

BAKEMARK'S

PANADERÍA

SUPPLEMENT TO BAKE

DICIEMBRE 2019

Desarrollo de Nuevos Productors

New Product
Development

English

version starts on page

32



La mezcla ideal para obtener el éxito

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

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

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



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



06



10



16

La version en
Inglés
comienza en la pagina
32

CONTENIDO

- 06 PAN Y HORNEO
- 10 PASTELES Y DECORACIONES
- 16 DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS
- 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.

EMOCIÓN POR NUEVOS PRODUCTOS

Nada emociona más a los clientes que ver productos nuevos en sus vitrinas. A los compradores les encanta ver diseños de pasteles llamativos y nuevos productos de pan sabrosos que captan la atención y los motivan a comprar más.

Además, los clientes hoy en día quieren compartir su entusiasmo por los productos nuevos con sus familiares y amigos publicando fotos de creaciones coloridas e interesantes en las redes sociales. Esto aumenta los riesgos — y aún más importante — las oportunidades para crear diseños dinámicos y nuevos sabores sorprendentes

que sus clientes seguramente adorarán.

En este número de Panadería de BakeMark destacamos la innovación de nuevos productos y las ideas inspiradoras de las panaderías líderes en el norte de California, así como valiosos conocimientos que lo ayudarán a mejorar su marca.

BakeMark está comprometido con la innovación y su éxito continuo. Le recomendamos que se comunique con su representante de ventas 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



English

version starts on page

32



CONTENTS

- 32 BREAD & BAKING
- 35 CAKES & DECORATING
- 38 NEW PRODUCT DEVELOPMENT
- 42 BAKERY PROFILES
- 50 FEATURED RECIPES
- 51 FEATURED PRODUCTS

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

NEW PRODUCT EXCITEMENT

Nothing excites customers more than seeing new products in your display cases. Shoppers love to see eye-catching cake designs and flavorful new bread products that grab their attention and entice them to buy more.

Additionally, and more so today, customers want to share their excitement about new products with their family and friends by posting photos of colorful and interesting creations on social media. This raises the stakes — and more importantly, the opportunities — to create dynamic designs and amazing new flavors

that your customers will be sure to love.

In this issue of BakeMark's Panadería, we shine the spotlight on new product innovation and inspiring ideas from leading panaderías in northern California, as well as valuable insights that will help you enhance your brand.

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





Harina que supera a los demás.

GRAIN  CRAFT

MOLIENDO TRIGO EN HARINA POR MÁS DE 100 AÑOS.

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

Variedades de pan dulce

Con su forma distintiva de corona, la rosca de reyes atrae a multitudes de clientes a las panaderías desde los finales de diciembre hasta la primera semana de enero. Este pan tradicional se sirve durante el día festivo católica de la Epifanía, que se celebra el 6 de enero.

Es importante reconocer que los panaderos creativos están haciendo cada vez más variaciones nuevas de la rosca de reyes, ayudando a atraer a un grupo de clientes más convencional y, por lo tanto, aumentando las ventas durante este período de fiesta tan importante.

BakeMark se destaca con un ejemplo innovador de la rosca de reyes que es fácil de preparar. Comience formando su masa de pan en forma ovalada y luego prepare tiras gruesas de masa de pasta en colores brillantes (rosa, amarillo y morado) que se colocan en el óvalo antes de hornear. Agregue acitrón y/o higos a la parte superior para decoración y agregar sabor.

Los técnicos de BakeMark recomiendan colocar la masa, que se puede preparar con Trigal Dorado Bizcocho Mix, sobre una bandeja antes de aplicar el lavado de huevo que le dará brillo al producto terminado. Antes de hornear, permita que la masa descanse de 30 minutos a una hora y luego aplique las tiras de pasta alrededor del anillo. Puede hornearlo con fruta en la parte superior, pero probablemente quede un poco más seco, según los técnicos de BakeMark, que recomiendan aplicar los dulces de fruta después de hornear.



2/1

79

85



En Zimatlan Bakery & Deli en Seaside, California, el propietario Héctor Bernardo se especializa en panes de su natal Oaxaca, México, incluyendo el pan de yema, que es hecho con yemas de huevo y típicamente cubierto con

semillas de sésamo. Este pan se asocia tradicionalmente con las celebraciones como el Día de los Muertos y la Epifanía. “Con este tipo de masa, podemos hacer diferentes formas de pan,” dice Bernardo, mientras sostiene un pan grande que

él creó a su propio estilo único para las celebraciones. Su panadería también hace un pan plano único y popular que él llama regañadas, que hace con la misma masa que usa para sus empanaditas rellenas. Las

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

regañadas, explica, son como una tortilla plana horneada (no frita) y cubierta con azúcar roja.

Zimatlan también se especializa en los chamucos con sabor a canela, que están decorados con pasta de color en la parte superior similar a una concha.

Muchos tipos y sabores únicos de pan dulce se preparan todos los días en Lola's Market en Santa Rosa, California, donde hay una base de clientes altamente diversa con muchos orígenes hispanos, así como otras culturas.

“Tenemos una base de clientes más diversa, y las personas comen de manera diferente a la que lo hacían cuando abrimos por primera vez,” dice David Ortega, el dueño de Lola's, que opera seis ubicaciones en el norte de California. “Muchas personas están tratando de comer de manera más saludable.”

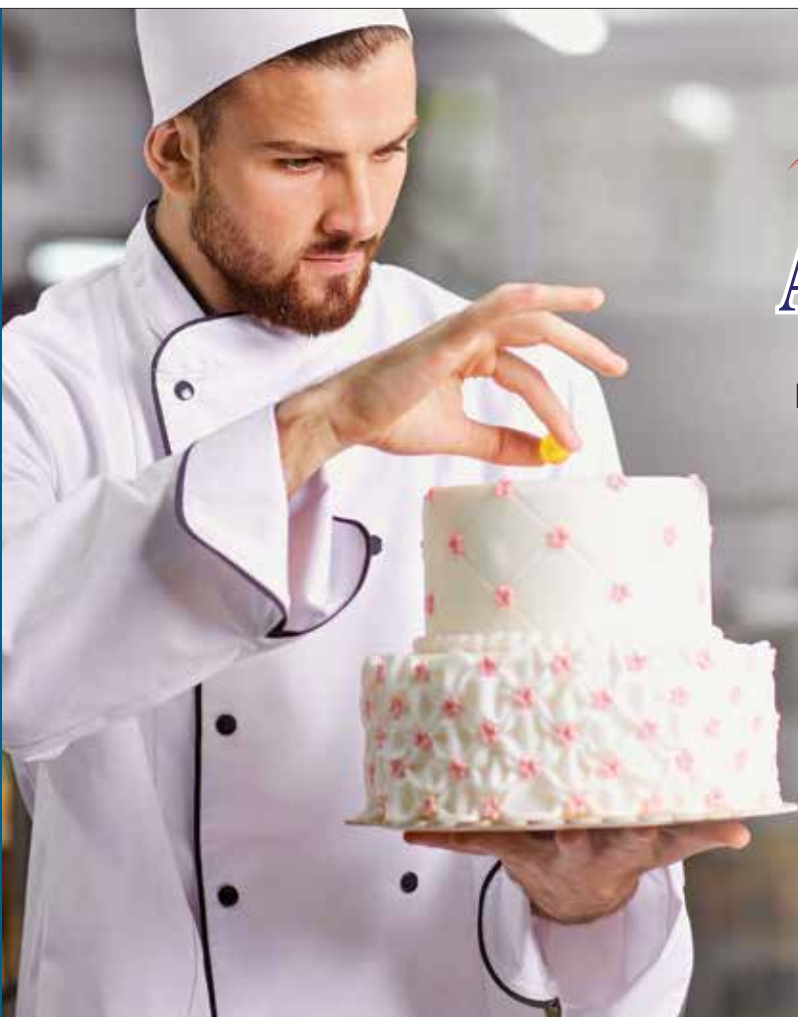
También atractivo para el consumidor



orientado a la salud, Rica Panadería en San José, California, ha comenzado a vender más cemas de trigo, un pan hecho con harina de trigo, huevos y leche. Otro pan de trigo en Rica Panadería se conoce como picón, que también tiene

azúcar como ingrediente, por lo que es ligeramente dulce.

“Hacemos una variedad de panes con diferentes sabores para muchos tipos de ocasiones,” dice Estella Ortiz, propietaria de Rica Panadería con su esposo, Jesús. **P**



EN EL CENTRO DE CONVENCION DE ATLANTIC CITY
Abril 19 - 20, 2020

www.atlanticbakeryexpo.com

- Concurso de Decoración de Pastel Creativa EN VIVO de 2 días
- 12 horas de seminarios educativos
- 16 horas de clases prácticas
- Además, los últimos productos e innovaciones de proveedores y 7 horas de demostraciones educativas EN VIVO

Para más información o apartar un espacio,
comuníquese con Howard:

215-732-2333 • howard@atlanticbakeryexpo.com



Toques Decorativos

Los toques decorativos como Unicorn Sprinkles y las flores de azúcar pueden ayudarle a crear pasteles, galletas y otras golosinas distintivas y sorprendentes. Este es un aspecto importante para las panaderías al planear con anticipación para los próximos eventos de la temporada y las promociones especiales.

Los nuevos Unicorn Sprinkles de BakeMark ofrecen una forma colorida y creativa de elevar sus pasteles y productos dulces. El beneficio es que puede cobrar más por sus postres sin tener que aumentar sus costos.

Lo más importante es que este enfoque le permite ayudar a sus clientes a disfrutar de momentos “Instagramables” que seguramente compartirán con



Presentamos Cuatro Cosechas® Harina para Tortillas, Panes y Bolillos y Harina para Pasteles

Ardent Mills presenta la Harina para Tortilla Cuatro Cosechas®, la harina que ofrece el sabor nostálgico y el rendimiento de cocción que define la auténtica elaboración de tortillas.

Ahora, traemos esa gran idea para la elaboración de panes y rollos caseros y bizcochos tradicionales.

Presentamos la Harina para Panes y Bolillos y Pasteles Cuatro Cosechas®. Molida cuidadosamente para obtener sabor, calidad y rendimiento, Cuatro Cosechas® es la harina con la que puede contar para todas sus recetas familiares de confianza.

Para obtener muestras, vaya a ardentmills.com/cuatrocosechas. Para compras, comuníquese con su distribuidor local, el gerente de ventas de Ardent Mills o llámenos al (888) 685-2534.



Nourishing what's next.®



Cinco pasos para el éxito

1. Acceso: muchos de los clientes potenciales de su panadería utilizan Instagram y Pinterest. Concéntrese en ellos cuando publique sus productos en las redes sociales. Haga que sus productos sean más accesibles para los clientes, y ellos lo encontrarán más fácilmente.

2. Precio: el precio es una herramienta de marketing, no sólo una forma de ganar dinero. Al crear una “jerarquía de estatus” con sus precios, usted crea prestigio social.

3. Producto: la capacidad de compartir es la moneda de las redes sociales, por lo que los propietarios de las panaderías deben preguntarse: “¿Por qué las personas compartirían nuestros productos en las redes sociales?” Esto podría ser por una variedad de razones, incluyendo si el producto es lindo o moderno, para iniciar una conversación, debido a la nostalgia, porque es una oferta limitada, para elevar el estatus del consumidor o participar en una celebración.



4. Servicio: esto habla por sí mismo. El increíble servicio al cliente atrae a los clientes.

5. Experiencia: esto va de la mano con el servicio. Su panadería no sólo comercializa sus productos, se comercializa a sí misma.

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



sus amigos y familiares en las redes sociales, ayudando a hacer conocer su marca.

“Los clientes ya no quieren sólo un producto que sepa bien,” dice Stephen

Chávez, gerente técnico de productos de BakeMark. “También debe lucir bien y convertirse en un momento de tendencia. Las empresas que no pueden mantenerse

al día con las tendencias e ideas actuales se verán olvidadas. Una compañía puede ser un seguidor y apearse a lo básico o puede esforzarse por ser una fuerza de influencia, establecer tendencias y liderar la industria hacia adelante.”

BakeMark sigue a los influyentes de la innovación de la panadería en las redes sociales para mantenerse al tanto, en términos de lo que está de moda y lo que posiblemente sea la próxima tendencia. Esto le permite a BakeMark compartir y promover nuevas ideas y diseños de manera regular con los panaderos minoristas, a través de su representantes de ventas, su sitio web (yourbakemark.com) y las redes sociales.

“Le prestamos mucha atención a lo que está sucediendo en el segmento de la panadería minorista para estar al día con las ideas modernas del diseño,” dice Chávez. “Imagino que el futuro del horneado se concentrará mucho más en el



Equipo de Horneado de Calidad



Llámenos hoy. (360) 255-7467

Hablamos español.

www.becomsales.com | www.bakeryequipment.com

¡Síguenos!

facebook

LinkedIn

twitter

YouTube



sabor, la calidad y los detalles.”

Lola’s Market en Santa Rosa, California, utiliza frutas decorativas y toques de chocolate para crear postres lujosos para los clientes, que son cada vez más de diferentes orígenes étnicos.

Lola’s no sólo crea pasteles tres leches tradicionales, sino que los decoradores también se concentran en los diseños de pastel que atraen a un público general. Esto le ayuda a la tienda a aumentar las ventas en el departamento de pastel. **P**



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





LOLA'S *Sweet & Pastries*
Continuando la Tradición
EL ENTERO NAPOLITANO



LOLA'S *Sweet & Pastries*
Continuando la Tradición
MANZANA CON CHOCOLATE
Apple Covered W/ Choc
\$1.00



Concha
Coconut Candy
100% Coconut
Candy
Manufactured & Distributed by
LOLA'S SWEET & PASTRIES
100% COCONUT CANDY

Desarrollo de Nuevos Productos

Para David Ortega, propietario de Lola's Market, con seis ubicaciones en el norte de California, el desarrollo de nuevos productos es una calle de doble sentido. Considera que BakeMark es un socio igualitario en el proceso del desarrollo de nuevos productos que atraerán a más clientes y aumentarán el negocio general de Lola's.

“BakeMark nos trae muchas buenas ideas,” dice Ortega. “Siempre probamos lo que nos traen. Comenzamos a hacer más magdalenas, por ejemplo, y comenzamos a hacer manzanas dulces para los días festivos.”

Una de las razones clave por las que cree que han tenido éxito es que BakeMark trabaja con ellos de forma continua para identificar tendencias clave en el mercado del consumo y les ayuda a desarrollar productos que los clientes convencionales exigirán.

Por ejemplo, Lola's introdujo el pastel de flan para los días festivos. Esto implicó crear un postre hecho con base de pay y con flan para el relleno. Lola's también creó un nuevo pastel de flan de chocolate que es muy popular, que destaca una capa de pastel de vainilla con chocoflan encima.

De manera similar, Rica Panadería, que tiene tres ubicaciones en San José, California, desarrolló un nuevo producto creativo que llama pan de feria, inspirado en los panes de los festivales en México. Pan de feria está hecho con dos capas de pan dulce en el exterior y

una capa interior de relleno de natilla dulce. “Somos los únicos que hacemos este pan,” dice Estella Ortiz, propietaria de Rica Panadería con su esposo, Jesús.

Rica Panadería también se enfoca en las ventas impulsivas al ofrecer envases con productos dulces en el mostrador de ventas. Un producto popular se conoce como cocada,

un mini pastel hecho con coco, azúcar, jarabe, claras de huevo y sabor a naranja.

Haciendo un impacto

Es importante reconocer cómo están cambiando los patrones de compra de los consumidores y cuán crítico es para usted generar entusiasmo en sus tiendas a través





de nuevos productos y diseños llamativos. Casi la mitad de todas las empresas pequeñas y medianas, incluyendo las panaderías, en Estados Unidos venden sus productos y servicios por Internet, y entre los que lo hacen, el 15% de sus ventas ahora provienen de los canales de Internet. Por lo tanto, las redes sociales son la puerta de entrada para crear un tremendo reconocimiento de marca para las panaderías minoristas que buscan destacarse.

Stephen Chávez, gerente técnico de productos de BakeMark, señala que BakeMark lleva a cabo sesiones de capacitación sobre productos con los clientes para no sólo compartir ideas innovadoras, sino también mostrarles cómo producir e incorporar algunas ideas y conceptos nuevos en sus panaderías.

A través de su equipo de investigación y desarrollo, gerente de productos técnicos y equipo de servicios técnicos, BakeMark puede desarrollar nuevos productos y formas creativas

para producir y promover nuevos productos en el mercado. Nuevas combinaciones de sabores y diseños modernos son siempre una prioridad para estos equipos.

“Creemos no sólo en compartir nueva información, sino también en mostrar cómo se puede implementar en su panadería,” dice Chávez.

El minorista en el sur de California, Porto’s Bakery & Café, un antiguo cliente de BakeMark, atiende a más de 6 millones



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 RightTM
EST 1966

Nos encanta promover nuestros amigos. Síguenos!



888-464-3734



de clientes al año en sus cinco ubicaciones en Burbank, Glendale, Downey, Buena Park y West Covina, California, su tienda más nueva que abrió en abril de 2019.

La panadería de estilo moderno ofrece un ambiente acogedor para los clientes, con un diseño de mariposa en el techo y tragaluces. En el interior, las vitrinas italianas destacan la exquisita repostería de la panadería. Tres nuevos productos exclusivos de la ubicación de West Covina son el nuevo Mango Tres Leches, Chocolate Croissant Twist y Fresh Blueberry Croissant.

“Es algo nuevo y único con que comenzar en West Covina,” dice Jennifer Wells, gerente de marketing corporativo de Porto’s. “Cuando abrimos en Buena Park, comenzamos con productos únicos como Ojo de Tigre, Double Chocolate Muffin y Quesadilla Individual, y ahora son productos permanentes del menú y se venden muy bien.”

Para las fiestas de invierno, Porto’s recientemente introdujo una nueva versión de sus famosas bolas de papa con una nueva bola de papa de pavo y gravy (un tipo de salsa). Este producto está disponible sólo por tiempo limitado, lo que ayuda a aumentar su demanda.

Una oferta por tiempo limitado es cualquier tipo de descuento, oferta, regalo especial o recompensa que recibirá un cliente cuando realice una compra en su panadería durante un período de tiempo determinado.

Para las panaderías que buscan impulsar nuevos negocios aprovechando esta oportunidad promocional única, las ofertas por tiempo limitado (LTO, por sus siglas en inglés) y las atractivas campañas en las redes sociales son un par de opciones seguros para el éxito.

Lizzy Freier, editora gerente de análisis de menús en Technomic, dice que a través del análisis de cinco años de las nuevas tendencias de productos en la industria de servicios de alimentos, las ofertas por tiempo limitado son por mucho la estrategia de mayor éxito, representando un enorme crecimiento del 63.9% en promedio. “La gente está buscando nuevos productos innovadores,” dice ella. **P**

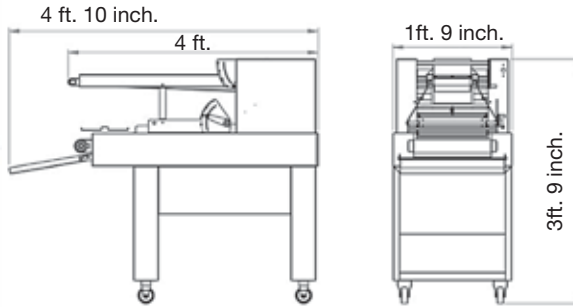


Argencal co.



■ EQUIPO BOLILLERO COMPACTO

BREAD MOLDER FORMER



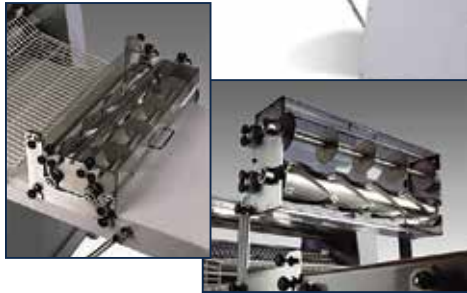
■ NUEVO HORNO ROTATIVO

Con panel digital programable. 99 programas/ recetas.

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

■ LAMINADORA DE PIE

Con cortantes para croissant (cuernitos)



■ 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



■ AMASADORAS A ESPIRAL

capacidad desde. 30 lbs a 480 lbs de masa

mixers from 30 lbs. to 480 lbs



■ DIVIDER ROUNDER

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



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 financiaci3n.





ZIMATLAN BAKERY & DELI

1291 Fremont Blvd., Seaside, California
(831) 899-1540, Hector Bernardo, Propietario

Héctor Bernardo, propietario de Zimatlan Bakery & Deli, describe el proceso simple de hacer uno de sus productos más vendidos, las tlayudas, que son similares a una tostada gigante. “Es una tortilla hecha a mano que preparas en un plato plano caliente para tostarla, y luego la metes a un horno caliente durante unos 2 minutos para que se caliente.”

Las tlayudas son el componente integral de los auténticos platillos oaxaqueños, que destacan coberturas de frijoles negros refritos, asiento (manteca de cerdo sin refinar), repollo, tomates, aguacates, queso oaxaqueño, salsa y una selección de carnes. La comida oaxaqueña se basa en alimentos básicos como el maíz, los frijoles y los chiles, pero hay una gran variedad de otros ingredientes y preparaciones alimenticias debido a la influencia de la variada geografía y las culturas indígenas del estado.

Bernardo creció en el estado mexicano de Oaxaca, una región conocida por su cocina distintiva y sus panes auténticos. Hace

dieciocho años, abrió su panadería original en Seaside, California, una ciudad costera en el norte de California, cerca de Monterey.

“Cuando decidí abrir una panadería en Seaside, había mucha gente oaxaqueña en esta área, pero sólo había una panadería,” recuerda. “Recuerdo haberle dicho a mi esposa: “Sé cómo hacer pan”, y ella me dijo: “Vamos”.

Desde entonces, Héctor y Margarita Bernardo han deleitado a los clientes locales con auténticos panes oaxaqueños como los resobados, chamucos, molletes, regañadas, laureles, hojaldras, pan de yema, borregos, roscas de boda, corazones, marquizotes y pan de codo.

Por ejemplo, las regañadas son dulces y crujientes como un buñuelo, mientras que los chamucos tienen sabor a canela. Aquí también hacen deliciosos churros desde cero.

“Oaxaca es rico en cuanto a la cultura de pan y hay muchos sabores especiales,” dice Bernardo. “También hay mucha pastelería de Oaxaca que es deliciosa.”



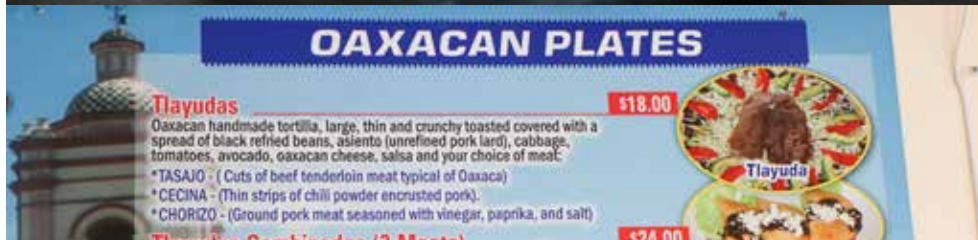
En Zimatlan Bakery & Deli hacen una amplia variedad de panes dulces inspirados por Oaxaca, que incluyen casquitos, mamones, conos de lechecillas, languanitos y empanadas de lechecillas.

Describe las lechecillas como un relleno hecho a mano que es ligeramente diferente a la crema tradicional ya que es una mezcla de crema de vainilla con sabor a canela. Se puede hacer más gruesa con almidón de maíz para usarla para rellenar las empanadas y los conos.

Los auténticos mamones de Oaxaca son hechos por Zimatlan Bakery sólo como un producto de pedido especial. Esta repostería es un postre especial hecho de pequeños cuadrados de pastel de esponja bañado en azúcar, agua y licor. Tradicionalmente, se le agrega gragea encima y se disfruta con helado casero de leche quemada.

Para atraer a muchos otros clientes, Bernardo dice que hizo panes mexicanos tradicionales todos los días, incluyendo conchas, bolillos, niño envuelto, yoyos, pan danés, pan fino, cortadillos, orejas y pan de elote.

“También ofrecemos pasteles personalizados para las bodas, quinceañeras, cumpleaños, eventos en las empresas y cualquier tipo de celebración,” dice. “Tenemos en esta tienda cerca de nueve años, y hago entregas de panes y pastelería a Santa Cruz de lunes a viernes. Surtimos las bodas y quinceañeras los fines de semana. Estamos muy ocupados.” **P**





LOLA'S MARKET

1680 Petaluma Hill Rd., Santa Rosa, California
(707) 571-7579, David Ortega, Propietario

Lola's Market se enorgullece de operar panaderías que producen productos desde cero, pesar todos los ingredientes y moldear la masa a mano, así como hornear todos los días. “La gente sabe que nuestro compromiso con la frescura es la clave,” dice el propietario de Lola's, David Ortega. “El secreto es mantenerse fiel a sus raíces y servir todo fresco.”

Productos de panadería exclusivos como el bolteado de piña (repostería cubierta con rodajas de piña fresca), la tostada de fina (cubierta con trozos de masa en colores brillantes) y pasteles de moca de chocolate con fresas frescas de California transmiten una imagen de frescura y singularidad para los clientes.

El valor y la alta calidad son primordiales para el éxito de Lola's. Una rica porción de pastel mil hojas se vende por menos de \$4, mientras que las empanadas rellenas se venden por \$1 cada una. Hacen conchas regulares y de tamaño grande y las decoran en colores creativos, incluyendo el color naranja para el otoño y el invierno.

Siguiendo el modelo de una panadería típica de Pueblo, los panaderos utilizan métodos tradicionales e ingredientes frescos para crear panes dulces y pasteles de excepcional calidad.

“Nuestro negocio está creciendo. Las ventas aumentaron este año,” dice Ortega.



“Hemos agregado nuevos productos y BakeMark nos ayuda a mantenernos al día con las tendencias. Confiamos en BakeMark para obtener ingredientes de primera.”

El jefe de panaderos, Mario Lozana, dice que los pasteles tres leches se están vendiendo particularmente bien en los últimos años, ya que Lola's se ha ganado una reputación estelar por la calidad y la presentación de sus pasteles.

En la región turística del condado de Sonoma, Ortega notó desde el principio que los pasteles y los antojos dulces comenzaron a venderse más que el pan en sus panaderías. Vale la pena considerar dos factores como la causa. Los hispanos de segunda y tercera generación están adoptando más sabores, y los clientes generales están descubriendo que Lola's no

es sólo una tienda de comestibles para los hispanos únicamente.

“Los pasteles tres leches son nuestros productos de mejor venta. Es porque hacemos cosas especiales como hacer nuestra propia cobertura batida. La gente reconoce la diferencia,” dice.

Los pasteles tres leches distintivos de Lola's se han vuelto tan populares que Ortega ha ganado nuevas oportunidades de negocio al expandir sus ofertas de catering. En los últimos años, comenzaron a suministrar pasteles tres leches a las bodegas de vino locales que ofrecen visitas turísticas.

Lola's Market es una operación de seis tiendas cuyas panaderías, delis, carnes y productos agrícolas frescos forman la base fundamental de uno de los principales supermercados hispanos en Santa Rosa y el condado de Sonoma. Hay dos Lola's Market en Santa Rosa, una en Healdsburg, una en Napa, una en Petaluma y una en Vallejo, la más nueva. Su nueva tienda en Vallejo es su ubicación más sureña, a menos de 50 millas de San Francisco, y presenta un diseño similar al de las otras tiendas Lola's en un espacio de 13,000 pies cuadrados.

La frescura es la característica distintiva de Lola's Market en el departamento de panadería y otros departamentos de productos perecederos, y la panadería funciona 16 horas al día, siete días a la semana. Se especializan en auténticos panes dulces hechos a mano. **P**





RICA PANADERÍA

1080 S. White Rd., San Jose, California
(408) 254-3097, Jesus and Estella Ortiz, Propietarios

Rica Panadería se especializa en muchos diferentes tipos de pan dulce y opera tres ubicaciones en San José, California. Estella Ortiz dirige la panadería con su esposo, Jesús, quien creció alrededor de la panadería de su padre en Michoacán, México, donde aprendió a hornear a una edad temprana.

“Cuando mi esposo vino aquí, comenzó a trabajar en una panadería en San José. Luego mi esposo la dejó para dedicarse a esta panadería,” explica Estella Ortiz.

Hoy en día, los propietarios se esfuerzan por traer los auténticos sabores de Michoacán a sus panes y pastelería, incluyendo el picón, el pan de elote y el pan de feria, un pan único hecho específicamente para las celebraciones. Los propietarios lo llaman pan de festival.

“Lo vimos primero en México y luego decidimos que lo haríamos aquí,” dice Ortiz del pan de feria, que es un pan con dos húmedas capas externas y un relleno único y cremoso en el interior. “Se hizo tan popular que comenzamos a hacer pasteles tres leches debido a las solicitudes de los clientes.”

Rica Panadería ha estado en el negocio por más de 25 años y se ha expandido a tres ubicaciones en toda la ciudad. La apertura de su nueva tienda más reciente se produjo hace una década.

San José es la ciudad más grande en el condado de Santa Clara, que recientemente fue nombrado como el condado de más rápido crecimiento en California, y gran parte de su crecimiento se atribuye a los jóvenes trabajadores en la industria tecnológica que son atraídos a la región. En 2012, la población del condado creció 1.6%, y 1.7% en 2013. San José alcanzó un millón de residentes a principios de 2014, lo cual es un hito importante.

Las personas de origen hispano son el 33% de la población de San José, lo que la convierte en una de las mayores poblaciones de hispanos en el país.



Estella Ortiz dice que se esfuerzan por brindar un servicio al cliente excepcional y auténticos panes y pastelería que sus

clientes conocen y aman. Mantenerse fiel a sus raíces ha demostrado ser un factor integral para el éxito de la panadería. **P**



EL NOPAL BAKERY

103 Salinas Rd., Royal Oaks, California
(831) 724-0473, Francisco Berlanga Jr., Propietario

Como la primera panadería en el condado de Santa Cruz en California, El Nopal Bakery ha demostrado poder sobrevivir. Al mirar una pintura en la pared detrás del mostrador de la tienda, el dueño de la panadería, Francisco Berlanga Jr., admira una imagen de su padre, quien abrió El Nopal en 1967, en un momento en que ésta área del norte de California comenzaba a florecer.

Era el momento de auge para la industria de productos frescos aquí; el cercano Watsonville afirma ser la capital mundial de la fresa y el vecino Valle de Salinas produce una gran parte de la lechuga y el brócoli de la nación. Francisco Berlanga Sr., quien murió en 2014, llegó a ésta área, conocida como Power Valley, de Nuevo León, México, donde comenzó a hornear a una edad muy temprana. En California, descubrió un tipo de oro diferente al que los buscadores habían encontrado un siglo antes: las hogazas de pan color oro.

“Mi padre construyó este edificio en 1970. Trabajó muy duro,” dice Francisco Berlanga Jr. “He estado aquí toda mi vida. Tenemos mucha tradición.”

La tradición es una de las cosas hermosas de la industria de panadería porque conecta una generación con la siguiente, y así sucesivamente. Además, a lo largo de sus más de 50 años en el negocio, El Nopal ha sido suministrado por un solo proveedor de panadería, BakeMark.

“Mi papá comenzó con Westco desde el principio. Solíamos hacer sólo 10 productos,” dice Berlanga. “Este es mi decimotercer año. BakeMark ha estado disponible para ayudarnos mucho.”

La supervivencia siempre ha estado en las cartas de esta pequeña panadería familiar. Hubo el terremoto de 1985. Una gran inundación en 1995. “Seguimos adelante,” dice Berlanga.

Continúan horneando en un viejo horno Middleby Marshall, que contiene 18 sartenes a la vez. También usan una



batidora Hobart, pero la mayor parte su trabajo, enrollar y moldear la masa, se realiza todos los días a mano.

“El más grande cambio que hemos visto es que hay más competencia en esta ciudad,” dice. “Estamos tratando de mantenernos al día con una variedad de panes. Mucha gente está utilizando más productos de masa congelada, pero nosotros seguimos haciendo las cosas desde cero. A la gente le gustan nuestros panes.”

El Nopal es mejor conocido por sus auténticas conchas y bolillos. Vale la pena señalar que El Nopal tiene una calificación de 4.7 de 5 en las reseñas de las redes sociales. Los clientes se entusiasman con los sabores y las texturas auténticas de los panes, pasteles y galletas de la panadería.

Berlanga reflexiona sobre el pasado y, cuando se le pregunta sobre futuros proyectos, dice simplemente: “Sólo mantener un pie delante del otro.” **P**

COCADAS

MEZCLAR: Mezcle 10 lb de Westco Macaroon Cookie Mix con 1 lb 8 oz de agua de grifo bien caliente. Mezcle durante 1-2 minutos a velocidad baja. Deje que la mezcla repose por 5 minutos para que se hidraten todos los ingredientes.

SABORIZAR: Divida la mezcla en varias tandas y saborícelas con Westco Strawberry Fruit-O o Westco Fudge Supreme. Utilice 1 oz por libra de mezcla de

galletas macaroon. Puede incorporar el producto Westco Strawberry Fruit-O manualmente en lugar de volver a colocar la mezcla en la batidora cada vez.

PREPARAR: Con una manga de repostería con punta estrellada n.o 6 o una punta grande común, forme las galletas en un molde para hornear forrado con papel. Opcional: puede rellenar algunas galletas con Westco Fruit Fillings o cubrirlas con nueces antes de hornearlas.

HORNEAR: Hornee a 340 °F

BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

#09944 Westco Macaroon Cookie Mix 50 LB

#12457 Westco Strawberry Fruit-o 1/12 LB

#19529 Westco Vanilla Dipping Icing 45 LB

#31721 Westco Fudge Supreme Plus 32 LB



hasta que los bordes tomen color.

TERMINAR: Una vez que las galletas se hayan enfriado,

glaséelas o báñelas con C'est Vivant Dark Coating Chocolate o Westco Dipping Icing fundido a 105-110 °F.

CHILINDRINAS

MEZCLAR: Mezcle la masa siguiendo las indicaciones de cada envase de Trigal Dorado Bizcocho Mix para preparar una tanda pequeña. Deje reposar la masa durante 15 minutos.

COBERTURA:

1½ lb de azúcar granulada
 1½ lb de azúcar en polvo
 3 lb de grasa multipropósito
 2½ lb de harina para repostería tipo "pastry"
 2½ lb harina para repostería tipo "cake"
 Colorante amarillo (a gusto)
 Mezcle los dos tipos de azúcar y la grasa multipropósito a velocidad baja durante 1 minuto y luego a velocidad media durante 3 minutos. Agregue

los dos tipos de harina para repostería. Mezcle durante 1 minuto a velocidad media. Agregue colorante amarillo en la cantidad necesaria para lograr el tono deseado.

PREPARAR: Pese y corte en piezas de 3 oz, haga un bollo con cada una y colóquelas en bandejas para hornear forradas en papel. Deje reposar la masa durante otros 15 minutos. Colóquese un poco de BakeSense All Purpose Palm Shortening en las manos y aplane cada pieza. Coloque la cobertura amarilla (ver arriba).

Presione el lado de la pasta contra el azúcar Chilindrina y vuelva a colocar la pieza en el molde.

BAKEMARK PRODUCTOS A UTILIZAR

#30782 Trigal Dorado Bizcocho Mix 50 LB

#17220 BakeSense Palm All Purpose Shortening 50 LB

#35179 Trigal Dorado Fresh Yeast 25 LB

TAMBIÉN PUEDE UTILIZAR

#48285 Trigal Dorado Concha Mix 50 LB

#17217 BakeSense IE All Purpose Shortening 50 LB



HORNEAR: Deje leudar durante 30-45 minutos hasta que alcance ¾ del tamaño final. Hornee a una

temperatura de 350-380 °F hasta que se doren un poco, durante aproximadamente 22-25 minutos.

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

Sweet Bread Varieties

With its distinctive wreath shape, *rosca de reyes* draws in customers by the droves into *panaderías* from late December through the first week of January. This traditional bread is served at parties for the Catholic holiday of Epiphany, which falls on Jan. 6.

What is important to recognize is that creative bakers are increasingly making new variations of *rosca de reyes*, helping appeal to a more mainstream set of customers and, thus, increasing sales during this all-important holiday.

BakeMark features an innovative example of *rosca de reyes* that is simple to prepare. Start by shaping your bread dough into an oval shape and then prepare thick strips of brightly colored pasta dough (in pink, yellow and purple) that you place on the oval prior to baking. Add citrons and/or figs to the top for decoration and flavor.

BakeMark technicians recommend placing the dough, which can be prepared using Trigal Dorado Bizcocho Mix, on a sheet pan before applying egg wash to add shine to the finished product. Prior to baking, allow the dough to rest for 30 minutes to an hour and then apply strips of pasta dough around the ring. You can bake it with



2/1

79

85



fruit on top, but it is probably going to be a little drier, according to BakeMark technicians, who recommend applying the fruit candy after baking.

At Zimatlan Bakery & Deli in Seaside, California, owner Hector Bernardo specializes in breads of his native Oaxaca, Mexico, including *pan de yema*, which is a flaky bread made with egg yolks and typically covered in sesame seeds. This bread is traditionally associated with celebrations such as *Día de los Muertos* and the Epiphany.

“With this kind of dough, we can make different shapes of breads,” says Bernardo, while holding a large celebration bread that he created in his own unique style.

His bakery also makes a unique and popular flat bread that he calls *regañadas*, which he makes with the same dough as his filled *empanaditas*. *Regañadas*, he explains, are like a flat tortilla that is baked (not fried) and covered in red sugar.

Zimatlan also specializes in cinnamon-flavored *chamucos*, which are decorated with colored pasta dough on top similar to a *concha*.

Many unique types and flavors of pan dulce are prepared every day at Lola’s

Market in Santa Rosa, California, where there is a highly diversified customer base with many of Hispanic origins, as well as other cultures.

“We have a more diverse customer base, and people are eating differently than we first opened,” says David Ortega, the owner of Lola’s, which operates six locations in Northern California. “Many people are trying to eat healthier.”

Also appealing to the health-oriented

consumer, Rica Panadería in San Jose, California, has started selling more *cema de trigo*, a bread made with wheat flour, eggs and milk. Another wheat bread at Rica Panadería is known as *picon*, which also has sugar as an ingredient, so it is slightly sweet.

“We make a variety of breads with different flavors for many types of occasions,” says Estella Ortiz, who owns Rica Panadería with her husband, Jesus. **P**





Decorative Accents

Decorative accents like Unicorn Sprinkles and sugar flowers can help you create distinctive, show-stopping cakes, cookies and other sweet treats. This is an important asset for panaderías as you plan ahead for upcoming seasonal events and special promotions.

New Unicorn Sprinkles from BakeMark offer a colorful and creative way to elevate your cakes and sweet goods. The benefit is you can charge more for your desserts without having to add to your food costs.

Most important, this approach enables you to help your customers



Five steps to success

The following is a five-step process to enhance your ability to command a premium for your cakes and sweet goods.

1. Access:

Many of your bakery's potential customers are on Instagram and Pinterest. Focus on those when posting your products on social media. Make your products more accessible to customers, and they'll find you more easily.

2. Price:

Pricing is a marketing tool, not just a way to make money. By

creating a "status hierarchy" with your prices, you create social prestige.

3. Product:

Shareability is the currency of social media, so bakery owners should ask themselves, "Why would people share our products on social media?" This could be for a variety of reasons, including if the product is cute or trendy, it's a conversation starter, for nostalgia, it's a limited offer, it elevates their status, or to take part in a celebration.

4. Service:

This speaks for itself. Amazing customer service attracts customers.

5. Experience:

This goes hand-in-hand with service. Your bakery is not just marketing its products, it's marketing itself.





enjoy “Instagrammable” moments that they are certain to share with friends and family on social media, helping spread the word about your brand.

“Customers no longer want a product that simply tastes good,” says Stephen Chavez, technical product manager for BakeMark. “It must look good as well and become a trending moment. Businesses that cannot find themselves

able to keep up with current trends and ideas will find themselves left behind. A company can either be a follower and stick to the basics or they can strive to be an influencer, set trends and lead the industry forward.”

BakeMark follows bakery innovation influencers on social media to keep its finger on the pulse, in terms of what is trending and what is possibly the next



wave. This allows BakeMark to share and promote new ideas and designs on a regular basis with retail bakers, through its sales force in the field, through its website (yourbakemark.com) and through social media.

“We pay very close attention to what is happening in the retail bakery segment in order to stay current with modern design ideas,” Chavez says. “I envision the future of baking to be a lot more focused on flavor, quality and detail.”

Lola’s Market in Santa Rosa, California, uses decorative fruits and chocolate accents to create indulgent desserts for customers, who are increasingly from many different ethnic origins. Not only does Lola’s create traditional *tres leches* cakes, but the decorators also focus on cake designs that appeal to a mainstream audience. This helps the store increase sales in the cake department. **P**



LOLA'S *Sweet & Pastries*
Continuando la Tradición
EL ENTERO NAPOLITANO



LOLA'S *Sweet & Pastries*
Continuando la Tradición
MANZANA CON CHOCOLATE
Apple Covered W/ Choc
\$1.00



Concha
Coconut Candy
100% Coconut
Candy
Manufactured & Distributed by
Panaderia Lola S.A. de C.V.
P.O. Box 1000
San Juan, P.R. 00911



Stephen Chavez, technical product manager for BakeMark, points out BakeMark conducts product training sessions with customers to not only share innovative ideas, but also show them how to produce and incorporate some new ideas and concepts into their offerings.

Through its research and development team, technical product manager and technical services team, BakeMark is able to develop

new products and creative ways to produce and promote new products in the marketplace. New flavor combinations and modern designs are always a priority for these teams.

“We believe in not only sharing new information, but also showing you how you can implement it for your bakery,” Chavez says.

Southern California retailer Porto’s Bakery & Café, a longtime BakeMark customer,

serves more than 6 million customers a year at its five locations in Burbank, Glendale, Downey, Buena Park and West Covina, California, its newest store that opened in April 2019.

The bakery’s modern-style building offers a welcoming environment for customers, featuring a butterfly roof design and skylights. Inside, Italian showcase cabinets highlight the bakery’s exquisite pastries.

Three new offerings exclusive to the West Covina location are the new mango *tres leches*, chocolate croissant twist and fresh blueberry croissant.

“It’s just something new and unique to start West Covina with,” says Jennifer Wells, Porto’s corporate marketing manager. “When we opened Buena Park, we started with unique items like *ojo de tigre*, double chocolate muffin, and *quesadilla* individual, and now they’re permanent menu items and doing very well.”

For the winter holidays, Porto’s recently introduced a new version of its famous potato balls with a new turkey and gravy potato ball.

This product is available for a limited time only, which helps increase demand among impulse shoppers.

A limited-time offer is any kind of discount, deal, special gift or reward that a customer will receive when they make a purchase from your bakery during a certain time period.

For bakeries looking to stir up new business by leveraging this unique promotional opportunity, limited-time offers (LTOs) and engaging social media campaigns are a couple of sure tickets to success.

Lizzy Freier, managing editor, menu analysis, at Technomic, says that through five-year analysis of new product trends in the foodservice industry, limited-time offers are far and away the shining star, tallying a whopping 63.9% growth on average.

“People are looking for new innovative products,” she says. **P**





ZIMATLAN BAKERY & DELI

1291 Fremont Blvd., Seaside, California
(831) 899-1540, Hector Bernardo, Owner

Hector Bernardo, owner of Zimatlan Bakery & Deli, describes the simple process of making one of his top-selling products, *tlayudas*, which are similar to a giant tostada shell. “It’s a handmade tortilla that you make on a hot flat plate to get toasty, and then you put it in a hot oven for about 2 minutes to warm.”

Tlayudas are the integral component to authentic Oaxacan plates, which feature toppings of black refried beans, *asiento* (unrefined pork lard), cabbage, tomatoes, avocados, Oaxacan string cheese, salsa and a choice of meat. Oaxacan food is based on staples such as corn, beans and chili peppers, but there is a great variety of other ingredients and food preparations due to the influence of the state’s varied geography and indigenous cultures.

Bernardo grew up in the Mexican state of Oaxaca, a region well known for its distinctive cuisine and authentic breads.

Eighteen years ago, he opened his original panadería in Seaside, California, a coastal city in northern California, just around the bend from Monterey.

“When I decided to open a bakery in Seaside, there were many Oaxacan people in this area, but there was only one bakery,” he recalls. “I remember telling my wife, ‘I know how to make bread,’ and she told me, ‘Let’s go.’”

Since that time, Hector and Margarita Bernardo have delighted local customers with authentic Oaxacan breads such as *resobados*, *chamucos*, *molletes*, *regañadas*, *laureles*, *hojaldras*, *pan de yema*, *borregos*, *rosas de boda*, *corazones*, *marquizotes*, and *pan de codo*.

For example, *regañadas* are sweet and crunchy like a *buñuelo*, while *chamucos* are flavored with cinnamon. Here, they also make delicious churros from scratch.

“Oaxaca is rich in bread culture, and there are many special flavors,” Bernardo



says. “There are also many pastries from Oaxaca that are delicious.”

At Zimatlan Bakery & Deli, they make a wide variety of Oaxacan-inspired sweet breads, including *casquitos*, *mamones*, *conos de lechecillas*, *lenguanitos*, and *empanadas de lechecillas*.

He describes *lechecillas* as a handmade filling that is slightly different than a traditional custard, in that it is a vanilla cream mixture flavored with cinnamon. It can be made thicker with cornstarch to use for filling *empanadas* and *cones*.

Authentic *mamones* from Oaxaca are made by Zimatlan Bakery only as a special-order item. This pastry is a special dessert made of little squares of sponge cake dipped in sugar, water and liqueur. Traditionally, you add sprinkles on top and enjoy with homemade burnt milk ice cream.

To appeal to many other customers, Bernardo says he made traditional Mexican breads every day, including *conchas*, *bolillos*, *niño envuelto*, *yoyos*, *pan danes*, *pan fino*, *cortadillos*, *orejas*, and *pan de elote*.

“We also offer custom made cakes for weddings, quinceañeras, birthdays, company events, and any type of celebration,” he says. “We have in this store close to nine years, and I do delivery of breads and pastries to Santa Cruz on Monday through Friday. We do weddings and quinceañeras on weekends. We are very busy.” P





LOLA'S MARKET

1680 Petaluma Hill Rd., Santa Rosa, California
(707) 571-7579, David Ortega, Owner

Lola's Market is proud to operate scratch bakeries, weighing all ingredients and shaping dough by hand, as well as baking every day on premises. "People know our commitment to freshness is the key," Lola's owner David Ortega says. "The secret is to stay true to your roots and serve everything fresh."

Signature bakery items like *bolteado de piña* (pastries topped with fresh pineapple slices), *tostada de fina* (topped with brightly colored dough pieces) and chocolate mocha cakes topped with fresh California strawberries convey an image of freshness and uniqueness for customers to behold.

Value and high quality are paramount to Lola's success. An indulgent slice of mil hojas cake sells for under \$4, while filled empanadas sell for \$1 apiece. They make both regular and large size conchas and decorate them in creative colors including orange for the fall and winter.

Modeled after a typical Pueblo bakery, the bakers here use traditional methods and fresh ingredients to create sweet breads and pastries of exceptional quality.

"Our business is growing. Sales are up this year," Ortega says. "We've been adding new products, and BakeMark helps us keep up with the trends. We rely on BakeMark



for premium ingredients."

Head baker Mario Lozana says *tres leches* cakes are selling particularly well in recent years, as Lola's has earned a stellar reputation for the quality and presentation of their cakes.

In the tourist-rich region of Sonoma County, Ortega noticed early on that cakes and sweets began to outsell breads in their bakeries. Two factors are worth considering as the cause. Second- and third-generation Hispanics are embracing more flavors, and

mainstream customers are finding Lola's to be not just an Hispanic-only grocery store.

"*Tres leches* cakes are our top seller. It's because we do special things like make our own whipped topping. People know the difference," he says.

Lola's signature *tres leches* cakes have become so popular that Ortega has gained new business by expanding their catering offerings. In recent years, they started supplying *tres leches* cakes to local winery tours.

Lola's Market is a six-store operation with fresh bakery, deli, meat and produce as the cornerstones of one of the leading Hispanic grocers in Santa Rosa and Sonoma County. There are two Lola's Market stores in Santa Rosa, one in Healdsburg, one in Napa, one in Petaluma, and one in Vallejo, the newest. Their new Vallejo store is their farthest south location, less than 50 miles from San Francisco, and features a similar layout to other Lola's grocery stores in a 13,000-square-foot store footprint.

Freshness is the signature of Lola's Market in the bakery and other perishables departments, and the bakery runs 16 hours a day, seven days a week. They specialize in authentic hand-crafted sweet breads. **P**





RICA PANADERÍA

1080 S. White Rd., San Jose, California
(408) 254-3097, Jesus and Estella Ortiz, Owners

Rica Panadería specializes in many different types of sweet breads and operates three locations in San Jose, California. Estella Ortiz runs the bakery with her husband, Jesus, who grew up around his father’s bakery in Michoacán, Mexico, where he learned to bake at a young age.

“When my husband came here, he started to work at a bakery in San Jose. Then my husband left to dedicate himself to this bakery,” Estella Ortiz explains.

Today, the owners strive to bring the authentic tastes of Michoacán to their breads and pastries, including *picon*, *pan de elote* and *pan de feria*, a unique bread made specifically for celebrations. The owners call it festival bread.

“We saw it first in Mexico and then decided we would make it here,” Ortiz says of *pan de feria*, which is a moist bread on the outer two layers and a unique and creamy custard-like filling on the inside. “It became so popular we started making *tres leches* cakes because of customer requests.”

Rica Panadería has been in business for more than 25 years and has expanded to three locations throughout the city. Its most recent new store opening came about a decade ago.

San Jose is the largest city in Santa Clara County, which was recently named as the fastest growing county in California, with much of its growth attributed to young tech workers who are attracted to the region. In 2012, the county’s population grew 1.6%, and another 1.7% in 2013. San Jose hit the one million resident mark at the beginning of 2014, which is an important milestone.

People of Hispanic background comprise 33% of the population of San Jose, making it among the largest populations of Hispanics in the country.

Estella Ortiz says they strive to provide exceptional customer service and authentic breads and pastries that their patrons know and love. Staying true to their roots has proved to be an integral factor in the bakery’s success. **P**





EL NOPAL BAKERY

103 Salinas Rd., Royal Oaks, California
(831) 724-0473, Francisco Berlanga Jr., Owner

As the first panadería in California's Santa Cruz County, El Nopal Bakery has proved a survivor. Looking up to a painting on the wall behind the store's front counter, the bakery's owner Francisco Berlanga Jr. admires a portrait of his father, who opened El Nopal in 1967, at a time when this area of northern California was starting to blossom.

It was boom time for the fresh produce industry here; nearby Watsonville lays claims to be the strawberry capital of the world and neighboring Salinas Valley produces a vast portion of the nation's lettuce and broccoli. Francisco Berlanga Sr., who died in 2014, came to this area known as the Power Valley from Nuevo Leon, Mexico, where he began baking at a very young age. In California, he discovered a different kind of gold than what prospectors had found a century earlier — golden loaves of bread.

"My father built this building in 1970. He was a very hard worker," says Francisco Berlanga Jr. "I've been here all my life. We have a lot of tradition."

Tradition is one of the beautiful things about the baking industry because it connects one generation to the next, and so on. In addition, through all of its more than 50 years in business, El Nopal has been supplied by one bakery supplier, BakeMark.

"My Dad started with Westco from the very beginning. We used to make only 10 items," Berlanga says. "This is my 13th year. BakeMark has been there to help us a lot."

Survival has always been in the cards for this small family bakery. There was the earthquake of 1985. A major flood in 1995. "We just kept going," Berlanga says.

They continue to bake in an old faithful Middleby Marshall deck oven, which holds 18 pans at a time. They also use a Hobart mixer, but for the most part their work



— rolling and shaping dough — is done every day by hand on the bench.

"The biggest change we have seen is there is more competition in this town," he says. "We are trying to keep up with a variety of breads. A lot of people are going to more frozen dough products, but we stick to scratch. People like our breads."

El Nopal is best known for its authentic

conchas and *bolillos*. It is worth pointing out that El Nopal has a 4.7 rating out of 5 in social media reviews. Customers rave about the authentic flavors and textures of the bakery's breads, pastries and cookies.

Berlanga reflects on the past and, when asked about future projects in the works, he says simply, "Just keep one foot in front of the other." **P**

FLAVORED MACAROON COOKIES

MIX: Combine 10 pounds of Westco Macaroon Cookie Mix with 1 pound 8 ounces of very hot tap water. Mix 1-2 minutes on low speed. Let batter stand 5 minutes so all ingredients can hydrate.

FLAVOR:

Divide into several batches and flavor with Westco Strawberry Fruit-O or Westco Fudge Supreme. Use 1 ounce per pound of

macaroon cookie batter. You can incorporate Westco Strawberry Fruit-O by hand instead of returning the batter to the mixer each time.

MAKE UP: Using a pastry bag with either a #6 star tip or a large plain tip, pipe cookies onto a paper lined baking pan into desired sized shapes. Optional: you can fill some with any

BAKEMARK PRODUCTS USED

- #09944 Westco Macaroon Cookie Mix 50 LB
- #12457 Westco Strawberry Fruit-o 12 LB
- #19529 Westco Vanilla Dipping Icing 45 LB
- #31721 Westco Fudge Supreme Plus 32 LB



Westco Fruit Fillings or top with nuts before baking.

BAKE: Bake at 340°F until the edges begin to color.

FINISH: After cookies have

cooled, drizzle or dip in melted C'est Vivant Dark Coating Chocolate or melted Westco Dipping Icing heated at 105-110°F.

CHILINDRINAS

PREPARE CHILINDRINA

SUGAR:

- 5 pounds granulated sugar
- 3 ounces flour

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

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

PASTA TOPPING:

- 1½ pounds granulated sugar
- 1½ pounds powdered sugar

- 3 pounds all purpose shortening
- 2½ pounds pastry flour
- 2½ pounds cake flour
- Yellow food color (as desired)

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

MAKE UP: Scale and cut into 3 ounce pieces, round them up and place them on paper lined baking trays. Let the dough rest for an additional 15 minutes. Coat your hands with BakeSense All Purpose

BAKEMARK PRODUCTS USED

- #30782 Trigal Dorado Bizcocho Mix 50 LB
- #17220 BakeSense Palm All Purpose Shortening 50 LB
- #35179 Trigal Dorado Fresh Yeast 25 LB

ALTERNATE PRODUCTS USED

- #48285 Trigal Dorado Concha Mix 50 LB
- #17217 BakeSense IE All Purpose Shortening 50 LB



Palm Shortening and flatten each piece.

Apply yellow pasta topping (see above). Press the pasta side into the Chilindrina Sugar and place it back on

the baking pan.

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

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.

©2019 Sosland Publishing Company. All rights reserved. Reproduction of the whole or any part of the contents without written permission is prohibited. Sosland Publishing Company assumes no responsibility for the validity of claims in items reported. Sosland Publishing Company is a division of Sosland Companies, Inc.

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



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

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