

BAKEMARK'S

DICIEMBRE 2018

panadería



English

version starts on page

32

Pasteles
Festivos

Deslumbrantes

Dazzling
Holiday

Cakes



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

Espíritu Festivo

Con los días de fiesta aproximándose, ahora es el momento de concentrar su atención en la producción y promoción de pasteles festivos y panes y repostería decorativos que se vean tan sorprendentes como saben.

No hay mejor época del año para aprovechar al máximo las oportunidades maravillosas para elevar sus esfuerzos y brindar alegría a sus clientes leales. Después de todo, "estamos en el negocio de la felicidad," señala Greg Napolitano de Campbell's Bakery, una de las panaderías que aparecen en este número de Panadería de BakeMark.

El negocio de pastel está disfrutando de una mejora gracias a las nuevas herramientas y técnicas incluidas en este número. Y a medida que se acerca el Día de los Reyes, asegúrese de tener suficientes suministros para hacer una hermosa rosca de reyes que sus clientes áman.

Los días festivos son un momento para reforzar el mensaje de que usted es una parte importante de su comunidad y que pueden contar con usted para obtener los mejores productos.

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

Nuestros más sinceros saludos,

Su Equipo de BakeMark

La versión en
Inglés
comienza en la página

32

CONTENIDO

- 6** PAN Y HORNEO
- 10** PASTELES Y DECORACIONES
- 14** PASTELES FESTIVOS
DESLUMBRANTES
- 20** PERFILES DE PANADERÍAS
- 30** RECETAS DESTACADAS
- 31** 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

32

Holiday Spirit

With the holidays upon us, now is the time to turn your attention to producing and promoting festive cakes and decorative breads and pastries that look as amazing as they taste.

There's no better time of year to take full advantage of wonderful opportunities to lift your efforts and bring joy to your loyal customers. After all, "we're in a happy business," points out Greg Napolitano of Campbell's Bakery, one of those featured in this issue of BakeMark's Panadería.

The cake business is enjoying an upswing, thanks to new tools and techniques included in this issue. And as *Día de los Reyes* nears, make sure to stock up on plenty of supplies to make beautiful *rosca de reyes* that your customers will be sure to love.

The holidays are a time to reinforce the message that you are an important part of their community, and they can count on you for the very best products.

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

- 32** BREAD & BAKING
- 35** CAKES & DECORATING
- 38** DAZZLING HOLIDAY CAKES
- 40** BAKERY PROFILES
- 50** FEATURED RECIPES
- 51** FEATURED PRODUCTS

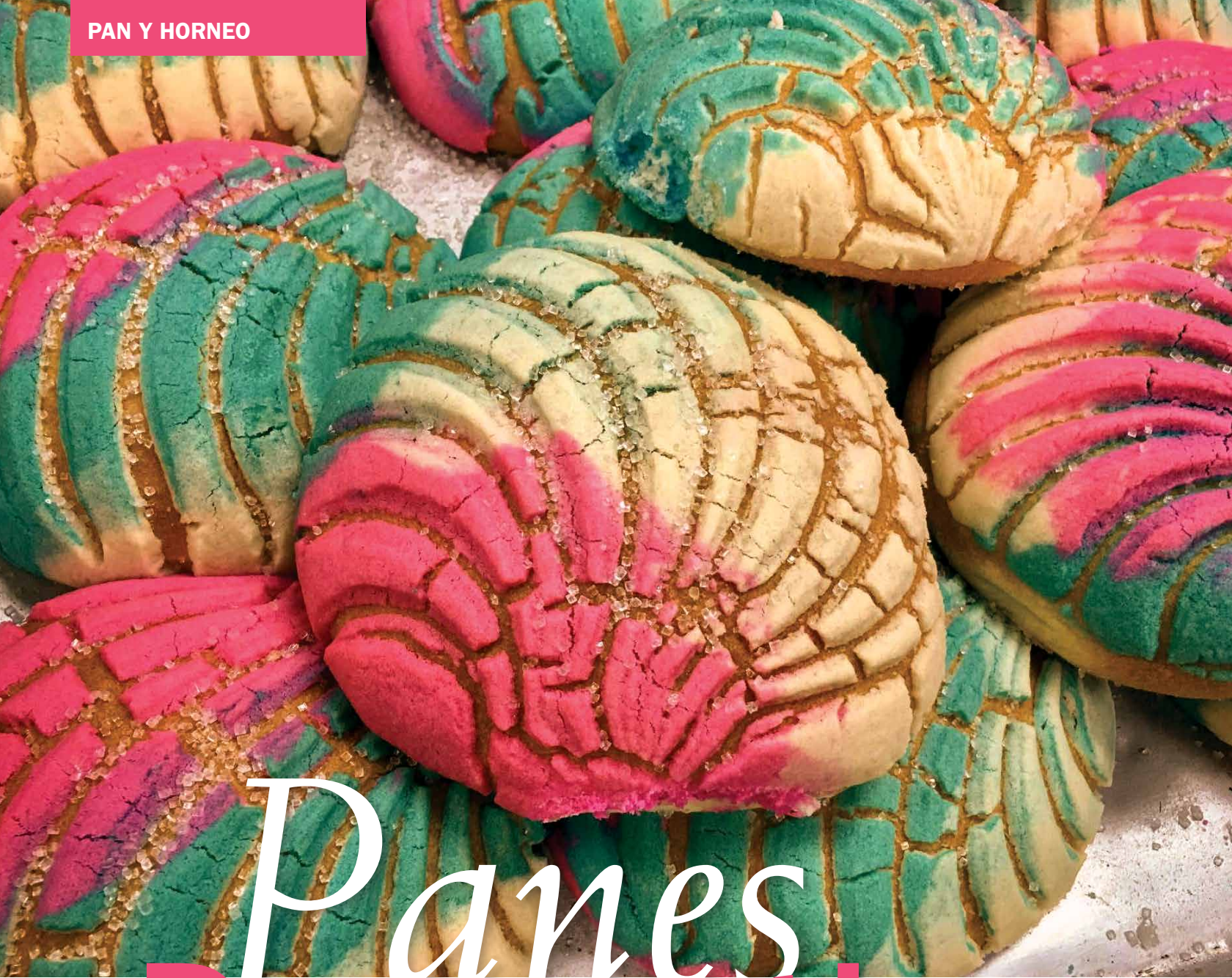
Amor a primera tamiza.



GRAIN  CRAFT

MOLIENDO TRIGO EN HARINA POR MÁS DE 100 AÑOS.

www.graincraft.com • [#iheartgluten](https://twitter.com/iheartgluten)



Panes Decorativos

Los panes decorativos están ganando popularidad como muro para la creatividad. Mientras los panaderos buscan cómo sorprender a los clientes y promover las ventas con productos llamativos, una manera efectiva en que las panaderías están logrando el éxito es decorando el pan de forma divertida e inventiva.

Los panaderos de La Flor de Puebla en Riverdale, Maryland, experimentan haciendo caras lindas en el pan dulce utilizando una masa roja para los ojos, la nariz y

la boca. Esto funciona porque una vez que los clientes comienzan a hablar de los productos, quieren probar algo nuevo.

“Es ese pequeño toque de creatividad lo que marca la diferencia,” dice el copropietario Mario Hernández. “Nuestros panaderos lo disfrutan porque logran hacer algo nuevo. Nuestras conchas son muy populares.”

Los conchas son unos de sus productos más vendidos, y los panaderos de La Flor de Puebla son



muy creativos con los terminados durante todo el año. Recientemente se unieron a la tendencia de hacer conchas con forma de unicornio, que están coloreadas en tonos rosas y azules claros.

A principios de este año, El Bolillo Bakery en Houston comenzó a vender una concha con forma de unicornio, llamada la uniconcha. Inspirada por el éxito de productos como el Unicorn Frappuccino de Starbucks, el colorido pan dulce de la panadería tiene a los clientes formándose en largas filas. El Bolillo Bakery es conocido por especializarse en delicias tradicionales hispanas como tres leches y pan dulce, pero es un

producto verdaderamente único que está generando el reciente interés para la panadería.

Estos productos dignos de Instagram se convirtieron rápidamente en uno de los más vendidos de El Bolillo. Según la panadería, vendió 600 en un solo día. Las páginas de Facebook e Instagram de la panadería fueron testigos de más de 200,000 visitas en publicaciones de redes sociales relacionadas con las conchas de unicornio.

Las conchas se hacen con azúcar coloreada individualmente e incrustada en la masa marmolada o colocando el azúcar coloreado a mano antes de hornear.

Cada color tiene su propio sabor, incluyendo frambuesa, fresa, piña colada y chicle.

Otros pueden aprender de este ejemplo como una forma efectiva de crear interés por sus panaderías durante todo el año.

El uso de colores y decoraciones en los panes puede indicar los cambios de las estaciones, incitando a los clientes a comprar más productos y animándoles a regresar por más.

En estos días, es una estrategia altamente efectiva usar las redes sociales para publicar fotos creativas de panes decorativos, ya no sólo pasteles, para atraer la atención de más clientes que serán más curiosos





y querrán ir a su panadería para ver las opciones.

Ahora que la temporada de rosca de reyes se acerca rápidamente, hay una lección para impulsar la creatividad y crear nuevos diseños que atraerán aún más clientes a las panaderías.

En Mega Farmers Market en Hyattsville, Maryland, el gerente de panadería, Leo Soto, dice que planean prepararse para esta celebración de enero utilizando una línea completa de productos de BakeMark, su proveedor de panadería. La tienda utiliza cítricos e higos de la marca Trigo Dorado, así como Trigo Dorado Bizcocho Mix para hacer la rosca de reyes decorativa.

“Cuando empezamos, tuvimos un problema para obtener los ingredientes correctos,” dice Soto. “Entonces comenzamos a trabajar con BakeMark y nos suministran todo lo que necesitamos. Ahora BakeMark nos proporciona la mezcla de bizcocho y las margarinas que queremos. Eso es un gran éxito para nosotros.”

Soto dice que también planean comenzar a usar los higos durante todo el año para decorar una variedad de productos y crear productos llamativos que sus clientes adorarán.

Hernández de La Flor de Puebla también acredita a BakeMark como una valiosa fuente de los ingredientes que usan para la rosca de reyes, que es un producto de gran venta para ellos en enero.

“La temporada de la rosca es estresante pero muy gratificante,” dice. “La gente hace fila para comprar nuestra rosca caliente recién salida del horno. Siempre intentamos mejorarla y esa es la gran ventaja de trabajar con BakeMark. Tienen los ingredientes adecuados que necesitamos y eso hace nuestra vida más fácil.”

Los panes decorativos también desempeñan un papel importante para las panaderías como Victoria Bakery en Central Islip, Nueva York. Este minorista se enfoca en los panes centroamericanos, especialmente de El Salvador, donde el dueño José Ramos creció y comenzó a hornear en su juventud.

Las santanecas y las novias son ejemplos de panes especiales que sus clientes conocen y aman. Las santanecas son panes redondos espolvoreados con gragea o semillas de sésamo. Las novias son parecidas a las conchas, sólo que son típicamente más pequeñas en tamaño. “Nuestros clientes aman los sabores de nuestros panes,” dice José Ramos.



Argencal Co.



■ 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



■ 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 producí 4000 bolillos por hora Panes individuales



■ HORNOS ROTATIVOS

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



■ 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.



■ CROISSANT/CUERNERA AUTOMATICA

Produccion 6.000 piezas por hora

Capacity 6.000 units per hour



■ AMASADORAS A ESPIRAL

capacidad desde. 30 lbs a 480 lbs de masa

mixers from 30 lbs. to 480 lbs

■ LAMINADORA DE PIE

Con cortantes para croissant (cuernitos)



■ MINI BOLILLERA

Produce más de 500 libras de bolillos por hora



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.





Galletas Sándwich y Pastelitos Creativas

Las galletas sándwich están volando de las estanterías en las tiendas minoristas de todo el país, y las panaderías pueden capitalizar esta tendencia emergente pensando fuera de lo común.

En Campbell's Bakery en Brentwood, Nueva York, hacen galletas rellenas y biscochos de galleta italiana dos veces por semana, y las ventas de galletas están en auge. Esta exitosa panadería ha estado combinando lo mejor de ambos mundos, los pasteles tres leches hispanos y las galletas y repostería italiana bajo un mismo techo desde

que el copropietario Greg Napolitano, hace décadas, se adaptó a los cambios en su área circundante a medida que más hogares hispanos se mudaron a esta ciudad de Long Island

"No se puede creer cuántas galletas italianas compran los hispanos," dice. "Todo es cuestión de la educación."

Campbell's Bakery presentó recientemente una versión más grande de la galleta sándwich hispana conocida como alfajor, popularizada en Estados Unidos

después de los Juegos Olímpicos de Verano 2016 en Brasil. Los estadounidenses se enamoraron del relleno de dulce de leche y esta galleta sándwich está ganando popularidad.

Como un exitoso panadero estadounidense dijo una vez, "la gente en Estados Unidos ama las cosas dulces con deliciosos rellenos."

A partir de diciembre, Campbell's Bakery comienza a producir docenas de bandejas de galletas que los clientes compran como regalos para los familiares y amigos. Esta es una gran idea promocional para impulsar las ventas de los días de fiesta. "Vendemos hermosas bandejas de galletas que son extremadamente populares durante las fiestas de diciembre," dice Napolitano.

También señala que los pastelitos son populares otra vez. "Las ventas de pastelito han explotado," dice. "Hacemos tres o cuatro bandejas de pastelitos al día."

Campbell's Bakery no se limita a hacer cualquier tipo de pastelito sencillo; terminan sus versiones con dulce de leche, mousse de fresa o relleno de guayaba.



"Tienes que tener un nicho para tener éxito estos días," dice Napolitano.

Es valioso comprender que la confianza del consumidor está aumentando y que es importante aprovechar al máximo la próxima temporada de fiesta.





Según la Federación Nacional de Minoristas, los consumidores gastarán un promedio de \$1,007.24 durante la temporada de fiesta de este año, un 4.1 por ciento más de lo que dijeron que gastarían el año pasado.

Una encuesta reciente de los consumidores, combinada con el pronóstico anual de gastos durante la temporada de fiesta de la Federación Nacional de Minoristas (NRF, por sus siglas en inglés) muestra que las ventas minoristas durante la temporada de fiesta en noviembre y diciembre aumentarán. Se espera que los compradores durante esta temporada gastarán la mayoría de sus dólares en regalos y comida.

Según un informe de Packaged Facts, más estadounidenses están regalando comida para una amplia gama de ocasiones y tipos de alimento. Si bien ciertos días festivos, como la Navidad y la Semana Santa, son ideales para regalar comida, el informe revela que los regalos de comida también aumentan para otras ocasiones. Los consumidores regalan comida para las graduaciones y los cumpleaños.

Por este motivo, asegúrese de empaquetar sus galletas y pastelitos distintivos en un paquete festivo que sus clientes disfrutarán compartir con sus familias.



Color Right

El color ideal sobresalta en tus pasteles y postres con los glaseados y coberturas de Flavor Right.

Nuestras deliciosas opciones Flavor Right son la base perfecta para la mezcla de colores intensos, vibrantes y únicos.

Desde hace más de 5 décadas Flavor Right ha estado presente en la cocina de pastelerías y panaderías independientes, compartiendo las mejores ideas para alcanzar óptimas texturas y una consistencia ideal. Pregúntale a tu distribuidor sobre Flavor Right o visítanos en FlavorRight.com

Flavor Right[™]
EST 1966

Nos encanta promover nuestros amigos. Síguenos!



888-464-3734



Pasteles Festivos Deslumbrantes

Greg Napolitano de Campbell's Bakery recuerda los días en que un pastel estándar tenía natilla de vainilla, nueces picadas y crema batida. Esos días han quedado en el pasado.

"Ahora destacamos pasteles tres leches con fresa, piña, guayaba, cualquier cosa que el cliente quiera," dice. "Cuando llenamos nuestros pasteles tres leches con fruta fresca, es un pastel muy pesado. Nuestro producto distintivo es nuestro pastel tres leches."

Fundada en 1959 en Brentwood, Nueva York, Campbell's Bakery se encuentra entre el creciente número de panaderías que reconocen que la forma más segura de obtener ganancias en el negocio de los pasteles es impresionar a

sus clientes con diseños deslumbrantes (adecuados para Instagram) y rellenos sabrosos.

Mario Hernández de La Flor de Puebla en Riverdale, Maryland, está de acuerdo en que los clientes esperan algo realmente especial en el competitivo negocio de los pasteles.

“Compramos Sprinkelina Glitter Glaze de BakeMark porque el glaseado brillante de nuestros pasteles es muy popular entre nuestros clientes,” dice. “Realmente está ayudando a nuestro negocio de pastel.”

Los decoradores de pastel en La Flor de Puebla utilizan Sprinkelina Glitter Glaze para crear una decoración brillante y colorida encima de un glaseado blanco, similar al popular diseño del goteo, el cual gotea cobertura por el costado del pastel para lograr un efecto dramático.

Los decoradores de pastel de Campbell Bakery también trabajan los últimos diseños populares, como el pastel semidesnudo (donde se puede ver un poco del pastel alrededor del glaseado) cubierto con montones de fresas, arándanos y uvas frescas. La fruta fresca atrae a los clientes que no sólo buscan un pastel con una presentación espectacular, sino que también desean algo



BEcom

bakeryequipment.com

Equipo de Horneado de Calidad



Mezcladora con Espiral Extraíble



Moldadora Cónica Industrial



Aplanadora/Moldadora



Fermentador Intermedio



Moldadora Cónica



Mezcladora de Horquilla



Divisor de Masa



Mezcladora Espiral



Horno con Tubos de Vapor



Hablamos español.

Llámenos hoy. (360) 255-7467

www.becomsales.com | www.bakeryequipment.com

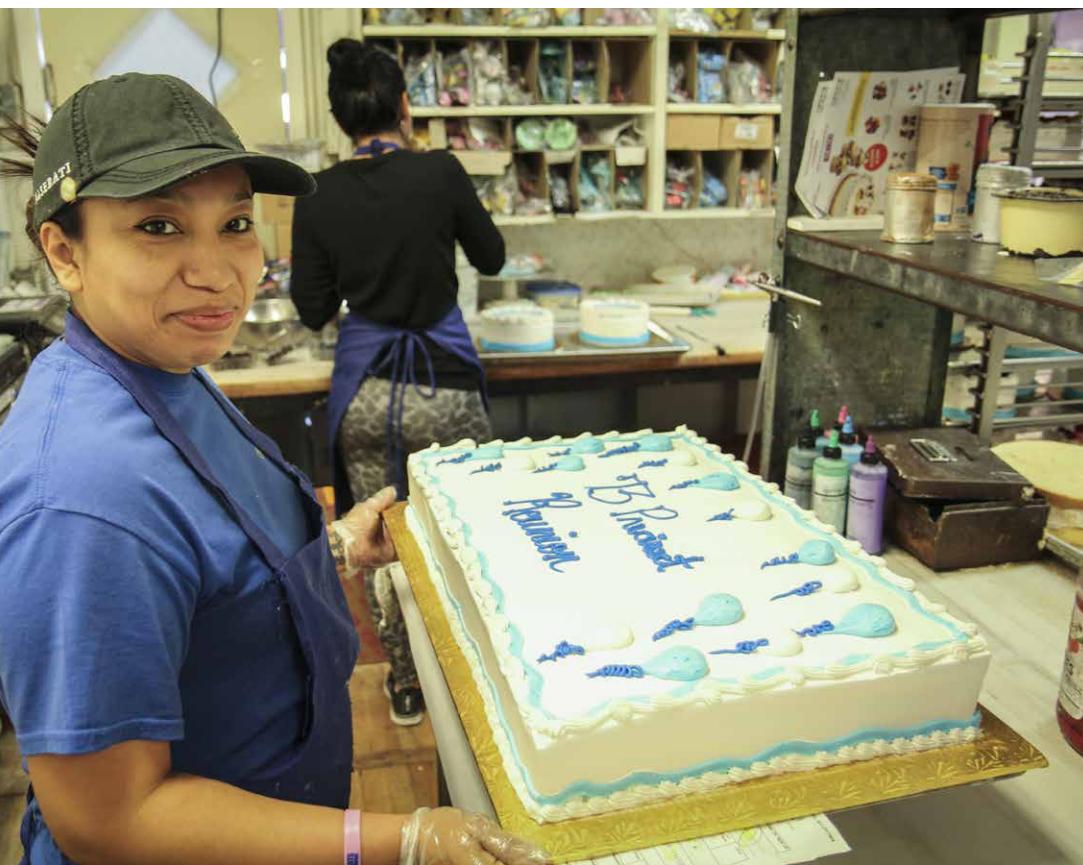
¡Síguenos!

[facebook](#)

[Linked in](#)

[twitter](#)

[You Tube](#)



que consideran fresco y apetitoso.

"Estamos en el negocio de la felicidad," dice Napolitano. "Siempre intentamos hacer felices a nuestros clientes con pasteles hermosos y deliciosos."

Los consumidores quieren alimentos que se ven tan bien como saben. Los diseños tradicionales siempre tendrán un atractivo clásico pero agregar un toque artístico para que sus postres parezcan originales es necesario para destacarse.

Experimente con diferentes diseños e incluso realice concursos para que sus clientes envíen sus propios diseños. Esto puede ser una idea divertida y con los diseños correctos, su panadería parecerá de alta calidad y original.

PRONÓSTICO DE LAS TENDENCIAS DE SABOR

Mirando hacia el próximo año, es importante conocer las tendencias de sabores influyentes para que las panaderías

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

abmna.com 1.800.772.3971



©2018 AB Mauri Food Inc.



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

puedan seguir el ritmo de la demanda de los clientes. El uso de los sabores de tendencia en sus pasteles y pastelitos puede ayudarlo a aumentar las ventas y establecer una base de clientes repetidos.

Se espera que los sabores de caramelo, cítricos, variedades, coco, mantequilla, jengibre, canela y calabaza ganarán notoriedad en 2019, según Suzy Badaracco, presidente de la consultora Culinary Tides Inc.

Aunque la economía de Estados Unidos es fuerte, dice, los recientes disturbios en el país han producido lo que los economistas y los conductistas llaman un "estancamiento", una condición en la que los consumidores están menos dispuestos a asumir riesgos debido a la incertidumbre en sus vidas.

Cuando se trata de la panadería y los alimentos, dice Badaracco, eso significa que las personas se inclinan hacia los productos nostálgicos favoritos. Todavía quieren probar sabores nuevos, pero el truco es no excederse.

"Ahora no es el momento para la experimentación extrema," dice ella. "Los clásicos son los productos óptimos. Si quiere ser más vanguardista, combine una idea experimental y marginal con un artículo clásico."



Perfección en cada grano

Descubra la diferencia de North Dakota



Harinas Estándares con Patente

Dakota Champion/Dakota Diamond/Miller's Choice

Harinas con Patente a Corto Plazo

Dakota Pride/Bakers Pride/Dakota Maid

Harina Clara

Dakota Warrior

Harinas con Patente a Largo Plazo

Dakota Brave

Harinas Especiales

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

Harinas Orgánicas

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

Harinas con Alto Contenido de Gluten

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



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

CERTIFICADA FSSC 22000



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.®

Campbell's Bakery

Anticipando su 60° año de negocio en 2019, Campbell's Bakery está aprovechando el reconocimiento de su marca en Long Island en Nueva York para aumentar las ventas de sus populares pasteles, galletas y repostería, incluyendo sus amados pasteles tres leches, los cuales fueron reconocidos como los mejores en Long Island.

"Los clientes viajan 50 millas para venir aquí por nuestros pasteles tres leches," dice Greg Napolitano, quien compró la panadería en 1989 con su socio. "Hacemos un promedio de 45 a 60 pasteles de boda por semana y muchos compran una variedad de repostería y galletas.

Para las bodas y otras celebraciones he visto a las personas elegir lo grande."

Los salones de fiesta y los banquetes de recepción de bodas más distinguidos y populares recomiendan Campbell's a su clientela y usan la panadería para eventos de catering. Los eventos populares incluyen las bodas, los bautizos y las quinceañeras.

Los pasteles rellenos están creciendo en popularidad, así como los pasteles tres leches con más y más variedades de frutas frescas.

"Ahora, en cualquier sábado, el 80% de nuestros



Campbell's Bakery
794 Suffolk Ave.; Brentwood, New York
(631) 273-7959; campbellsbakeryli.com; Greg Napolitano, Socio



pedidos de pasteles de cumpleaños son pasteles tres leches y se rellenan y completan con todo tipo de sabores," dice. "Fresas, arándanos, uvas, mangos. Nuestros clientes aman todo eso."

Napolitano dice que trabajan muy de cerca con BakeMark para asegurarse de que están utilizando los mejores ingredientes y mantenerse al día con las últimas innovaciones de productos.

"Compramos lo mejor de todo y una gran parte de eso es BakeMark," dice. "Son un socio comercial muy bueno con nosotros."

Campbell's emplea a seis decoradores de pastel que

trabajan a lo largo de cada día para completar un número constante de pedidos.

La panadería publica regularmente sus nuevas creaciones de pastel en las redes sociales, incluyendo Facebook, Instagram y Twitter, para mantener a los clientes al día de lo que pueden encontrar en Campbell's para sus eventos especiales.

"Tenemos más de 2,000 seguidores en Instagram," dice Napolitano. "Tienes que cambiar con los tiempos porque, o cambias o mueres. El servicio al cliente es un componente importante de nuestro éxito. Nos ocupamos de las personas que se ocupan de nosotros."

Mega Farmers Market

El aumento durante una década de inmigrantes centroamericanos a los estados del atlántico medio, incluyendo Maryland y Virginia, les ha permitido a los supermercados hispanos a desarrollar una clientela leal con respecto a sus productos auténticos de panadería fresca. Ahora con 11 tiendas, la cadena de supermercados Megamart está creciendo de manera constante gracias, en gran parte, a su dedicación a los clientes de El Salvador, así como a otros clientes que originalmente vinieron de Centro y Sudamérica.

En Hyattsville, Maryland, Leo Soto, quien trabaja

como gerente de panadería para la tienda Mega Farmers Market, que forma parte de la exitosa cadena Megamart, dice que los clientes pueden disfrutar de productos auténticos únicos como el marquesote en su panadería. Y no encontrarán este nivel de calidad en ningún otro lugar.

“Hacemos todo fresco todos los días,” dice Soto, quien explica cómo hacen el marquesote con una mezcla de pastel amarillo y relleno con una selección de tres sabores diferentes: piña, fresa y crema bávara.

El marquesote es conocido en todo El Salvador como un delicioso pastel húmedo de textura esponjosa. Se sirve



Mega Farmers Market
 2520 University Blvd.; Hyattsville, Maryland
 (240) 770-4986; megamartsupermarkets.com; Leo Soto, Gerente De Panadería

frecuentemente en ocasiones especiales y celebraciones religiosas.

La quesadilla salvadoreña es otro producto hispano popular, ampliamente conocido entre la gente de El Salvador y otros países. Se caracteriza por su sabor a queso con la textura de panque. En Mega Farmers Market este producto es tan popular que lo ofrecen en bandejas individuales de 12 pulgadas con una tapa de plástico para mayor conveniencia.

“En esta área, muchos de nuestros clientes son originarios de El Salvador y Guatemala,” dice Soto. “Nuestros productos de mayor venta en la panadería son los bolillos, las conchas y la quesadilla salvadoreña. El bolillo que hacemos es similar al que se hace en México, sólo que lo modificamos un poco para atraer al cliente centroamericano. Nuestros bolillos son un poco crujientes por fuera y masticables por dentro como una baguette.”

La cadena Megamart está creciendo por casi dos tiendas al año. En 2015, Megamart se hizo cargo del antiguo Shoppers Food Warehouse en el centro comercial Adelphi Manor en el este de Hyattsville. Con 21,111 pies cuadrados, la tienda es el doble del tamaño del supermercado promedio de Megamart. Megamart ha prosperado en ciudades con grandes poblaciones hispanas, como Hyattsville y Gaithersburg, desde que la compañía comenzó a operar en 2004.

Los inmigrantes de América Latina confían en la cadena para obtener panes, pasteles y alimentos hispanos. La tienda en Hyattsville ofrece una amplia selección de productos del Caribe, la India y África.



Victoria Bakery

Para disfrutar de los deliciosos sabores de los auténticos panes de Centroamérica, como los palitos crujientes con sabor a piña o guayaba o las dobladas de maíz y queso, los clientes de Long Island saben que siempre pueden contar con Victoria Bakery para satisfacer sus apetitos.

Inaugurada hace 25 años como una pequeña panadería en Central Islip, Nueva York, Victoria Bakery se ha convertido en una operación muy exitosa que incluye dos tiendas minoristas: una es una versión más grande de la panadería original en Central Islip y la segunda es una locación que abrió hace 10 años en Huntington Station,

Nueva York. Están considerando abrir una tercera tienda en un futuro próximo.

El propietario, José Ramos, se enorgullece del negocio familiar en el que sus nueve hijos han trabajado junto a él, incluyendo su hijo Kevin, que ayuda a administrar la tienda minorista de Central Islip. La panadería lleva el nombre de su hija Victoria.

“Nuestra familia es originaria de El Salvador y muchos de nuestros clientes son de El Salvador, Puerto Rico y República Dominicana,” dice Kevin Ramos.

José Ramos creció en El Salvador y comenzó a hornear



Victoria Bakery
1645 Islip Ave.; Central Islip, New York
(631) 582-5761; José Ramos, Propietario



a la edad de 8 años. Su madre horneaba pan por la mañana y él horneaba por la noche. Una vez que llegó a Estados Unidos consiguió un trabajo en una panadería. En su cuarto día aprendió a hacer pan italiano.

Eso fue en 1993 y desde entonces Ramos ha presentado los panes de su nativo El Salvador a muchos clientes que viven en Long Island. Los panes se producen con recetas tradicionales y muchos están rellenos de sabrosas frutas como guayaba, manzana y piña. La panadería también hace su propia natilla de leche que se utiliza como relleno en una variedad de panes.

"Hemos crecido debido a las recomendaciones de la gente," dice Kevin sobre el éxito del negocio familiar. "Tenemos muchos clientes que vienen y compran \$100 de pan que se llevan para las visitas con las familias y amigos en otros estados como Virginia.

Hay bastante pan cemita y pasteles de piña o pasteles de leche. Otros artículos populares incluyen los pastelitos con azúcar, las empanadas y los pasteles de café redondos que son fáciles de disfrutar como un bocadillo. Utilizan una mezcla de pastel de crema de BakeMark para hacer un pastel de hoja conocido como suave, que se rellena con piña o guayaba y se corta en piezas individuales para la conveniencia de los clientes. También hacen quesadillas salvadoreñas que envuelven en rebanadas individuales para que los clientes puedan elegir varias fácilmente para llevar.

"Usamos ingredientes de primera de BakeMark," dice Kevin. "Siempre mantenemos los mismos ingredientes. Nuestros clientes nos conocen por la calidad de nuestros panes."



La Flor de Puebla

Mario Hernández de la panadería La Flor de Puebla incorpora el modelo de Starbucks cuando se trata de construir su negocio familiar. Tiene la vista bien puesta.

Ahora con tres locaciones en Maryland, La Flor de Puebla está ampliando su base de clientes con locaciones en Riverdale, Hyattsville y en Beltsville, que se inauguró hace dos años.

"El negocio continúa mejorando," dice Hernández, cuyos padres, Mario, padre, y Sara, comenzaron la panadería hace 30 años. "Queremos desarrollar más sucursales satelitales en todo Maryland."

Más de medio millón de Hispanos viven en Maryland y la población hispana del estado se ha duplicado desde el 2000. Lo que es especialmente notable son los países de origen de los Hispanos que viven en el estado. El Salvador cuenta con el 26%, según la Oficina del Censo de Estados Unidos, seguido por México (19%), Puerto Rico (9%) y Guatemala (7%). Hernández está muy consciente de esta tendencia y esto le ayuda a adaptar la mezcla de productos de la panadería para que coincida con la demanda.

"En esta área, hay muchas comunidades centroamericanas, y la quesadilla salvadoreña es un



La Flor de Puebla
6300 Kenilworth Ave.; Riverdale, Maryland
(301) 699-8708; www.laflordepueblabakerymd.com; Mario Hernández, Co-Propietario



producto que realmente se está vendiendo bien para nosotros," dice. "A mucha gente le encanta el sabor de nuestros productos. Los hacemos desde cero y la gente regresa por el sabor."

También hacen churros desde cero, especialmente en las mañanas cuando los clientes buscan un bocadillo dulce que puedan disfrutar en camino al trabajo.

La panadería está ubicada en una encrucijada concurrida y esta atractiva ubicación atrae a una gran cantidad de tráfico de clientes. Durante la mañana hasta el almuerzo, cada vez más clientes desean un sándwich. La Flor de Puebla, que agregó un sandwichero para producir panini, ahora sirve sándwiches de jamón y queso y de pollo.

"La gente ama nuestros sándwiches de jamón y queso," dice Hernández. "Los sándwiches se han convertido en uno de nuestros mejores productos de venta."



Dulce Vida Bakery

La frescura cumple una tarea fundamental en el éxito continuo de la panadería Dulce Vida Bakery, la cual está comenzando su 15° año de negocio como una de las primeras panaderías hispanas en Hyattsville, Maryland.

Efraín Sánchez, uno de los propietarios, dice que planean abrir una segunda locación dentro de los próximos seis meses, como un testimonio de su éxito.

"El negocio está muy bueno," dice. "Vendemos muchos panecillos y repostería hispana. Las líneas de clientes comienzan a formarse afuera de la panadería cada mañana antes de abrir. Intentamos seguir haciendo

las cosas que hacemos ahora y ofrecer buenos precios."

La panadería ofrece panes auténticos de México y El Salvador y confía en BakeMark para obtener ingredientes de primera calidad.

"Compramos todo de BakeMark. Tienen productos de calidad y nos ayudan a mejorar nuestro negocio," dice Sánchez.

Recientemente, Dulce Vida Bakery ha atraído a nuevos clientes con la adición de un programa de sándwich. Hacen sándwiches frescos cada mañana, atrayendo a los clientes que van en camino al trabajo.



Dulce Vida Bakery
 6569 Ager Rd.; Hyattsville, Maryland
 (301) 422-9050; Efraín Sánchez, Co-propietario

"Vendemos muchos sándwiches con café por la mañana," dice. "Ha sido muy bueno para nuestro negocio."

Sobre todo, Sánchez dice que los clientes saben que pueden ir a su panadería para comprar productos que son hechos frescos ese mismo día.

"Los clientes pueden ver que estamos horneando el pan aquí durante el día," dice. "Tan pronto como el pan sale del horno, quieren comprarlo. A la gente le gusta porque le recuerda a las texturas y los sabores de los panes que disfrutaron cuando eran jóvenes."





EMAPANADAS RELLENAS

BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

- #31634 Trigal Dorado Pan Fino Mix 50 LB
- #30906 Trigal Dorado Guava Filling 40 LB
- #35179 Trigal Dorado Fresh Yeast 25/1LB

TAMBIÉN PUEDE UTILIZAR

#31638 Trigal Dorado Guava Tradi Filling 38 LB

Mezclar Seguir las indicaciones en la bolsa de Trigal Dorado Pan Fino Mix. Deje reposar la masa durante 15 minutos. Se puede preparar esta masa con anticipación y guardar en el refrigerador.

Enrollar La Masa Dividir la masa en porciones de 2 ½ onzas. Deje reposar la masa durante 15 minutos. Extender hasta quedar un óvalo de 4 pulgadas. Barnizar la mitad del óvalo con agua. Llene la otra mitad de cada óvalo con 1 onza de Trigal Dorado Guava Filling, la preservación el relleno por lo menos a ½" del borde del óvalo. Doblar cada empanada y presionar suavemente para sellar. Colocar sobre una hoja para hornear.

Opcional: puede usar cualquiera de nuestros Trigal Dorado o Westco Fruit Filling para hacer empanadas de postre. Para poder diferenciar visualmente los distintos sabores, haga un agujero en el centro del lado de la pasta lavada con una gran punta de repostería antes de doblar sobre la parte superior del relleno. Coloque las empanadas en la sartén con los agujeros hacia arriba.

Hornear Coloque en una caja a prueba de humedad baja durante 30-45 minutos. Lave con un lavado de huevo antes de hornear. Hornear a 375° F por 15-20 minutos hasta quedar luz dorada morrón



OJOS DE BUEY

BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

- #31633 Trigal Dorado Guayaba de Mantequilla Mix 50 LB
- #08292 Westco Strawberry Topper Filling 38 LB
- #08779 Westco Sweetened Flaked Coconut 10 LB

Mezclar Mezclar un poco de Trigal Dorado Guayaba de Mantequilla Mix de acuerdo con las instrucciones en la bolsa para un pequeño lote. No haga sobre mezcla.

Hornear Deposite 2 onzas de masa en una bandeja para hornear forrada de papel con una cuchara de helado o con la mano.

Hornear a 340-360° F por 12-15 minutos hasta quedar luz dorada morrón.

Terminar Deja que las galletas se enfríen por completo. Usando sus manos, cubra la parte inferior de un ojo con Westco Strawberry Eze y pegue la parte inferior de otro ojo en él.

Termine las cookies de ojos por:

Cuidadosamente cubriéndolos completamente con Westco Strawberry Eze Filling y cubriéndolos con Westco Sweetened Flaked Coconut.

Cuidadosamente cubriéndolos completamente con Westco Strawberry Eze Filling y cubriéndolos con coco desecado.

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



Decorative Breads

Decorative breads are gaining popularity as a canvas for creativity. As bakers look to wow customers and drive sales with eye-catching products, one effective way that *panaderías* are achieving success is to decorate breads in fun and inventive ways.

The bakers at La Flor de Puebla in Riverdale, Maryland, experiment by making cute faces on *pan dulce* using red dough for the eyes, nose and mouth. This works because once customers start talking about

the products, they want to try something new.

"It's that little touch of creativity that makes a difference," co-owner Mario Hernandez says. "Our bakers enjoy it because they get to make something new. Our *conchas* are very popular."

Conchas are one of their top-selling products, and La Flor de Puebla's bakers get creative with the toppings throughout the year. They recently joined in on the trend to make unicorn *conchas*, which are



colored in bright pinks and light blues.

Earlier this year, El Bolillo Bakery in Houston began selling a unicorn *concha*, a.k.a. the *uniconcha*. Inspired by the success of products like Starbucks' Unicorn Frappuccino, the bakery's colorful sweet bread has customers standing in long lines. El Bolillo Bakery is known for specializing in traditional Hispanic treats like *tres leches* and *pan dulce*, but it is a truly unique offering that is generating the recent buzz for the bakery.

These Instagram-worthy products quickly became one of El Bolillo's biggest sellers. According to the bakery, it sold 600 on a single day. The bakery's Facebook and Instagram pages witnessed well over 200,000 hits on social media posts related to the unicorn *conchas*.

The sweets are made with individually colored sugar crusted on marbled dough or by placing the colored sugar on by hand before baking. Each color has its own flavor, including raspberry, strawberry, piña colada and bubblegum.

Others can learn from this example as an effective way to bring excitement to their *panaderías* throughout the year.

Using colors and decorations on breads can signal the changes of the seasons, enticing customers to buy more products and encourage them to come back again for more.

These days, it is a highly effective strategy to use social media to post creative photos of decorative breads — not just cakes anymore — to attract the attention of more customers who will become curious





and want to come to your bakery to check it out.

With *rosca de reyes* season fast approaching, there is a lesson here for *panaderías* to push the envelope of creativity and create new designs that will attract even more customers.

At Mega Farmers Market in Hyattsville, Maryland, bakery manager Leo Soto says they plan to gear up for this January celebration by using a full complement of products from BakeMark, their bakery supplier. The store uses Trigal Dorado citrons and figs, as well as Trigal Dorado Bizcocho Mix, to make decorative *rosca de reyes*.

"When we first started, we had an issue getting the right ingredients," Soto says. "Then we started working with BakeMark, and they supply us with everything we need. Now BakeMark is providing us to the *bizcocho* mix and the margarines that we want. That's a big hit for us."

Soto says they also plan to start using the figs throughout the year to decorate a variety of products and create eye-catching products that their customers will love.

Hernandez of La Flor de Puebla also credits BakeMark as a valuable source for the ingredients they use for *rosca de reyes*, which is a huge seller for them in January.

"Rosca season is stressful but very rewarding," he says. "People line up just to buy our hot *rosca* out of the oven. We always try to make it better, and that is the great advantage of working with BakeMark. They have the right ingredients we need, and it makes our life easier."

Decorative breads also play an important role for *panaderías* such as Victoria Bakery in Central Islip, New York. This retailer focuses on Central American breads, especially from El Salvador, where owner Jose Ramos grew up and started baking in his youth.

Santanecas and *novias* are examples of specialty breads that their customers know and love. *Santanecas* are round breads topped with sprinkles or sesame seeds. *Novias* are similar to *conchas*, only they are typically smaller in size. "Our customers love the flavors of our breads," Jose Ramos says.



Sandwich Cookies & Creative Cupcakes

Sandwich cookies are flying off the shelves at retail stores across the country, and *panaderías* can capitalize on this emerging trend by thinking outside the box.

At Campbell's Bakery in Brentwood, New York, they make filled cookies and Italian biscuit cookies twice a week, and cookie sales are booming. This successful bakery has been blending the best of both worlds — Hispanic *tres leches* cakes and Italian cookies and pastries — under one roof ever since co-owner Greg Napolitano, decades ago, adapted to changes

in their surrounding neighborhood, as more Hispanic households moved into this Long Island town.

"You can't believe how many Italian cookies Hispanics buy," he says. "It's all a matter of education."

Campbell's Bakery recently introduced a larger version of the Hispanic sandwich cookie known as alfajores — popularized in the United States following the 2016 Summer Olympics in Brazil. Americans fell in love with the *dulce de leche* filling inside *alfajores*, and this sandwich cookie is gaining steady popularity.



As a successful American baker once said, "people in America love sweet things with delicious fillings."

Starting in December, Campbell's Bakery starts putting together dozens of cookie trays that customers buy as gifts for family and friends. This is a great promotional idea for boosting holiday sales. "We sell beautiful cookie trays, which are extremely popular during the December holidays," Napolitano says.

He also points out that cupcakes are back in swing. "Cupcake sales have skyrocketed," he says. "We make three or four pans of cupcakes a day."

Campbell's Bakery doesn't just make any simple kind of cupcake; they top their versions with dulce de leche, strawberry mousse or guava filling. "You have to have a niche to be successful these days," Napolitano says.





It's valuable to understand that consumer confidence is rising, and it's important to take full advantage of the upcoming holiday season.

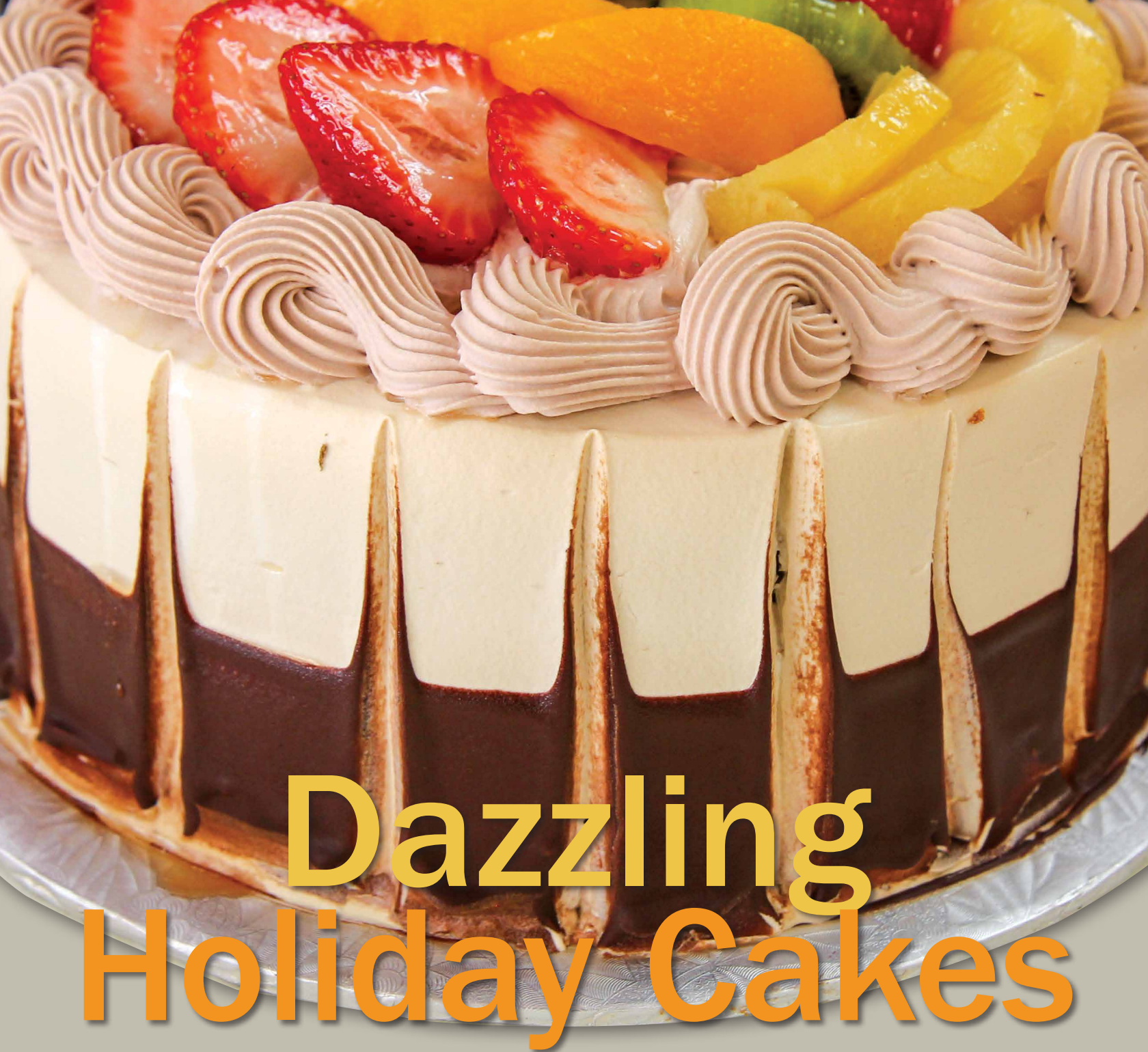
According to the National Retail Federation, consumers will spend an average of \$1,007.24 during the holiday season this year, up 4.1 percent from what they said they would spend last year.

A recent survey of consumers, paired with NRF's annual holiday spending forecast, shows that holiday retail sales in November and December will rise. Holiday shoppers are expected to spend a majority of their dollars on gifts and food,

More Americans are giving food as gifts across occasions and food types, according to a report from Packaged Facts. While certain holidays such as Christmas and Easter lend themselves to giving food as gifts, the report reveals food gifting is on the rise for other occasions, too. Consumers give food for graduations and birthdays.

For this reason, be sure to package your signature cookies and cupcakes in festive holiday packaging that your customers will enjoy sharing with their families.





Dazzling Holiday Cakes

Greg Napolitano of Campbell's Bakery remembers the days when a standard cake came with vanilla custard, chopped walnuts and whipped cream. Those days are long gone.

"Now we feature *tres leches* cakes with strawberry, pineapple, guava — anything the customer wants," he says. "When we fill our *tres leches* cakes with fresh fruit, it's a very heavy cake. Our trademark is our *tres leches* cake."

Founded in 1959 in Brentwood, New York, Campbell's Bakery is among the growing number of bakeries that recognize the surest way to turn a profit in the cake business is to impress your customers with dazzling designs (suitable for Instagram) and flavorful fillings.



Mario Hernandez of La Flor de Puebla in Riverdale, Maryland, agrees that customers expect something truly special in today's competitive cake business.

"We buy Sprinkelina Glitter Glaze from BakeMark because the glitter glaze on our cakes is very popular with our customers," he says. "It is really helping our cake business."

Cake decorators at La Flor de Puebla use Sprinkelina Glitter Glaze to create a shiny and colorful decoration on top of white icing, similar to the popular drip cake design, which drips down the side of the cake for dramatic effect.

Campbell's Bakery cake decorators also work on the latest popular designs, such a semi-naked cake (where you can see some of the cake around the icing) topped with mounds of fresh strawberries, blueberries and grapes. The fresh fruit plays well to customers who are not only looking for a cake with dramatic presentation but also who want something that they consider to be fresh and appetizing.

"We are in the happy business," Napolitano says. "We always try to make our customers happy with beautiful and delicious cakes."

Consumers these days want food that looks as good as it tastes. Traditional designs will always have

classic appeal but adding an artistic touch to make your desserts appear original is necessary to stand out.

Experiment with different designs and even hold contests for your customers to submit their own designs. This can be a fun exercise and with the right designs, your bakery will appear to be high end and original.

FORECASTING FLAVOR TRENDS

Looking toward the year ahead, influential flavor trends are important to know so that bakeries can keep pace with customer demand. Using on-trend flavors in your cakes and cupcakes can help you increase sales and gain repeat customers.

Comfort flavors like caramel, varietal citrus, coconut, butter, ginger, cinnamon and pumpkin are expected to gain notoriety in 2019, according to Suzy Badaracco, president of consultancy Culinary Tides Inc.

Although the U.S. economy is strong, she says, recent unrest in the country has produced what economists and behavioralists call a "stall" — a condition in which consumers are less willing to take risks because of uncertainty in their lives.

When it comes to bakery and foods, Badaracco says, that means people are leaning toward old favorites. They still want to try new flavors, but the trick is not to overdo it.

"Now is not the time for extreme experimentation," she says. "Classics are the sweet spot. If you do want to be more trend-forward, pair an experimental, fringe idea with a classic background."



Campbell's Bakery

In anticipation of its 60th year in business in 2019, Campbell's Bakery is leveraging its brand recognition on New York's Long Island to increase sales of its popular cakes, cookies and pastries, including the bakery's beloved *tres leches* cakes — voted the best of Long Island.

"Customers will travel 50 miles to come here for our *tres leches* cakes," says Greg Napolitano, who bought the bakery in 1989 with his business partner. "We average 45 to 60 wedding cakes a week, and a lot buy assorted pastries and cookies from us. With weddings and other celebrations, I've seen people go big."

The most distinguished and popular party halls and wedding reception banquet halls recommend Campbell's to their clientele and use the bakery for catered events. Popular events include weddings, baptisms and *quinceañeras*.

Filled cakes are gaining popularity, as well as *tres leches* cakes topped with more and more varieties of fresh fruits.

"Now on a Saturday, 80% of our birthday cake orders are *tres leches* cakes, and they are filled and topped with all sorts of flavors," he says. "Strawberries, blueberries, grapes, mangoes. Our customers love all of that."

Napolitano says they work closely with BakeMark



Campbell's Bakery
794 Suffolk Ave.; Brentwood, New York
(631) 273-7959; campbellsbakeryli.com; Greg Napolitano, Partner



to ensure they are using the best ingredients and keeping up with the latest product innovations.

"We buy the best of everything, and a big part of that is BakeMark," he says. "They are a very good business partner with us."

Campbell's employs six cake decorators who work throughout each day to complete a steady number of orders.

The bakery regularly posts about new cake creations

on social media, including Facebook, Instagram and Twitter, to keep customers up to date on what they can find at Campbell's for their special events.

"We have over 2,000 followers on Instagram," Napolitano says. "You have to change with the times — because either you change or you die. Customer service is a big component of our success. We take care of the people who take care of us."

Mega Farmers Market

A decade-long surge of Central American immigrants into the middle Atlantic states, including Maryland and Virginia, has opened the door wide open for Hispanic supermarkets to build up a loyal following for authentic fresh bakery products. Now with 11 stores, the Megamart grocery store chain is growing steadily thanks, in large part, to its dedication to El Salvadoran customers, as well as other patrons who originally came from Central and South America.

In Hyattsville, Maryland, Leo Soto, who works as the bakery manager for the Mega Farmers Market store,

which is part of the successful Megamart chain, says that customers can enjoy unique authentic products such as *marquesote* at their bakery. And they won't find this level of quality anywhere else.

"We make everything fresh every day," says Soto, who explains how they make *marquesote* using yellow cake mix and filled with a choice of three different flavors: pineapple, strawberry and Bavarian creme.

Marquesote is known throughout El Salvador as a delicious, moist cake that is spongy in texture. It is served frequently at special occasions and religious celebrations.



Mega Farmers Market
2520 University Blvd.; Hyattsville, Maryland
(240) 770-4986; megamartsupermarkets.com; Leo Soto, Bakery Manager

Quesadilla salvadoreña is another popular Hispanic item, widely known among the people of El Salvador and other countries. It is characterized by moist cheese flavor, with the texture of pound cake. At Mega Farmers Market, this item is so popular that they offer it in individual 12-inch trays with a plastic lid on top for convenience.

"In this area, a lot of our customers are originally from El Salvador and Guatemala," Soto says. "Our top selling items in the bakery are *bolillos*, *conchas* and *quesadilla salvadoreña*. The *bolillo* we make is similar to what is made in Mexico, only we tweak it a little to appeal to the Central American customer. Our *bolillos* are a little crispy on the outside and chewy inside like a baguette."

The Megamart chain is growing about two stores per year. In 2015, Megamart took over the former Shoppers Food Warehouse in the Adelphi Manor shopping center in east Hyattsville. At 21,111 square feet, the store is double the size of Megamart's average supermarket. Megamart has prospered in cities with large Hispanic populations, such as Hyattsville and Gaithersburg, since the company began operations in 2004.

Immigrants from Latin America rely on the chain for breads, cakes and Hispanic groceries. The Hyattsville store carries a wide selection of Caribbean, Indian and African items.



Victoria Bakery

To enjoy the delicious flavors of authentic Central American breads such as crispy *palitos*, flavored with pineapple or guava filling, or corn and cheese *dobladas*, customers in Long Island know they can always count on Victoria Bakery to satisfy their appetites.

Opened 25 years as a small bakery in Central Islip, New York, Victoria Bakery has blossomed into a very successful operation that includes two retail stores — a larger version of the original bakery in Central Islip and a second location that opened 10 years ago in Huntington Station, New York. They are considering

opening a third store in the near future.

Owner José Ramos beams with pride about the family business in which all nine of his children have worked alongside him, including his son Kevin, who helps manage the Central Islip retail location. The bakery is named after his daughter Victoria.

“Our family is originally from El Salvador, and a lot of our customers are from El Salvador, Puerto Rico and the Dominican Republic,” Kevin Ramos says.

José Ramos grew up in El Salvador and started baking at the age of 8. His mother baked bread in the morning,



Victoria Bakery
1645 Islip Ave.; Central Islip, New York
(631) 582-5761; José Ramos, Owner



and he baked at night. Once he came to the United States, he got a job in a bakery. On his fourth day, he learned to make Italian bread.

That was 1993 and since that time Ramos has introduced the breads of his native El Salvador to many customers who live on Long Island. The breads are traditional recipes, and many are filled with flavorful fruits like guava, apple and pineapple. The bakery also makes its own signature milk custard, which is used as a filling in a variety of breads.

"We have grown by word of mouth," Kevin says of how the family business has succeeded. "We have a lot of customers who will come in and buy \$100 worth of bread and take it with them to visit family and friends in other states like Virginia.

There is plenty of *cemita* bread, and *pasteles de piña* or *pasteles de leche*. Other popular items include muffins with sugar, turnovers and coffee cakes that are round in shape and easy to enjoy as a snack.

They use a crême cake mix from BakeMark to make a sheet cake known as *suave*, which is filled with either pineapple or guava and cut into individual pieces for the convenience of customers. They also make *quesadilla salvadoreña*, which they wrap in individual slices, so customers can easily pick up several to go.

"We use premium ingredients from BakeMark," Kevin says. "We always keep our ingredients the same. Our customers know us for the quality of our breads."



La Flor de Puebla

Mario Hernández of La Flor de Puebla embraces the Starbucks model when it comes to building the family business. He aims high.

Now with three locations in Maryland, La Flor de Puebla is expanding its customer base with locations in Riverdale, Hyattsville and Beltsville, which opened two years ago.

"Business is continuing to improve," says Hernández, whose parents, Mario Sr. and Sara, started the bakery 30 years ago. "We want to develop more satellite branches throughout Maryland."

More than a half million Hispanics live in Maryland, and the state's Hispanic population has doubled since 2000. What's especially notable are the countries of origin among Hispanics who live in the state. El Salvador accounts for 26%, according to the US Census Bureau, followed by Mexico (19%), Puerto Rico (9%) and Guatemala (7%). Hernández is well aware of this trend, and it helps him tailor the bakery's product mix to match up with demand.

"In this area, there are a lot of Central American communities, and *quesadilla salvadoreña* is a product that is



La Flor de Puebla
6300 Kenilworth Ave.; Riverdale, Maryland
(301) 699-8708; www.laflordepueblabakerymd.com; Mario Hernández, Co-owner



really selling well for us," he says. "A lot of people really love the taste of our products. We make it from scratch, and the taste is what people come back for."

They also make churros from scratch, especially in the mornings when customers are looking for a sweet snack that they can enjoy on their way to work.

The bakery is located on a busy crossroads, and this attractive location brings in a lot of walk-in traffic. During late morning and through the lunch, increasing numbers of customers are wanting a sandwich. La Flor de Puebla, which added a panini sandwich maker, now serves ham and cheese or chicken sandwiches.

"People love our ham and cheese sandwiches, Hernández says. "Sandwiches have become one of our top sellers."



Dulce Vida Bakery

Freshness plays a pivotal role in the continued success of Dulce Vida Bakery, which is entering its 15th year in business as one of the first Hispanic bakeries in Hyattsville, Maryland.

Efraín Sánchez, one of the owners, says they plan to open a second location within the next six months, as a testament to their success.

"Business is very good," he says. "We sell a lot of rolls and Hispanic pastries. The lines start forming outside the bakery every morning before we open. We try to keep doing the things we do now and offer good prices."

The bakery offers authentic breads from Mexico and El Salvador and relies on BakeMark for premium ingredients.

"We buy everything from BakeMark. They have quality products, and they help us improve our business," Sanchez says.

Recently, Dulce Vida Bakery has attracted new business by adding a sandwich program. They make fresh sandwiches every morning, attracting customers on their way to work.

"We sell a lot of sandwiches with coffee in the morning," he says. "It's been very good for our business."



Dulce Vida Bakery
6569 Ager Rd.; Hyattsville, Maryland
(301) 422-9050; Efraín Sánchez, Co-owner

Most of all, Sánchez says that customers know they can come to their bakery to buy products that are made fresh that day.

"The customers can see that we are baking the bread right here throughout the day," he says. "As soon as the bread comes out of the oven, they want to buy it. People like it because it reminds them of the textures and flavors of the breads they enjoyed when they were young."





FILLED EMPANADAS

BAKEMARK PRODUCTS USED

- #31634 Trigal Dorado Pan Fino Mix 50 LB
- #30906 Trigal Dorado Guava Filling 40 LB
- #35179 Trigal Dorado Fresh Yeast 25/1LB

YOU CAN ALSO USE

- #31638 Trigal Dorado Guava Tradi Filling 38 LB

Mix Mix the dough following the directions provided on each bag of Trigal Dorado Pan Fino Mix for a small batch. Let the dough rest for 15 minutes. This dough can also be made ahead of time and stored in the cooler.

Make up Scale and cut the dough into 2½ ounce pieces and round up. Let the dough rest an additional 15 minutes.

Flatten dough balls into 4" ovals. Wash half of the oval with plain water. Fill the other half of each oval with 1 ounce of Trigal Dorado Guava Filling keeping the filling at least ½" away from the edge of the oval. Fold dough over the filling and gently seal the edges. Place the empanadas on a paper lined baking pan.

Optional: you can use any of our Trigal Dorado or Westco Fruit Filling to make dessert empanadas. To be able to visually differentiate the various flavors cut a hole in the center of the washed dough side using a large pastry tip before folding over on the top of the filling. Place the empanadas on the pan with the holes side up.

Proof and bake Floor proof or place in a low humidity proof box for 30-45 minutes. Wash with egg wash before baking.

Bake at 375°F for 15-20 minutes until a light golden brown.



OJOS DE BUEY

BAKEMARK PRODUCTS USED

- #31633 Trigal Dorado Guayaba de Mantequilla Mix 50 LB
- #08292 Westco Strawberry Topper Filling 38 LB
- #08779 Westco Sweetened Flaked Coconut 10 LB

Mx Mix some Trigal Dorado Guayaba de Mantequilla Mix according to the directions on the bag for a small batch. Do not over mix.

Bake Deposit 2 ounces of batter on a paper lined baking pan using an ice cream scoop or by hand.

Bake at 340-360°F for 12-15 minutes until light golden brown in color.

Finish Let the cookies cool completely. Using your hands, coat the bottom of one ojo with Westco Strawberry Eze and stick the bottom of another ojo to it.

Finish the ojos cookies by either:

Gently covering them fully with Westco Strawberry Eze Filling and coating them with Westco Sweetened Flaked Coconut.

Gently covering them fully with Westco Strawberry Eze Filling and coating them with desiccated coconut.

Product Solutions from BakeMark

AUTHENTIC AND CONVENIENT

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

FILL IT WITH FLAVOR

The Trigal Dorado line of fillings are the perfect complement to your *empanadas*, cookies, cakes – anything you want to fill with flavor. Including flavors like pineapple, guava, mango and dulce de leche, the Trigal Dorado line of fillings delivers the traditional, sweet flavors that will keep your customers coming back for more. For more information, visit www.yourbakemark.com today.

A GLITTERY SHINE LIKE NO OTHER

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

DELICIOUS AND EASY-TO-USE

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

SPRINKLING JOY INTO THE MAGICAL WORLD OF BAKING

Colorful. Sweet. Fun. That's what consumers are looking for in their cakes, sweet breads and desserts, and that's what the Sprinkelina® line of Sprinkles is all about. Offered in a wide variety of colors, combinations and flavors, Sprinkelina Sprinkles deliver the perfect finish that adds that extra bit of magic to your cakes, cupcakes, cookies – whatever you can imagine.



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

Panaderia is a supplement of Bake Magazine. Panaderia is published 4 times a year (Mar, Jun, Sep, Dec) by Sosland Publishing Company. Printed in the USA.
©2018 Sosland Publishing Company. All rights reserved.
Reproduction of the whole or any part of the contents without written permission is prohibited. Sosland Publishing Company assumes no responsibility for the validity of claims in items reported. Sosland Publishing Company is a division of Sosland Companies, Inc.

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



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

SPRINKELINA®

Añadiendo alegría al mundo de la panadería.

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



Rojo Cereza



Verde Limón



Rosa Fresa



Naranja Chabacano



Azul Arándano



Transparente Neutral



Amarillo Mango



Escanea con tu smartphone para obtener más información

Disponible de tu proveedor de panadería completa

BAKEMARK

yourbakemark.com