panes interesantes para la temporada de fiesta incluyen las nueces, las tortugas y, los bolillos de trigo integral como una opción para los clientes que buscan productos de trigo integral.



Atlantic Bakery Expo

EN EL CENTRO DE CONVENCIONES DE ATLANTIC CITY

Abril 8-9, 2018

www.atlanticbakeryexpo.com

Para mayor información o espacios para puestos contacte a Howard:

215-732-2333

howard@atlanticbakeryexpo.com

Asistentes: contacte a su proveedor para recibir una entrada VIP de cortesía.



Inspirando los Diseños de Pastel

Para los decoradores de pastel de hoy, la inspiración se puede encontrar en cada esquina. Las frutas frescas, por ejemplo, tienen especial importancia en el estilo de decoración de los decoradores de pastel innovadores en Pasteles Cisne Cakes & Pastries en Aurora, Colorado.

“Cortamos rebanadas finas de mango y las torcemos para hacer que la decoración en la parte superior de nuestros pasteles se vea como una rosa,” dice Jhovany Chora, dueño de Pasteles Cisne con su esposa, Lorena.

En Anastasia’s Desserts en Denver, el propietario, Víctor Ángel Flores, está igualmente inspirado por los colores brillantes y sabores frescos de fresa, piña, melocotón y kiwi. En uno de sus diseños de pastel más populares, diseña círculos con rodajas de fruta fresca encima de un pastel “semidesnudo” (o sea, la cobertura apenas cubre el pastel).

En otro diseño creativo de pastel que produce Flores, él cubre un pastel con rebanadas de almendra y lloviznas de chocolate antes de añadir seis porciones de cobertura encima del pastel. Para el toque final, alterna la colocación de trozos de chocolate y rodajas de fresa en cada porción de cobertura.

“Me encanta trabajar con la fruta fresca,” dice. “Eso es lo que me inspira a crear nuevas ideas.”

Hoy en día, al compartir ideas para pasteles por el internet, los principales decoradores de pastel están superando los límites de la creatividad para hacer diseños únicos para los clientes. La lección aquí es que ser original le permite a usted, como decorador de pastel, establecer su propio mercado. Si un cliente ve un diseño original que no puede esperar para comprar, entonces el precio se vuelve menos importante como factor en la decisión de compra.

El aclamado decorador de pastel de bodas Ron Ben-Israel sugiere que los decoradores de pastel deben aspirar a hacer sus propias creaciones en base a cualquier cantidad de inspiraciones. “Si quieres crear tu propia creación, puedes cobrar mucho más por tu pastel”.

“¿Cómo se obtienen ideas para hacer un pastel?” agrega. “Miras el internet y los libros. Las redes sociales son increíbles. Sin eso, ¿dónde estaríamos?”

Ben-Israel encuentra inspiración en la moda, el diseño gráfico, la naturaleza y la arquitectura, entre otras cosas. “Fui a visitar a Martha Stewart y vi sus



maravillosos arbustos de hortensias. Eso me inspiró a hacer hortensias cuando nadie más lo estaba haciendo."

Según el galardonado artista de pasteles Mark Seaman, los pasteles pintados son parte integral de los pasteles de celebración. Esto incluye pasteles de crema de mantequilla para los cumpleaños.

"Los decoradores usan una variedad de tonos de un mismo color o paletas completas de color para la crema de mantequilla para crear el efecto de que el pastel ha sido pintado con pinturas de acuarela," dice Seaman. "Para los pasteles de fondant, use manteca de cacao de colores para una apariencia lujosa."



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



BEcom
bakeryequipment.com

Ventas de Equipo de Panadería en Todo el Mundo

Ventas, instalación y servicio de partes de equipo nuevo y usado 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
¡Síguenos!
facebook
Linked in
twitter
YouTube

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



En otras sugerencias, piense en los pasatiempos o intereses especiales que tenga el invitado de honor antes de ordenar un pastel de cumpleaños, recomienda Seaman. Esto le ayudará al decorador a sugerir diseños únicos. "Prepárese para responder a preguntas como el color favorito de la persona," sugiere. "También es muy útil contarle al decorador de las cosas que a la persona no le gustan."

En Pasteles Cisne, el negocio minorista se ha más que duplicado en menos de un año después de abrir su primera tienda. Comenzaron con cuatro empleados y ahora tienen ocho, y una gran parte de su éxito se puede atribuir a sus diseños únicos de pasteles, que giran en torno al uso creativo de la fruta fresca.

Hacen sabores variados, incluyendo pasteles de mango tres leches que son populares para las celebraciones navideñas.

Las bodas y quinceañeras son su especialidad. Chora dice que hicieron varios pasteles para una quinceañera que consistieron en crear diseños con rebanadas de mango y fresa en cinco pasteles diferentes: dos pasteles de hoja entera y tres pasteles de dos niveles. El resultado final fue impresionante.

"Escuchamos a los clientes y le prestamos atención a lo que están buscando para sus pasteles," dice sobre



su secreto para el éxito. "No recibimos quejas. Eso nos hace sentir muy bien acerca de los pasteles que estamos creando."



Servicio al Cliente Excepcional

Los expertos en ventas minoristas coinciden en que la clave para proporcionar un servicio al cliente excepcional comienza por comprender las necesidades y los deseos de los clientes. El primer paso para el éxito implica crear una experiencia positiva para el cliente en todos los aspectos de su panadería.

La experiencia a menudo se pasa por alto y, a veces, se malinterpreta. ¿Qué experiencia tienen sus clientes cuando compran en su negocio? ¿Es positiva y, de no ser así, por qué? ¿Cuáles son las variables que pueden en conjunto brindar una experiencia positiva sobresaliente?

Los productos de alta calidad son los más importantes, por supuesto, pero las panaderías en el mercado de Denver también reconocen la importancia de presentar un sitio limpio, bien iluminado y organizado que permita a los clientes encontrar rápidamente los productos frescos de panadería que desean comprar.

José Herrera, propietario de Panadería El Paisa en Denver, construyó sus propias vitrinas que son a

la vez elegantes y organizadas, lo que le permite a la gente que pasa por el exterior de la panadería ver los atractivos panes y pasteles adentro. Su panadería se encuentra en una zona de alto tráfico con muchas residencias cerca, de manera que las personas que entran sin previa experiencia es extremadamente importante para su éxito.

Herrera también ha notado que los clientes están cada vez más interesados en los alimentos portátiles que pueden comprar y comer mientras están fuera de la panadería. En el mostrador de ventas del frente, El Paisa tiene una exhibición con un domo transparente llena de españolitos, la palabra que Herrera se inventó para describir los bolillos frescos rellenos de jamón y queso o queso y jalapeño. "La gente siempre quiere probar uno porque realmente les gusta el nombre," dice. "Y son deliciosos."

En La Dispensa Latina Carnicería en Denver, los propietarios Iván y Vianey González han invertido en una nueva vitrina de pan para exhibir sus casi 100 tipos de panes dulces, donas y otros productos frescos.

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



La vitrina es impresionante y presenta una reacción positiva inmediata para los clientes que compran aquí. "Aquí hacen el mejor pan," dice un cliente.

En Pasteles Cisne Cakes & Pastries en Aurora,

Colorado, los propietarios Jhovany y Lorena Chora han desarrollado su negocio constantemente durante el primer año al enfocarse firmemente en cada cliente que entra por su puerta o que ve sus productos en las redes

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

HARINA 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



sociales. “Le prestamos atención a lo que los clientes dicen sobre nosotros, tanto dentro de nuestra tienda como en nuestra página de Facebook,” dice él.

Su modelo de negocio gira en torno a un solo producto único: el pastel Spring Fling, que representa cerca del 90 por ciento de sus ventas totales. Su pastel Spring Fling está hecho con una receta especial que incluye calabacita como ingrediente principal y generalmente tiene cuatro ingredientes de fruta fresca (fresa, kiwi, mango y melocotón).

“Hacemos muestras de todo lo que hacemos todos los días,” dice Jhovany Chora sobre su estrategia para obtener la mayor exposición posible para su pastel Spring Fling. “También publicamos fotos de nuestros pasteles en Facebook de cinco a seis veces al día. Nuestros clientes disfrutan ver qué nuevas decoraciones de pasteles estamos haciendo.”

CONOZCA SUS CLIENTES

Es importante como propietario de una panadería minorista entender que los consumidores más jóvenes están comprando cada vez más en sus tiendas y que los Milenios son más “multiculturales” que cualquier generación anterior en los Estados Unidos, según una nueva investigación de Nielsen. Es importante entender las preferencias de sus clientes y asegurarse de ofrecer los servicios que ellos necesitan.

Aproximadamente el 40 por ciento de la generación se identifica como hispanoamericano, afroamericano o asiáticoamericano. Y más de la cuarta parte de todos los Milenios estadounidenses son inmigrantes de primera o segunda generación, muchos de los cuales tienen fuertes

lazos con sus orígenes globales. Esta diversidad está cambiando sus actitudes: el 71% de todos los Milenios dice que aprecian la influencia de otras culturas en el modo de vida estadounidense. También está dando forma a sus hábitos de consumo, desde la lealtad a la marca y la compra de productos hasta el uso del idioma y los medios.

Para comprender mejor cómo la influencia de otras culturas afecta los hábitos de compra de los Milenios, un estudio reciente de Nielsen se centró en el grupo multicultural milenario más grande: los Milenios hispanos. Este grupo representa más de la mitad de los Milenios multiculturales (y el 21 por ciento de la población total de esa generación en los EE.UU.). Y algunos mercados tienen una concentración aún mayor de consumidores hispanos jóvenes.

Cuando se trata de alimentos y panadería, los Milenios hispanos son fieles a su herencia, atraídos por las fundaciones culturales del olfato, el gusto y la familiaridad. A nivel nacional, el 61 por ciento de los Milenios hispanos dice que han comprado en los supermercados hispanos al menos una vez durante el año anterior. Pero aunque estos jóvenes hispanos valoran sus raíces, también están abiertos a otras culturas: el 22 por ciento ha comprado en un supermercado asiático.

El idioma juega un papel importante en si estos jóvenes hispanos compran en tiendas culturalmente específicas. Como era de esperar, la mayoría de los Milenios hispanos bilingües y los que principalmente hablan español en los EE.UU. ha comprado comestibles hispanos. Pero casi la mitad de los Milenios hispanos que dominan el inglés también han visitado estas tiendas.

La Despensa Latina Carnicería

Las calificaciones de cuatro y cinco estrellas son comunes entre los clientes leales que compran en La Despensa Latina Carnicería debido a sus panales rellenos de queso crema, los deliciosos ojos de pancha y los soldados dulces con chocolate y gragea.

Esta popular tienda de comestibles/panadería en Denver continúa mejorando sus equipos y expandiendo el espacio para mantenerse al día con la demanda en constante crecimiento. Ahora producen 100 tipos de panes a diario. La tienda está abierta todos los días desde las 8

a.m. hasta las 9 p.m., y los dos panaderos comienzan su jornada laboral a las 5 a.m.

“Estamos invirtiendo en el negocio,” dice Iván González, dueño de La Despensa con su esposa, Vianey. “Acabamos de comprar un nuevo horno de 22 bandejas e instalamos nuevas vitrinas para la panadería. La presentación es muy importante.”

Para tener éxito, uno debe también verse exitoso, reconoce González. Se ve su inversión en el negocio. Inmediatamente al entrar al departamento de panadería,



La Despensa Latina Carnicería
 4650 Tower Road; Denver, Colorado 80249
 (303) 371-8550; Iván y Vianey González, Propietarios



hay bandejas abundantes de conchas, teleros, bolillos, mantecadas, orejas y muchos más panes frescos detrás de las elegantes puertas de vidrio. Sería difícil encontrar pan cubano en la ciudad excepto en La Despensa. Un cliente exclama: "Ellos hacen el mejor pan cubano. Esa es una de las muchas razones por las que compro aquí."

Los pasteles tres leches cubiertos con una abundancia de fruta fresca son otra especialidad en La Despensa. Los

mangos frescos cortados en rebanadas finas se arreglan como una flor en el centro, rodeados de rebanadas frescas de fresas y kiwis. Uvas rojas enteras son colocadas alrededor de la base del pastel. Cada pastel se hace desde cero con azúcar, harina, mantequilla, huevos y tres leches. Los pasteles son cubiertos delicadamente con cobertura de queso crema.

"Cuando llegue el verano del próximo año, queremos agregar un aparador abierto para que la gente pueda



comprar más pasteles que son convenientes y fáciles de llevar," dice González. "También hacemos pasteles para las salas de recepción. Vendemos todo el paquete — el pastel y la comida — para quinceañeras, bodas y otros eventos. La gente nos felicita todo el tiempo por hacer pasteles muy buenos."

Tener un proveedor de panadería sólido es importante para su éxito. Iván González considera que BakeMark es un recurso valioso y "parte de la familia." Él dice: "Cuando necesito algo, están aquí para ayudar. Van más allá de lo regular por nosotros."

Iván y Vianey González abrieron La Despensa en Denver hace nueve años. Después de dos años en el negocio, BakeMark ayudó a convencer a los propietarios de que una panadería sería buena para su tienda. Al principio, le alquilaron espacio durante los primeros meses a un panadero que producía recetas desde cero. Las ventas de los panes frescos comenzaron a dar resultado tan bueno que los propietarios decidieron expandir. Ahora tienen dos panaderos, un horno, una batidora, una máquina para cortar la masa, y siempre están buscando más espacio para crecer.

Anastasia's Desserts

A medida que las tiendas de postres aumentan de popularidad en todo el país, Anastasia's Desserts en Denver continúa prosperando debido a su dedicación a la producción de postres de alta calidad que atraen a muchas culturas diversas.

Esta panadería hispana propiedad de Dinora Ramírez y Víctor Ángel Flores (esposa y esposo) produce una atractiva mezcla de repostería y pasteles que provienen de todas partes del mundo. Las jericallas, que se pueden describir como un cruce entre un flan y crême brûlée, son originarias de Guadalajara, México. El milhojas tiene una amplia popularidad en México y Sudamérica y es un

postre de capas de hojaldre influenciado por la pastelería francesa clásica.

Anastasia's Desserts no se detiene allí. La panadería también sirve baklava, la clásica repostería griega rellena con un jarabe dulce y nueces picadas.

"Me gusta hacer la mejor pastelería del mundo," dice Flores. "Heredé las habilidades de mi familia y las perfecciono todos los días mientras trabajo."

Él es la tercera generación de una familia de panaderos que originalmente provenía del estado de Guanajuato. Dinora y Víctor duraron 10 años para llegar a Denver, comparten y abrieron su panadería hace siete años en el



Anastasia's Desserts
1350 South Sheridan Boulevard; Denver, Colorado 80232
(303) 534-0244; Víctor Ángel Flores y Dinora Ramírez, Propietarios



lado sur de la ciudad, que ahora está en pleno crecimiento demográfico. El negocio en la panadería es muy bueno.

"Hemos notado en los últimos años que existe una demanda por mayor calidad y más variedad de productos," dice Flores. "También hemos visto una mejora en cuanto a los nuevos ingredientes. Ahora hay una gran tendencia entre los consumidores de que quieran saber los ingredientes y el contenido nutricional de los productos."

Trabajando muy de cerca con BakeMark, Anastasia's Desserts se mantiene al día con las tendencias actuales y trabaja constantemente para mejorar la producción de sus indulgentes postres y deliciosos panes.

"He estado con BakeMark desde que abrimos el primer día," dice. "Ellos son mis amigos, y siempre tratamos de ayudarnos unos a otros."

Flores dice que una de las tendencias más recientes que está presenciando en el negocio de la pastelería es

el crecimiento en la demanda de golosinas dulces más pequeñas y rebanadas de pastel individuales.

Por esta razón, comenzó a ofrecer rebanadas individuales de un postre ingenioso que es mitad flan y mitad pastel de queso crema. Esto le ofrece a los clientes lo mejor de ambos sabores con una textura suave y sedosa. También hace mini pasteles de nuez pacana que son perfectos para la temporada de fiesta.

Las gelatinas individuales están ganando popularidad, y la panadería ofrece una amplia variedad de opciones, incluidas las gelatinas de dos colores que son tradicionales en México.

Uno de los postres más exclusivos que ofrecen en Anastasia's Desserts es la jericalla, que se elabora con un relleno de crema y luego se quema ligeramente la parte superior para crear una capa fina y crujiente. Flores se enteró de este postre y quería hacer una deliciosa variación



de flan que atrajera a los consumidores de muchas culturas diferentes. Su entrenamiento con la crème brûlée le dio la inspiración.

Más que todo, le encanta hacer deliciosa repostería, que a su vez hace felices a los clientes. "Creo que mis habilidades me han ayudado a aprender técnicas especiales. El hecho de aprender es la mejor habilidad, y debes trabajarla todos los días."



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

SUPREMO

TORTILLA SYSTEM

Diseñado para que usted pueda producir diferentes variedades de tortillas.

El Sistema para Tortillas SUPREMO™ son una serie de módulos de desempeño de leudado, acondicionamiento, conservación, y extensibilidad que se ajustan a más ó menos para obtener el grosor, la suavidad, la elasticidad, y la caducidad que harán que sus clientes queden satisfechos... Siempre.

AB | MAURI
Passionate About Baking

abma.com 1.800.772.3971



Pasteles Cisne Cakes & Pastries

La pareja de Jhovany y Lorena Chora recuerdan los días cuando iban a las fiestas de sus amigos y disfrutaban de la comida, la diversión y las festividades. Pero siempre se iban pensando: ¿Podrían hacer un mejor pastel? Por causalidad, Lorena Chora tenía una receta familiar para un pastel único hecho con pan de calabacín (calabacita) y cubierto con frutas frescas. "Mi esposa me mostró la receta," recuerda Jhovany, "y arranqué de allí. Tratamos de romper el molde de lo que cualquier otra persona está haciendo."

El resultado de sus esfuerzos es un pastel muy popular, ahora conocido como Spring Fling Cake, y se ha convertido en el producto distintivo de los Choras en

su nueva panadería, Pasteles Cisne Cakes & Pastries, en Aurora, Colorado.

"Spring Fling Cake es el pastel dentro de casi todos nuestros pasteles decorados," dice Jhovany. "Representa entre el 85 y el 90 por ciento de nuestras ventas."

Hace dos años, la pareja comenzó a hornear y decorar pasteles desde su hogar y abrió su tienda minorista de panadería en 2016. Ambos trabajaron anteriormente en la industria de restaurantes (Jhovany como gerente y Lorena como gerente de cocina), donde aprendieron mucho sobre cómo dirigir un negocio. Al principio, mantuvieron sus trabajos en el restaurante mientras



Pasteles Cisne Cakes & Pastries
 648 Peoria Street; Aurora, Colorado 80011
 (720) 877-1329; Jhovany and Lorena Chora, Propietarios



acumulaban el impulso necesario para la apertura de su panadería.

"Entonces, dejamos nuestros trabajos antes de abrir nuestra tienda," dice Jhovany. "En algún momento, tienes que tomar una decisión. Nos daba miedo, pero sabíamos que íbamos a lograrlo. Fue difícil, pero valió la pena."

Encontraron una excelente ubicación en Aurora, que disfruta de una población en rápido crecimiento, y comenzaron a contratar panaderos con mucha experiencia.

Una vez que comenzó a correr la voz sobre su exclusivo Spring Fling Cake, la multitud de gente comenzó a llegar. La panadería comenzó con degustaciones del pastel para cada cliente que entraba por la puerta, ofreciendo cada porción pequeña en un molde de papel con una cuchara.

También se basaron en gran parte en las redes sociales al crear un sitio de Facebook para su panadería y publicar de cinco a seis veces al día, con sus nuevas y más creativas decoraciones para pasteles.

"Facebook nos ayudó mucho," dice Jhovany. "Estábamos tan ocupados haciendo los pasteles desde el principio que tuvimos que dejar de hacer panes. Vendemos todo el producto todos los fines de semana." En sólo un año, las

ventas promedio de Pasteles Cisne son de varios cientos de pasteles por semana, y más durante las vacaciones.

Los pasteles y la repostería se han convertido en las piezas centrales de la panadería, ya que continúan perfeccionando sus opciones según la demanda de los clientes. Lo que encontraron rápidamente es que a los consumidores les encantan las frutas frescas en sus pasteles.

"A la gente realmente le gusta los pasteles con fruta. Hay mucho sabor," dice Jhovany. Durante el año, es difícil obtener algunas frutas en ciertas épocas del año, así que tratamos de introducir diferentes pasteles según la disponibilidad de las frutas."

Los mangos, las fresas y los kiwis son las frutas frescas más populares que usan. Jhovany estima que semanalmente compra de 20 a 30 cajas de mangos frescos, 20 a 30 de fresas frescas y 10 de kiwis frescos.

"De BakeMark, compramos cobertura batida, queso crema, harinas, azúcares y glaseados," añade. "Estamos comprometidos con la alta calidad, y realmente me gusta trabajar con BakeMark. Una vez que conocí a BakeMark, todo cambió para nosotros. Su servicio al cliente es excepcional."

Panadería El Paisa

Ubicada en la calle más larga de Estados Unidos, Colfax Avenue, está una de las panaderías hispanas más populares en Denver, Panadería El Paisa, que fue fundada hace 17 años y se ha convertido en un pilar de la comunidad local. El propietario, José Herrera, ha sido testigo de los altibajos que enfrenta cualquier negocio local durante todos esos años, y sabe cómo evolucionar con los cambios. Requiere paciencia, perseverancia y, sobre todo, conocer a sus clientes.

“Esta es un área de alto tráfico buena para los negocios,” dice Herrera, quien tiene una mente inquisitiva y siempre está dispuesto a probar cosas nuevas. “Mucha gente vive en apartamentos cerca de aquí, así que tenemos muchos clientes que entran por primera vez. Ellos prueban nuestros productos. Les gustan. Los vuelven a comprar.”

Una de las cosas que nota es que a los clientes de hoy les encantan los productos recién horneados con deliciosos rellenos. El Paisa hace panales rellenos de crema bávara



Panadería El Paisa
9541 East Colfax Avenue; Aurora, Colorado 80010
(720) 324-8173; Jose Herrera, Proprietario



y empanadas rellenas con sabores de la temporada como la batata o la calabaza.

Los palmiers son populares en muchas panaderías hispanas, pero no es común ver palmiers sumergidos en chocolate como los que se encuentran en El Paisa. Es ese tipo de inventiva que los diferencia de los competidores.

Los bolillos rellenos se elaboran con diferentes opciones: jamón y queso o queso y jalapeño. Debido a que

Herrera entiende el poder de la buena mercadotecnia, los llama "españolitos", y los clientes compran estos deliciosos alimentos portátiles por docenas.

Otra historia de éxito es su variación del tradicional niño envuelto hecho con relleno de coco y cajeta en su interior — una idea que vino de su proveedor de panadería BakeMark.

"Ofrecemos muchos sabores interesantes," dice. "Eso es lo que a nuestros clientes les encanta."



Herrera es muy práctico en cuanto a su panadería, y a la vez entiende la importancia de brindar un servicio al cliente excepcional y producir productos de gran sabor todos los días.

No tenía antecedentes en el negocio de panadería antes de abrir El Paisa. Se considera un vendedor fuerte con una gran ética de trabajo y siempre está dispuesto a escuchar a los demás. Le gusta considerar los problemas y descubrir la mejor manera de proceder antes de comenzar. Cuando reconoció la necesidad de actualizar el interior de la tienda, construyó vitrinas distintivas que agregan elegancia a los productos.

“Cuando la economía es buena, como lo es ahora, nuestro negocio crece,” dice. “Todo lo que hacemos — conchas, bolillos, marranitos, pasteles y muchos otros productos — se vende. Producimos mucho de todos los productos todos los días, y nuestras vitrinas terminan vacías al final del día.” Todos los panes y pasteles aquí están hechos con las recetas originales de los panaderos que comenzaron en la panadería hace 17 años. La tienda abre todas las mañanas a las 6. Y cierra después de las 9 p.m. “Horneamos todo el día, y nuestra gente llena los estantes durante todo el día,” dice. “Tenemos tres panaderos a la vez, y tenemos muchos panaderos hábiles aquí.”

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™

Aprende y comparte videos de Mix Masters

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

Panadería Contreras

La expansión está en proceso para Panadería Contreras, que ha comenzado a entregar productos frescos de panadería a clientes mayoristas en el mercado de Denver.

"El negocio está creciendo," dice Rocío Contreras, cuyo padre, Manuel, es dueño de la panadería de 17 años con sede en Denver. "Ahora hacemos entregas a

30 tiendas, incluyendo restaurantes, supermercados y camiones de comida."

En su mayoría, entregan teleras, tortillas y varios tipos de pan dulce. Los ocho panaderos empleados en Panadería Contreras también producen una amplia variedad de otros productos todos los días, incluyendo especialidades como la tabasqueña y los calvos rellenos de crema bávara.



Panadería Contreras
 3570 Morrison Road; Denver, Colorado 80219
 (303) 922-3667; Manuel Contreras, Proprietario



Rocío explica que hacen la tabasqueña con un relleno de mantequilla, harina y jalea. Vienen en tres sabores: fresa, piña y bávara.

Los panecillos de canela son otro producto favorito y popular entre los clientes. Hacen panecillos de canela con pasas y glaseado de fresa encima.

Manuel Contreras comenzó el negocio familiar como una panadería, siguiendo los pasos de su padre que trabajaba en una panadería en Durango, México. Después de abrir en 2000, Panadería Contreras se expandió al agregar una taquería y luego una carnicería. Ahora la tienda ofrece una tienda que satisface todas las necesidades de los clientes en un solo local.

"Tenemos una mezcla de clientes de diferentes culturas, no sólo clientes hispanos," dice Rocío. "Tenemos más clientes de los que solíamos tener porque comenzamos a usar ingredientes de BakeMark. A los clientes les gustan los sabores de nuestros panes y pasteles auténticos."

Más recientemente, se agregaron pasteles a la línea de productos, y Rocío se encarga de la decoración y producción de pasteles para bodas, quinceañeras y otras celebraciones especiales.

"Principalmente, los clientes quieren pasteles de niveles," dice ella. "Yo les pregunto qué tipo de decoración quieren y luego la produzco para ellos. Recibimos muchos halagos por nuestros diseños de pasteles."





NIÑOS ENVUELTOS

PRODUCTOS UTILIZADOS

- #34943 Trigel Dorado Tres Leches Cake Mix 50 LB
- #9944 Westco Macaroon Mix 40 LB
- #8272 Westco Gourmet Raspberry Filling 20 LB

Mezcla y hornea Escala y mezcla el batido siguiendo las instrucciones en la bolsa de Trigel Dorado Tres

Leches Cake Mix. Escala 2-3 LB de batido en un molde forrado de papel (dependiendo del tamaño que desea). Hornea en 320°F en horno de rejilla por 20 minutos, o 350°F en un horno de rodillos por 10-12 minutos hasta dorado.

Llena y estirar Usando una espátula, extender una capa fina y uniforme de Westco Gourmet Raspberry Filing sobre toda la hoja. Luego, usando el papel como una guía, gire la hoja firmemente y refrigerar o congelar. Rodea las hojas mientras están caliente.

Aplica el relleno exterior Aplicar una capa fina de Westco Gourmet Raspberry Filing sobre el rollo completo. *acabado* Haga rodar el tronco entero en Westco Macaroon Mix, luego corta en pedazos del tamaño deseado.



TRES LECHES CAKE

PRODUCTOS A UTILIZAR

- #34943 Trigel Dorado Tres Leches Cake Mix 50 LB
- #06590 Trigel Dorado Pastry Topping Whipped 4/8.8 LB
- #16595 Trigel Dorado Alegría 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 masa siguiendo las instrucciones en la bolsa de Trigel Dorado Tres Leches Cake Mix para producir el doble del una horneada chica.

Preparar Pesar y depositar 6½ libras de masa en bandejas forradas con papel con un extensor de bandeja ligeramente engrasado.

Hornear Hornear de 325°F a 350°F por 33 a 38 minutos, o hasta que la temperatura interna alcance 205°F. Dejar que los pasteles se enfríen completamente antes de colocarlos dentro del congelador durante la noche.

Terminar Sacar las hojas del pastel del congelador. Cortar en 4 partes. Cortar cada cuarto de hoja por la mitad horizontalmente. Colocar la mitad de abajo de cada pastel en una hoja de BakeSense Gold Cake Pad Quarter Sheet. Comenzando con esta mitad de abajo, agregar un borde de Trigel Dorado Pastry Topping Whipped a lo largo de la orilla de arriba. Lentamente verter 13 onzas de Trigel Dorado Alegría uniformemente dentro del borde del pastel y dejar que se remoje. Extender una capa delgada de Trigel Dorado Pastry Topping Whipped encima de la mitad remojada. Adornar con rebanadas de fresas frescas. Colocar la capa superior del pastel encima de la capa inferior y presionar hacia abajo suavemente. Utilizar una manga pastelera para añadir un borde de batido Trigel Dorado Pastry Topping Whipped a lo largo de la orilla de la capa superior del pastel. Repetir el proceso de vertido. Después de que las 13 onzas de Trigel Dorado Alegria se hayan incorporado al pastel, cubrir todo el pastel con Trigel Dorado Pastry Topping Whipped.

Cubrir la orilla de abajo del pastel con migas de pastel de chocolate. Usar Trigel Dorado Pastry Topping Whipped para agregar un borde a lo largo de la orilla de abajo y de arriba del pastel. Adornar la parte superior con frutas glaseadas con BakeSense Mirror Neutral RTU o sumergidas en C'est Vivant Dark Chocolate Coating derretido. También puede lloviznar C'est Vivant Dark Chocolate Coating derretido arriba del pastel.

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



Seasonal Breads

Breads account for at least one-third of a typical *panadería's* total sales, according to retail owners, and bread sales commonly peak during the winter and early spring months. "We offer the same variety of bread in the summer. We just make less," points out Jose Herrera, owner of Panadería El Paisa in Aurora, Colorado. "We sell a lot of bread in the winter."

Especially during the first week of January, crowds start lining up early for the *rosca de reyes* at Panadería El Paisa, which has been a fixture in the local neighborhood since the bakery opened 17 years ago.

Similar to king cake, *rosca de reyes* is the traditional holiday bread prepared for *Día de los Reyes* (Jan. 6), a popular holiday celebrated among millions of Hispanics. This sweet bread commemorates the arrival of the three kings to the birthplace of baby Jesus and is a popular part of family celebrations for this holiday.

Herrera advises that they plan ahead for the huge rush for bread by getting supplies ready in December. They start taking custom orders early — weeks in advance — and plan out what they will need for fillings.

Increasingly, customers request special fillings for *rosca de reyes*, and Panadería El Paisa accommodates these requests by filling the *rosca de reyes* with multiple choices of flavors.

"With a lot of custom orders, we will split the *rosca de reyes* and fill with *queso*, *cajeta*, pineapple, *guayaba* or strawberry," Herrera says.

The bakery also offers choices of sizes: small, medium or large. This is important because not all families are similar in number.

This holiday-rush scenario is similar at other *panaderías* throughout the city of Denver. Pre-orders of *rosca de reyes* are becoming increasingly popular at La



Despensa Latina Carnicería in Denver. “We have lots of pre-orders,” owner Ivan Gonzalez says. “Any kind of filling people ask for, we can make. We do *rosca* fillings with guava, cheese, *cajeta*, strawberry and more. We get crazy busy when people line up to pick up their orders.”

This time of year is equally popular for mini *bolillos*, mini *conchas* and *teleras* because of the sheer number of family gatherings that take place. Family gatherings for the holidays mean lots of food will be served. A great way to leverage this opportunity is to offer family-size packages of mini breads or sweet breads at a special deal.

“We make nearly 100 kinds of breads, and the holidays are really busy for us,” Gonzalez says.

At Anastasia’s Desserts in Denver, the bakery will sell 600 *rosca de reyes* in January. “It’s our biggest day of the year,” says owner Victor Angel Flores.

Beyond the most common types of breads, another effective strategy during the holidays is to offer unique seasonal breads.

At Pasteles Cisne Cakes & Pastries, they make a special sweet bread for the holidays that they call *condoches*, or *gorditas*. The bakery makes *condoches* with corn, milk,

raisins, coconut and guava. “It’s a sweet bread that is very popular with our customers,” says Lorena Chora, who owns Pasteles Cisne with her husband, Jhovany.

Other festive breads are equally simple to make using authentic mixes from BakeMark. Decorate your store for the holidays and drive higher customer traffic by promoting displays with traditional colors and other festive items such as *elotes* or *chilindrinas*.

Add seasonal flavors like cinnamon or pumpkin to make these traditional breads more festive to fit the season.

Chilindrinas are a *concha*-style Mexican pastry that not only has a unique look, but a sweet crunchy texture. Using Trigal Dorado Bizcocho Mix will help you make these and other Hispanic pastries that not only look festive and colorful, but they will give you extended shelf life to maximize your profits.

Cuellos are a Mexican pastry that looks festive and colorful. This style of Mexican pastry has a sweet crunchy and flaky texture. Other interesting breads to make for the holiday season include *nueces*, *tortugas* and whole wheat *bolillos* as an option.



Inspiring Cake Designs

For today's cake decorators, inspiration is around every corner. Fresh fruits, for example, hold special prominence in the decorating style of the innovative cake decorators at Pasteles Cisne Cakes & Pastries in Aurora, Colorado. "We cut thin slices of mango and twist them to make the decoration on top of our cakes look like a rose," says Jhovany Chora, who owns Pasteles Cisne with his wife, Lorena.

At Anastasia's Desserts in Denver, owner Victor Angel Flores is equally inspired by the bright colors and fresh flavors of strawberry, pineapple, peaches and kiwifruit. In one of his most popular cake designs, he arranges circles of fresh fruit slices on top of semi-naked cake design (meaning that the icing appears to barely cover the cake).

In another creative cake design by Flores, he covers an iced cake with almond slivers and chocolate drizzles prior to squeezing six dollops of icing on top of the cake. For a finishing touch, he alternates placing chocolate pieces and strawberry slices on each dollop of icing.

"I love to work with fresh fruit," he says. "That is what inspires me to create new ideas."

In this day and age of sharing cake ideas on the internet, leading cake decorators are pushing the limits of creativity to make one-of-a-kind designs for customers. The lesson here is that being an original enables you as a cake decorator to set your own market. If a customer sees an original design that they can't wait to buy, then price becomes less of a factor in their purchasing decision.



Acclaimed wedding cake decorator Ron Ben-Israel suggests that cake decorators must aspire to make their own creations based on any number of inspirations. "If you want to make your own creation, you can charge much more for your cake."

"How do you get ideas to make a cake?" he adds. "You look online and in books. Social media is amazing. Without it, where would we be?"

Ben-Israel draws inspiration from fashion, graphic design, nature and architecture, among other things. "I went to visit Martha Stewart and saw her wonderful bushes of hydrangeas. That inspired me to make hydrangeas when no one else was doing that."

Painted cakes have made their way deep into the fabric of celebration cakes, according to award-winning cake artist Mark Seaman. This includes buttercream cakes for birthdays.

"Decorators use a variety of shades of a color or full palettes of buttercream to create the effect that the cake has been painted with watercolor paints," Seaman says. "For fondant cakes, use colored cocoa butter for a rich

look." In other suggestions, think about any hobbies or special interests that the guest of honor has before ordering a birthday cake, Seaman recommends. This will help the decorator suggest unique designs. "Be ready to answer questions such as the person's favorite color," he suggests. "It's also just as helpful to tell the decorator about things the person does not like."

At Pasteles Cisne, their retail business has more than doubled in less than a year after opening their first store. They started with four employees and now have eight, and a big part of their success can be attributed to their unique cake designs, which revolve around the creative use of fresh fruit.

They make assorted flavors, including mango *tres leches* cakes that are popular for holiday celebrations.

Weddings and *quinceañeras* are their specialty. Chora says they made several cakes for a *quinceañera* that involved creating matching designs of mango and strawberry slices on five different cakes: two sheet cakes and three two layer-cakes. The end result was awe inspiring.

"We listen to the customers and pay attention to what they are wanting on their cakes," he says of their secret to success. "We don't get complaints. That makes us feel very good about the cakes we are creating."



Exceptional Customer Service

Retail experts agree that the key to providing exceptional customer service starts with understanding your customers' needs and wants. The first step to success involves creating a positive customer experience in all aspects of your bakery.

The experience factor is often overlooked and sometimes misunderstood. What do your customers experience when they shop at your place of business? Is it positive and, if not, why? What are the variables that add up to an overwhelming positive experience?

High quality products are paramount, of course, but *panaderías* in the Denver marketplace also recognize the importance of portraying a clean, well-lit and organized environment that enables customers to quickly find the

fresh bakery products they want to purchase.

Jose Herrera, owner of Panadería El Paisa in Denver, built his own custom display cases that are both elegant and organized, allowing people from the street to see the beautiful breads and pastries inside. His bakery is located in a high-traffic area with many consumer residences nearby, so walk-in business is extremely important to their success.

Herrera has also noticed that customers are increasingly interested in grab-and-go foods that they can buy and eat while they are outside the bakery. At the front sales counter, El Paisa has a clear dome display filled with *españalitos*, the word that Herrera came up with to describe the bakery's fresh *bolillos* stuffed with ham and



cheese or cheese and jalapeño. “People always want to try one because they really like the name,” he says. “And they are delicious.”

At La Despensa Latina Carnicería in Denver, owners Ivan and Vianey Gonzalez have invested in a brand new bread case for displaying their nearly 100 kinds of sweet breads, donuts and other fresh products. The display case is impressive and presents an immediate positive reaction for customers who shop here. “They make the best bread here,” says one customer.

At Pasteres Cisne Cakes & Pastries in Aurora, Colorado, owners Jhovany and Lorena Chora have grown their business steadily in the first year by firmly focusing on each and every customer who walks in their door or views their products on social media. “We pay attention to what customers are saying about us, both inside our store and on our Facebook page,” he says.

Their business model revolves around a single unique product — the Spring Fling cake, which represents close

to 90 percent of their total sales. Their Spring Fling cake is made with a special recipe that includes zucchini as a main ingredient and typically has four fresh fruit toppings (strawberry, kiwifruit, mango and peach).

“We do samples of everything we do every day,” Jhovany Chora says of their strategy to get as much exposure as possible for their Spring Fling cake. “We also post pictures of our cakes on Facebook five to six times a day. Our customers really enjoying seeing what new cake decorations we are doing.”

Younger consumers are increasingly on social media and seeking out “multicultural” messaging more than any previous generation in the United States, according to new Nielsen research. This diversity is shifting their attitudes—71 percent of all Millennials say they appreciate the influence of other cultures on American way of life. It is important to understand your customers’ preferences and make sure you offer the services they need.

La Despensa Latina Carnicería

Four- and five-star ratings are quite common among the loyal customers who shop at La Despensa Latina Carnicería for the *panales* filled with cream cheese, the delicious *ojos de pancha*, and the sweet-tasting *soldados* topped with chocolate and sprinkles.

This popular grocery store/bakery in Denver continues to upgrade its equipment and expand space to keep pace with ever-growing demand. They now make 100 kinds of sweet breads on a daily basis. The store is open every day from 8 a.m. until 9 p.m., and the two bakers here start their work day at 5 a.m. "We are investing in the business," says Ivan Gonzalez, who owns La Despensa with his wife, Vianey. "We just bought a new 22-tray oven,

and we installed brand new display cases for the bakery. Presentation is very important."

To be successful, you must also look successful, Gonzalez recognizes. Their investment in the business shows. Immediately upon entering the bakery department, there are bountiful trays of *conchas*, *teleras*, *bolillos*, *mantecadas*, *orejas*, and many more fresh breads behind elegant glass doors. It would be hard to find *pan Cubano* in town anywhere but La Despensa. A customer exclaims, "They make the best *pan Cubano*." *Tres leches* cakes covered with an abundance of fresh fruit are another specialty at La Despensa. On top, fresh mangos are cut into thin slices and arranged like a flower in



La Despensa Latina Carnicería
 4650 Tower Road; Denver, Colorado 80249
 (303) 371-8550; Ivan and Vianey Gonzalez, Owners



the center, surrounded by fresh slices of strawberries and kiwifruit. Whole red grapes are placed on the cake around the bottom layer. Each cake is made from scratch with sugar, flour, butter, eggs and three milks. The cakes are delicately iced with cream cheese icing.

"When summer comes next year, we want to add an open cake case, so people can buy more cakes that are convenient to grab and go," Gonzalez says. "We also make cakes for reception halls. We sell the whole package — the cake and the food — for quinceañeras, weddings and other events. People compliment us all the time that we make very good cakes." Having a strong bakery supplier is important to their success.

Ivan Gonzalez considers BakeMark to be a valuable resource and "part of the family." He says, "Whenever I need something, they are here to help. They go the extra mile for us."

Ivan and Vianey Gonzalez opened La Despensa in Denver nine years ago. After two years in business, BakeMark helped convince the owners that a bakery would do well in their store. At first, they rented space for the first few months to a baker who produced recipes from scratch. Sales of the fresh breads started doing so well that the owners decided to expand. Now, they have two bakers, an oven, a mixer, a dough cutting machine, and they are always looking for more room to grow.

Anastasia's Desserts

As dessert shops gain popularity across the country, Anastasia's Desserts in Denver continues to prosper through its dedication to producing high-quality desserts that appeal to many diverse cultures.

This Hispanic bakery owned by Dinora Ramirez and Victor Angel Flores (wife and husband) produces an enticing mix of pastries and cakes that originate from all parts of the world. *Jericallas*, which can be described as a cross between a flan and cr me br l e, are native to Guadalajara, Mexico. *Milhojas*, known as thousand-sheet cake, has widespread popularity in Mexico and South America and is a flaky-layered dessert influenced by classic French pastries.

Anastasia's Desserts does not stop there. The bakery also serves baklava, the classic Greek pastry filled with a sweet syrup and chopped nuts.

"I like to do the finest pastries from the world," says Flores. "I inherited the skills from my family, and I refine them every day as I work."

He is the third generation of a family of bakers who originally came from the central Mexican state of Guanajuato. It took Dinora and Victor 10 years to get to Denver, they share, and opened their bakery seven years ago on the south side of the city, which is now booming in population growth. Business at the bakery is very good.

"We have noticed in recent years that there is demand for higher quality and more variety of products," Flores says. "We have also seen an improvement in terms of new ingredients. There is a big trend now for consumers to want to know the ingredients and nutritional content of products."



Anastasia's Desserts
1350 South Sheridan Boulevard; Denver, Colorado 80232
(303) 534-0244; Victor Angel Flores and Dinora Ramirez, Owners



Working closely with BakeMark, Anastasia's Desserts keeps pace with current trends and constantly works to improve on the production of its indulgent desserts and delicious breads.

"I have been with BakeMark since we opened on day one," he says. "They are my friend, and we always try to help each other."

Flores says one of the newest trends that he is witnessing in the pastry and cake business is the growth in demand for smaller sweet treats and single cake slices.

For this reason, he started offering single slices of an inventive dessert that is half flan and half cheesecake. This gives customers the best of both flavors with a silky, smooth texture. He also makes mini pecan pies that are perfect for the holiday season.

Individual gelatins are gaining popularity, and the bakery offers a wide variety of choices including that two-color gelatins that are traditional in Mexico.

One of the most unique desserts offered at Anastasia's Desserts is *jericalla*, which is made with a custard filling and burned ever so slightly on top to create a thin, crunchy layer. Flores learned of this dessert and wanted to make a delicious variation of flan that would appeal to consumers of many different cultures. His pastry training with *crème brûlée* gave him the inspiration.

Most of all, he loves to make delicious pastries, which in turn make happy customers. "I believe my skills have helped me learn special techniques. Learning is the one of my best skills, and you have to work on them every day."

Pasteles Cisne Cakes & Pastries

Husband and wife Jhovany and Lorena Chora remember the days of going to friends' parties and enjoying the food, the fun and the festivities. But they always left wondering about one question: Could they make a better cake? Lorena Chora just happened to have a family recipe for a unique cake made with zucchini bread and topped with fresh fruits. "My wife showed me the recipe," Jhovany recalls, "and I took it from there. We try to break the mold of whatever anyone else is doing."

The result of their efforts is a widely popular cake now known as the Spring Fling Cake, and it's become

the signature product of the Choras at their new bakery, Pasteles Cisne Cakes & Pastries, in Aurora, Colorado.

"Spring Fling Cake is the cake inside almost all of our decorated cakes," Jhovany says. "It accounts for 85 percent to 90 percent of our sales."

Two years ago, the couple started baking and decorating cakes from a home business and opened their retail bakery store in 2016. Both previously worked in the restaurant industry (Jhovany as a manager and Lorena as kitchen manager), where they learned a great deal about how to run a business. At first, they kept their



Pasteles Cisne Cakes & Pastries
 648 Peoria Street; Aurora, Colorado 80011
 (720) 877-1329; Jhovany and Lorena Chora



restaurant jobs while they built up momentum toward opening the bakery.

"Then we quit our jobs before we opened our store," Jhovany says. "At some point, you just have to make a decision. It was scary, but we knew we were going to do it. It was hard, but it was worth it."

They found a great location in Aurora, which enjoys a rapidly growing population, and started hiring bakers with lots of experience.

Once word started to spread about their unique Spring Fling Cake, the crowds started rolling in. The bakery started by sampling the cake to every single customer who walked in the door, offering each small portion in a paper muffin cup with a spoon.

They also relied heavily on social media by creating a Facebook site for their bakery and posting five to six times each day, featuring their newest and most creative cake decorations.

"Facebook helped us a lot," Jhovany says. "We were so busy doing cakes from the very start that we had to

stop doing breads. We sell out every weekend." In only a year, Pasteles Cisne averages sales of several hundred cakes per week, and more during the holidays.

Cakes and pastries have become the centerpiece of the bakery, as they continue to refine their menu choices based on customer demand. What they quickly found is that consumers love lots of fresh fruit on their cakes.

"People really like the cakes with fruit. There's lots of flavor," Jhovany says. "Over a year, it's hard to get some fruits at certain times of year, so we try to introduce different cakes based on what fruits are available."

Mangoes, strawberries and kiwifruit are the most popular fresh fruits they use. Jhovany estimates that on a weekly basis he buys 20-30 cases of fresh mangoes, 20-30 flats of fresh strawberries and 10 cases of fresh kiwifruit.

"From BakeMark, we buy whipped topping, cream cheese, flours, sugars and glazes," he adds. "We are committed to high quality, and I really like working with BakeMark. Once I met with BakeMark, it changed everything for us. Their customer service is exceptional."

Panadería El Paisa

Located along America's longest city street, Colfax Avenue, is one of Denver's most popular Hispanic bakeries, Panadería El Paisa, which was founded 17 years ago and has evolved into a mainstay of the local neighborhood. Owner Jose Herrera has witnessed the ups and downs that any local business encounters over that many years, and he knows how to roll with the changes. It requires patience, perseverance and, most of all, knowing your customers.

"This is a high-traffic area that is good for business," says Herrera, who has an inquiring mind and is always open to try new things. "A lot of people live in apartments near here, so we have a lot of walk-in customers. They try our products. They like it. They buy it again."

One of the things he notices about customers today is that they love fresh baked products with delicious fillings. El Paisa makes *panales* filled with Bavarian cream and *empanadas* filled with seasonal flavors like sweet potato or pumpkin.

Palmiers are popular at many Hispanic bakeries, but it's not often you see chocolate-dipped *palmiers* like the ones you find at El Paisa. It's that sort of inventiveness that sets them apart from competitors.

Filled *bolillos* are made with different choices: ham and cheese or cheese and jalapeño. Because Herrera understands the power of good marketing, he calls them "*españolitos*," and customers buy these delicious grab-and-go foods by the dozens.



Panadería El Paisa
 9541 East Colfax Avenue; Aurora, Colorado 80010
 (720) 324-8173; Jose Herrera, Owner



Another success story is their variation of traditional *niño envuelto* made with coconut and cajeta filling inside — and idea that came from bakery supplier BakeMark.

"We offer a lot of interesting flavors," he says. "That's what our customers love."

Herrera speaks very matter of fact about his bakery, while understanding the importance of providing exceptional customer service and producing great-tasting products every day.

He had no background in baking prior to opening El Paisa. He considers himself a strong salesman with a great work ethic, and always a listener. He likes to look at problems and figure out how best to proceed before getting started. When he recognized a need to upgrade

the store's interior, he built custom display cases that add elegance to the product displays.

"When the economy is good, like it is now, our business grows," he says. "Everything we make — *conchas*, *bolillos*, *marranitos*, cakes, and many other products — just sells. We make a lot of everything every day, and our cases are empty at the end of the day."

All of the breads and cakes here are made with the original recipes from the bakers who started at the bakery 17 years ago. The store opens every morning at 6 a.m. and closes after 9 p.m.

"We are baking throughout the day, and our people are filling the racks all day long," he says. "We have three bakers at a time, and we have a lot of skilled bakers here."

Panadería Contreras

Expansion is in the works for Panadería Contreras, which has started delivering fresh bakery products to wholesale accounts across the Denver marketplace.

"Business is growing," says Rocio Contreras, whose father, Manuel, owns the 17-year-old bakery based in Denver. "We now deliver to 30 stores including restaurants, supermarkets and food trucks."

Mostly, they deliver *teleras*, *tortillas* and various types of *pan dulce*. The eight bakers employed at Panadería

Contreras also produce a wide variety of other products every day, including specialties like *tabasqueña* and Bavarian cream-filled *calvos*.

Rocio explains that they make *tabasqueña* with butter, flour and jelly filling inside. They come in three flavors: strawberry, pineapple or Bavarian.

Cinnamon rolls are another popular favorite among customers. They make cinnamon rolls with raisins and strawberry glaze on top.



Panadería Contreras
 3570 Morrison Road, Denver; Colorado 80219
 (303) 922-3667; Manuel Contreras, Owner



Manuel Contreras started the family business as a bakery, following in the footsteps of his father who worked at a bakery in Durango, Mexico. After opening in 2000, Panadería Contreras expanded by adding a *taquería* and later a *carnicería*. Now the store offers one-stop shopping for all the customers' needs.

"We have a mix of customers from all different cultures, not just Hispanic customers," Rocio says. "We have more customers than we used to because we started using BakeMark ingredients. Customers like the flavors of our authentic breads and pastries."

More recently, cakes were added to the product lineup, and Rocio handles the cake decorating and production for weddings, quinceañeras and other special celebrations.

"Mostly, customers want tier cakes," she says. "I ask them what type of decoration they want, and I create it for them. We have many compliments on our cake designs."





NIÑOS ENVUELTOS

BAKEMARK PRODUCTS USED

- #34943 Trigel Dorado Tres Leches Cake Mix 50 LB
- #9944 Westco Macaroon Mix 40 LB
- #8272 Westco Gourmet Raspberry Filling 20 LB

Bake the sheet Scale and mix the batter, following the directions on a bag of our Trigel Dorado Tres Leches

Cake Mix. Scale at 2-3 pounds of batter into a paper lined full sheet pan (depending on the size of roll you desire). Bake (320°F in a rack oven for 20 minutes; 350°F in a reel oven for 10-12 minutes) until light golden in color (10-12 minutes).

Fill & roll Using a spatula, spread a thin and even layer of Westco Gourmet Raspberry Filling over the entire sheet. Then, using the paper as an aid, roll the sheet tightly and refrigerate or freeze. The sheets roll best while still warm.

Apply outer filling Apply a thin coating of Westco Gourmet Raspberry Filling evenly over the entire roll (including the bottom of the roll).

Coat & cut Roll the entire log in Westco Macaroon Cookie Mix (Mac-Mix); then cut in to desired sized pieces. One inch wide slices will yield 24 slices per sheet.



TRES LECHES CAKE

BAKEMARK PRODUCTS USED:

- #34943 Trigel Dorado Tres Leches Cake Mix 50 LB
- #06590 Trigel Dorado Pastry Topping Whipped 4/8.8 LB
- #16595 Trigel Dorado Alegría 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 Trigel 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 Trigel Dorado Pastry Topping Whipped along the edges of the top. Slowly pour 13 ounces Trigel Dorado Alegría evenly inside the border of the cake and let it soak in. Spread a thin layer of Trigel 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 Trigel Dorado Pastry Topping Whipped along the edges of the cake top. Repeat the pouring process. After the 13 ounces Trigel Dorado Alegría have soaked in, ice the entire cake with the Trigel Dorado Pastry Topping Whipped.

Coat the bottom edge of the cake with chocolate cake crumbs. Use some Trigel 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. You can also drizzle melted C'est Vivant Dark Chocolate Coating on the top of the cake.

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

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