

BAKEMARK

PANADERÍA

SUPPLEMENT TO BAKE

DICIEMBRE 2024

English

version starts on page

32

Sabores de Otoño

Social Media Strategies

crezca con nosotros



Al ser el proveedor líder de ingredientes para Panaderías en Norte América y con expansión global, BakeMark te ofrece soluciones de alta calidad, innovación e incomparable servicio al cliente.
Crezca con nosotros.

BAKEMARK

Ingredients & Manufacturing...Delivered.™

www.bakemark.com



06



08



10

La version en
Inglés
comienza en la pagina
32

CONTENIDO

- 06 PAN Y HORNEO
- 08 PASTELES Y DECORACIONES
- 10 ESTRATEGIAS DE REDES SOCIALES
- 14 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.bakemark.com.

ESTRATEGIAS DE REDES SOCIALES

Las redes sociales están generando un cambio drástico en la forma en que las panaderías modernas interactúan con sus clientes y construyen un sólido perfil de marca.

En este número de *Panadería de BakeMark* examinamos las estrategias y tácticas creativas que las panaderías líderes están implementando en el área de Salt Lake City, donde los consumidores locales desean más.

Hoy en día, las personas quieren emoción. Desean frescura y sabores auténticos, junto

con un poco de diversión. Promocionar su negocio a través de las redes sociales puede resultar en maravillas para el éxito de su panadería al utilizar una narración creativa para su ventaja.

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

Atentamente,
Su Equipo de BakeMark®



English
version starts on page

32



32



34



36

CONTENTS

- 32 BREAD & BAKING
- 34 CAKES & DECORATING
- 36 SOCIAL MEDIA STRATEGIES
- 38 BAKERY PROFILES
- 50 FEATURED RECIPES
- 51 FEATURED PRODUCTS

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

SOCIAL MEDIA STRATEGIES

Social media is bringing about a dramatic change in how modern bakeries interact with their customers and build a strong brand profile.

In this issue of *BakeMark's Panadería*, we examine creative strategies and tactics that are being implemented by leading panaderías in the Salt Lake City area, where local consumers are hungry for more.

People today want excitement. They crave freshness and authentic flavors,

along with a little bit of fun. Promoting your business through social media can do wonders for the success of your bakery by using creative storytelling to your advantage.

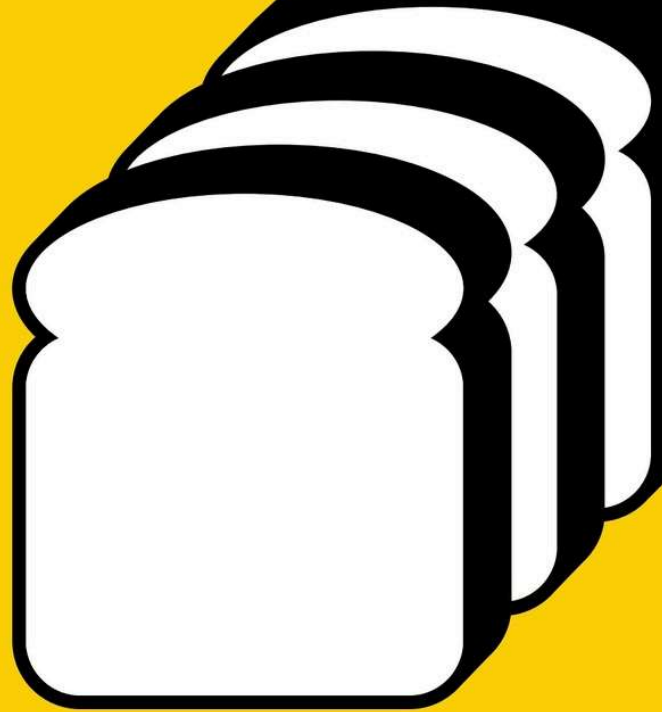
BakeMark® is committed to innovation and your continued success. We encourage you to contact your local BakeMark® Sales Representative and visit www.bakemark.com to learn more about everything BakeMark® has to offer.

Very Best Regards,
Your BakeMark® Team



**NUESTRA PROMESA:
HARINA DE CALIDAD
SIN COMPROMISO.**

GRAIN  CRAFT



graincraft.com

855.809.9089



PANES ARTESANALES *Tradicionales*

El pan artesanal sigue creciendo y estableciéndose como una categoría importante y vital para el éxito de cualquier panadería en Estados Unidos.

Los panes artesanales mexicanos son una especialidad en Alicia's Panadería en West Valley, Utah, donde la panadería pionera está fuertemente influenciada por las texturas y sabores de la Ciudad de México.

"Tenemos una reacción muy positiva del cliente," comparte Ezequiel

Martínez, quien dirige la empresa familiar Alicia's con su esposa, Evelyn, su hija, Alicia, y su hijo, Erick.

La empresa familiar, que comenzó en 2004, abrió una sucursal nueva en West Valley en febrero de 2024. Alicia's Panadería produce conchas grandes, bolillos, una variedad de pan dulce, cuernitos y panes especiales.

"Hacemos las mejores conchas. Son simplemente deliciosas," dice Alicia.



“Siempre son suaves, como una nube.”

En Panadería Memos en Orem, Utah, el estilo de su pan auténtico se remonta a Michoacán, México. El propietario de la panadería, Guillermo “Memo” Carbajal, trabajó para varias panaderías mexicanas notables en Salinas, California, antes de mudarse a Utah en 2020, donde abrió su propia panadería.

“Abrimos en octubre de 2020 y ahora tenemos una segunda ubicación en Sandy, Utah, que abrió en septiembre de 2024,” explica.

A medida que se acerca el primero de enero, cuando la tradicional rosca de reyes es una especialidad, Panadería Memos se prepara para esta importante festividad con varios meses de anticipación. Ordenan cajas con tres meses de anticipación y comienzan el proceso de producción de varios días el 3 de enero.

“El 3 de enero es cuando comenzamos la mezcla para el pan para estar seguros de tener suficiente,” explica Carbajal. “En los días cinco y seis producimos la mayoría para que todo sea fresco. El año pasado vendimos 1,500 piezas de rosca en menos de una semana.”

La panadería Esperanza Bakery, que abrió en noviembre de 2023, también produce rosca de reyes para la celebración del 6 de enero, que se remonta a la tradición de comer pan 12 días después de Navidad basada en las creencias de la fe cristiana.

“Hacemos la rosca tradicional y hacemos el relleno con los mismos ingredientes (canela y más) también en el interior,” explica José Rangel, la panadería Esperanza Bakery. **P**





PASTELES Y POSTRES

Personalizados

En la panadería Cakes by Edith, en Riverton, Utah, están orgullosos de sus premiados pasteles tres leches, que recientemente recibieron el premio “Best of Utah Reader’s Choice” (Lo Mejor de Utah Según los Lectores).

Se toman mucho cuidado para preparar los pasteles tres leches con los mejores ingredientes, por lo que sus clientes siempre quedan satisfechos.

Edith Gallego, que dirige el negocio familiar con su esposo, Jorge, sus dos hijas, Alma y Diana, y su hijo, George, reflexiona sobre un hecho actual que la enorgullece.

“Hemos estado abiertos durante 18 años. Ahora hago pasteles de boda para los hijos e hijas de las familias que compraron nuestros pasteles desde el principio,” comparte Gallego. “Eso es muy especial para mí. Nuestros clientes nos tratan como si fuéramos de la familia.”

Hoy en día, Cakes by Edith se especializa en pasteles para bodas y celebraciones, incluso los pasteles especiales para “revelar el género del bebé” que son cada vez más populares entre las parejas jóvenes que se preparan para tener un bebé.

“Nos especializamos en elaborar pasteles deliciosos que son perfectos para bodas y otras ocasiones especiales,” señala. “Nuestros expertos panaderos vierten su pasión y creatividad en cada delicia

que creamos, asegurándose de que cada una sea una experiencia encantadora para nuestros clientes.”

Además de pasteles personalizados, Cakes by Edith presenta un folleto que enumera todas las opciones de postres, incluyendo mini tartas de frutas, paletas de pastel (pops) de chocolate, mini conchas, fresas cubiertas con ganache de chocolate, mini bocados de pastel de queso, mini orejas, magdalenas y galletas de boda mexicana.

En cuanto los pasteles, hay 10 opciones de sabores que incluyen moca, terciopelo rojo y naranja picante. También hay más de una docena de opciones de rellenos como fresa, piña, duraznos, nueces y dulce de leche.

El pastel tres leches domina la popularidad de los pasteles elaborados por Esperanza Bakery.

“Nuestros pasteles son realmente buenos. Principalmente hacemos tres leches,” dice José Rangel de Esperanza Bakery. “Hacemos pasteles tres leches todo el año.” **P**







Estrategias de Redes Sociales

A menudo, una nueva generación trae consigo una nueva gama de oportunidades. Esto es especialmente cierto para las panaderías líderes en el área de Salt Lake City, donde una base de población cada vez más diversa está ávida de nuevos sabores y nuevas experiencias cuando compran productos de sus panaderías locales.

En Cakes by Edith en Riverton, Utah, las dos hijas de los dueños de la panadería, Jorge López y Edith Gallegos, están trabajando para expandir el negocio familiar utilizando su conjunto de habilidades.

Alma, su hija mayor, obtuvo un título universitario en administración de empresas, y su hija Diana obtuvo un título universitario en marketing. Ambas desempeñan un papel fundamental en las nuevas estrategias comerciales que incluyen la capacidad de permitir que los clientes realicen

pedidos por Internet, así como el marketing en las redes sociales para aumentar la exposición de su panadería dentro de una comunidad en constante expansión. La panadería realiza entregas directamente a los clientes en el área metropolitana de Salt Lake City.

“Nuestros clientes ahora pueden pedir sus pasteles desde cualquier lugar,” explica Alma. “Tenemos una conexión con los clientes. Confían en nosotros.”

Y en las redes sociales, Diana señala que TikTok se ha convertido en el lugar número uno para mostrar sus pasteles populares para que los clientes potenciales puedan encontrarlos.

“Siempre hay que mantenerse innovador,” dice Diana. “Nos aseguramos de que nuestros clientes nos sigan en TikTok. Definitivamente tenemos una visión clara de lo que queremos lograr y cómo podemos



ayudarnos mutuamente a través de nuestros diferentes roles. En las redes sociales, cada uno tiene una especialidad.”

Gracias a las influencias en el Internet, las panaderías de esta área están experimentando una mayor exposición, familiaridad y demanda de los consumidores de productos de panadería hispana de una amplia variedad de orígenes.

Esperanza Bakery en West Valley City, Utah, usa el Internet para destacar la disponibilidad de muchas variedades de panes y antojos dulces que ofrecen, incluyendo panes venezolanos con relleno en su interior, panes salvadoreños con queso salado en su interior, galletas polvorones con relleno de cajeta y muffins de cajeta y queso crema — que son entre sus muchos productos de mayor venta. Las donas creativas y coloridas son otro producto distintivo.

Les gusta decorar diferentes estilos de donas, dice Mariza Duarte, quien dirige Esperanza Bakery con su esposo, Homero Mojica.

Los elotes son otra especialidad aquí, disponibles en una variedad de sabores.

Estos tipos de productos hispanos diversos atraen a un número cada vez mayor de clientes de una amplia variedad de culturas.

En Alicia's Panadería en West Valley City, Utah, los pasteles tres leches son una especialidad. Más allá de los pasteles tres leches, ofrecen increíbles pasteles mil hojas, pastel de vainilla y pan de queso, entre los múltiples favoritos.

Su base de clientes es cada vez más diversa y muchos clientes hispanos diferentes vienen a probar muchas cosas diferentes. El pan venezolano, por ejemplo, está ganando popularidad. Y hay otras nacionalidades que se están convirtiendo en clientes habituales de la panadería, como los isleños de Polinesia que viven en la zona y disfrutan los sabores de los panes.

"Tenemos clientes que vienen desde lugares tan lejanos como Oregón y California," explica Alicia Martínez. "Vienen y compran grandes cajas de pan. Y muchos camioneros paran aquí y compran cajas de pan para su viaje." **P**



■ DOSIFICADOR DE RELLENOS

MODELOS:

Dosificador de Rellenos con Pedestal
Dosificador de Rellenos de Mesa

Uso Planeado*

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

Capacidad productiva 60 dosificaciones por minuto.

Rango por dosificación*

* En caso de ser necesario dosificar mayor cantidad se puede aumentar el número de depósitos.

Horas de trabajo recomendadas

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

Accionamiento del dosificador

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

Capacidad de la tolva 28 Kg

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

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

■ NUEVO HORNO ROTATIVO

Con panel digital programable. 99 programas/recetas.

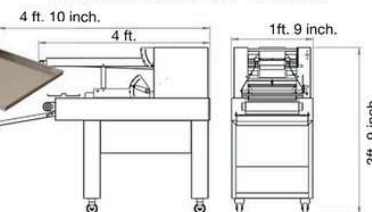
Con y sin vapor, para bolillos, teleras, panes dulces, pasteles, etc.

■ NUEVA BOLILLERA DOBLE CANAL

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



BREAD MOLDER FORMER



Argencal Inc.

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

Cell Ph English/Spanish 661-212-8683

argencalequipment@gmail.com • www.argencal.com

Financing available / Pregunte por financiación.

CE

TUV CERT

ISO 9001

UL

NSF

ANSI



ALICIA'S PANADERÍA

4936 WEST 3550 SOUTH
WEST VALLEY CITY, UTAH
EZEQUIEL AND EVELYN MARTINEZ, PROPIETARIOS

Alicia's Panadería abrió sus puertas por primera vez en 2004, cuando Ezequiel Martínez y su esposa, Evelyn, decidieron iniciar un negocio de panadería familiar en West Valley City, Utah, donde una cuarta parte de la población es hispana. Abrieron una segunda sucursal en febrero de 2024.

Su hija mayor, Alicia, señala con una sonrisa que su negocio de panadería no lleva su nombre porque sus dos abuelas se llaman Alicia. Es realmente un asunto familiar. La familia también tiene un hijo, Erick, que también trabaja en la panadería.

Su panadería se especializa en pan artesanal mexicano influenciado por la Ciudad de México. En su nueva sucursal ofrecen pan tradicional y pan dulce en un ambiente atractivo con un diseño agradable para el cliente. Los productos de panadería frescos se comercializan en vitrinas con puertas de vidrio que se pueden abrir fácilmente. La trastienda para la producción es igualmente espaciosa y cuenta con hornos Revent nuevos.

Alicia's Panadería trabaja en estrecha colaboración con BakeMark® para identificar nuevos productos y oportunidades de venta. BakeMark® le suministra a la panadería los rellenos, las coberturas batidas y otros ingredientes de la mejor calidad.

"BakeMark® es muy bueno. Sus ingredientes son de primera calidad," señala Ezequiel Martínez.

Alicia's Panadería recientemente amplió su negocio y agregó una segunda sucursal en West Valley este año. Además, están abriendo una tercera tienda en Tooele, Utah, una comunidad pequeña pero de rápido crecimiento ubicada al otro lado de la montaña de Salt Lake City.

"Siento que Salt Lake City tiene mucha diversidad cultural," dice Alicia. "Es por eso que seguimos creciendo y teniendo éxito." **P**





CAKES BY EDITH

1515 WEST 12600 SOUTH
RIVERTON, UTAH
EDITH GALLEGOS AND JORGE LOPEZ
PROPIETARIOS

Cakes by Edith es una verdadera empresa familiar. Edith Gallegos, originaria de Michoacán, México, dedica su tiempo y energía creativa al éxito de la empresa junto con su esposo, Jorge López, sus dos hijas, Alma (la mayor) y Diana, y su hijo, George.

Como una de las panaderías líderes en el área de Salt Lake City, Cakes By Edith se enorgullece de servir ricas delicias todos los días. Los productos recién horneados se elaboran con los mejores ingredientes y se sirven con amor.

Cakes By Edith Bakery está bien establecida desde hace 18 años en la ciudad de Taylorsville. Esta encantadora panadería es propiedad de Edith y Jorge López, quienes la operan. Edith fue reconocida como “Empresa del Año (2019)” por la Cámara de Comercio Hispana. Es imparable cuando se trata de mejorar, hacer crecer y aprender el negocio. Junto con su esposo, Jorge, también brindan trabajo a 17 empleados,

tanto a tiempo completo como a tiempo parcial. Hace tres años, abrieron una segunda sucursal en Riverton, Utah.

La panadería está llena de deliciosos y auténticos panes y pasteles: taquitos, polvorones, conchas, niños envueltos y mucho más. El pastel Mil Hojas está hecho de hojaldre, con relleno de natilla, relleno de dulce de leche, almendras tostadas a los lados y decorado con fruta fresca.

El galardonado pastel tres leches se ha perfeccionado meticulosamente a lo largo de 18 años, lo que da como resultado un postre decadente e irresistible que seguramente complacerá incluso a los paladares más exigentes. Hecho con tres diferentes tipos de leche, este tradicional manjar latinoamericano es húmedo, rico y repleto de sabor. Cada bocado es una combinación

celestial de exquisita y cremosa dulzura indulgente, lo que lo convierte en un favorito entre los clientes leales.

“Nos encanta trabajar con BakeMark,” dice Edith en elogios a su proveedor de panadería. “Queremos mejorar cada día. Fabián en BakeMark nos ha ayudado mucho mostrándonos nuevos productos.”

Las dos hijas son graduadas universitarias y aportan habilidades avanzadas al negocio familiar, ayudándolo



a crecer en nuevas direcciones, incluso por Internet. Ahora ofrecen pedidos por Internet y están muy involucradas en el marketing en redes sociales.

“Cuando comencé el negocio tenía mi visión, y luego, cuando terminaron la escuela, lo llevaron a otro nivel que nunca me imaginé,” dice Edith con orgullo. “Decidieron ser dueñas de negocio y aportar su conocimiento y educación para hacer crecer nuestro negocio aún más.”

Alma dice: “Nuestros padres siempre nos presionaron para que nos educáramos. Este negocio es nuestro legado que nuestros padres crearon para nosotros.”

Su negocio también se dedica a recompensar a su comunidad. Ofrecen clases de decoración de pasteles y galletas para las parejas y los niños que están encantados de expandir sus talentos creativos.

Cakes by Edith es un lugar donde se

puede aprender, crecer y experimentar el verdadero arte de la decoración de pasteles. Es un lugar seguro para las personas que no tienen experiencia y quieren aprender junto con otras personas. “Nos esforzamos por enseñar nuevas técnicas, consejos y trucos de decoración de pasteles. Nos aseguramos de que cada taller sea divertido y cautivador.”

Su misión en Cakes by Edith es crear pasteles personalizados que no sólo sean visualmente impresionantes sino también deliciosos, diseñados para reflejar el estilo personal del cliente. El equipo experto de pasteleros y artistas colabora con el cliente para darle vida a sus ideas, con atención a los detalles y un compromiso con la calidad, lo que garantiza que su pastel personalizado sea una pieza central memorable que deleite tanto la vista como el paladar de los invitados. **P**



Ese brillo en los ojos. Bien Hecho.

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

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

Flavor Right

f /flavorrightfoods | YouTube



PANADERÍA MEMOS

39 WEST CENTER STREET
OREM, UTAH
GUILLERMO "MEMO" AND JANNETE CARBAJAL, PROPIETARIOS

La Panadería Memos es una verdadera historia de éxito que sirve de inspiración para la comunidad local que disfruta de los deliciosos panes y pasteles que se sirven aquí todos los días.

Guillermo “Memo” Carbajal abrió esta popular panadería hispana en octubre de 2020 en Orem, Utah, y ya ha abierto una segunda sucursal en Sandy, Utah.

“Todos nuestros clientes están muy contentos,” dice Carbajal, quien dirige el negocio familiar con su esposa, Jannete, y su hijo, Brian.

Memo es un panadero con mucha experiencia que trabajó con esmero para escalar sus puestos. Originario de Michoacán, México, llegó a California en 2001, donde trabajó en Salinas. Allí, trabajó para tres panaderías muy importantes que le enseñaron las complejas habilidades de ser un panadero profesional.

En 2020, trasladó a su familia a Utah, ya que vio la oportunidad de iniciar su propia panadería.

Hoy, los clientes vienen desde millas de distancia para comprar sus panes y pasteles favoritos en Panadería Memos. Especialidades como la cema de nata deleitan los sentidos con su textura suave y mantecosa y su fina capa de diferentes quesos encima.

“La hacemos todos los días,” dice



Memo's
BAKERY & CAFE
Tradición y Sabor...

Memo con orgullo. No quieren decepcionar a ningún cliente.

BakeMark® proporciona a la panadería los mejores productos, como harina de primera calidad, y “el servicio es excelente y Fabián (su representante de ventas de BakeMark®) siempre nos ayuda con nuevas ideas de productos. Siempre hace un esfuerzo adicional por nosotros.”

Rápidamente, su querida panadería se ha convertido en un local favorito y los clientes viajan hasta dos horas en coche.

“Muchos de nuestros clientes nos dicen que compran nuestros productos y se los llevan en sus viajes a Colorado o Chicago.

“Muchas personas mayores vienen aquí y comparten sus historias personales de nostalgia,” comparte el propietario. “Nuestros productos les recuerdan su infancia en México; los panes y pasteles que ofrecemos los conectan con su pasado.” **P**



AUTÉNTICO SABOR HISPANO A SU ALCANCE

indulge[™]
Premium Recipe

Tres Leches • Mantecadas • Bizcocho

Mezclas y bases

Elija las mezclas y bases Indulge de AB Mauri con su fórmula exclusiva y versátil para preparar los clásicos pasteles Tres Leches, mantecadas y bizcocho para su panadería, restaurante o cafetería de gran producción.

Las mezclas y bases Indulge son ideales para elaborar una gran variedad de recetas hispanas originales, al siempre lograr un sabor auténtico y postres deliciosamente suaves.

Puede contar con AB mauri y su equipo de atención al cliente dedicado y colaborador, que ofrece soluciones personalizadas para procesos tradicionales de panificación.

AB | MAURI
Passionate About Baking[™]





ANAYA'S MARKET

1556 WEST 7800 SOUTH
WEST JORDAN, UTAH
ROGELIO ANAYA, PROPIETARIO

Anaya's Market es una popular tienda hispana de comestibles donde los alimentos frescos, saludables y de calidad presentan algunos de los sabores más atrevidos e ideas de comidas inspiradoras para los clientes locales en Salt Lake City. El negocio tiene seis sucursales. La tienda más nueva acaba de abrir en Park City, Utah.

Su panadería ofrece los panes más aromáticos, pasteles y postres deliciosos, incluyendo tradicionales conchas, puerquitos, orejas, delicioso chocoflan, flanes y pasteles tres leches. Preparan y decoran pasteles y postres para quinceañeras, bodas o eventos especiales. Cuentan con un personal

experimentado de panaderos y decoradores. La gerente de pasteles, Martha Duram, ha trabajado 25 años en la sucursal en West Jordan, Utah.

Rogelio Anaya es el dueño de la exitosa empresa familiar.

También ofrecen los mejores panes como bolillos, teleras, conchas de canela, pancitos, bolillos rellenos de queso, y teleras regulares y de trigo. Además, la especial rosca de reyes y la quesadilla salvadoreña destacan sabores tradicionales que les recuerdan a los clientes de sus propias tradiciones personales.

“Nuestra variedad de panes frescos se hornea a diario para que siempre puedas encontrar pan caliente. Hacemos 200

pasteles a la semana para bodas, cumpleaños y otras ocasiones especiales, trabajando con la comunidad hispana local,” dice Duram con orgullo. “Hacemos muchas decoraciones de pasteles con diseños personalizados.”

Como característica adicional, los clientes pueden combinar cualquier pan con un delicioso chocolate caliente tradicional (champurrado) preparado en la tienda utilizando su receta original.

“No somos sólo una tienda de comestibles; somos más como tu familia sirviéndote,” proclama el propietario.

Anaya's Market considera a cada uno de sus clientes como parte de la familia de Anaya's, y están 100% comprometidos a hacer que su experiencia de compra sea

agradable y única, ofreciendo la más amplia variedad de sabores, especialidades y productos de calidad de América Latina. **P**





ESPERANZA BAKERY

3528 S. REDWOOD ROAD
WEST VALLEY CITY, UTAH
HOMERO MOJICA AND MARIZA DUARTE, PROPIETARIOS

Abierta en noviembre de 2023, la panadería Esperanza Bakery está disfrutando de un éxito inmediato gracias a su compromiso con la calidad superior y el estilo creativo.

José Rangel decora increíbles diseños de pastel con patrones florales brillantes que inmediatamente captan la atención de los clientes que ingresan a su tienda en West Valley City.

Los propietarios de la panadería, Homero Mojica y Mariza Duarte, decidieron abrir su propia panadería en el área de Salt Lake City hace un año, después de administrar un exitoso supermercado en Los Ángeles durante 17 años. Buscaban una mejor calidad de vida y la encontraron en su nueva ciudad, donde los clientes muestran gratitud por los deliciosos sabores y productos que disfrutaban en Esperanza Bakery.

Los pasteles tres leches y los panes frescos como los bolillos y las conchas son los favoritos de todos los días. También sirven platillos sustanciales en el menú que incluyen tortas frescas, tamales, atole del día y pan relleno con jamón y queso. Las bebidas auténticas son muy populares aquí.

“Hacemos champurrado, una bebida de chocolate que a todos les encanta,” dice Mariza Duarte. Otros favoritos entre los clientes leales que compran aquí todos los días incluyen el pan con queso y el pan chapín, un pan guatemalteco de sabor único que es liviano y esponjoso y presenta una mezcla de harina de trigo y maíz. También hacen pan de muerto durante todo el año.

Para Navidad, el pan de jamón y queso es una especialidad tradicional que hacen exclusivamente durante esta época del año. Los artículos favoritos como las empanadas de res o pollo y el auténtico pan de maíz atraen a los clientes que anhelan sabores auténticos durante las fiestas y más.

Los artículos para la mañana incluyen coloridas donas diseñadas creativamente por Mariza, quien decora las partes superiores de las donas con trozos de galleta o dulces que deleitan a los clientes – jóvenes y mayores.

“Somos conocidos por nuestros sabores de calidad,” señala Mariza. **P**





PANADERÍA FLORES

1625 WEST 700 NORTH

SALT LAKE CITY, UTAH

CONCEPCION AND SANTIAGO FLORES, PROPIETARIOS

Concepción Flores, propietaria de Panadería Flores, señala la dedicación a la elaboración de productos auténticos de calidad como el secreto del éxito de su negocio familiar, que ella y su marido, Santiago, fundaron hace 20 años.

“Mi padre y mi madre tenían una panadería en Puebla, México,” comparte Concepción. “Los panes de Veracruz, Puebla y Ciudad de México – ese es nuestro estilo.”

Esto significa que los panes ofrecen sabores deliciosos con cortezas ligeramente crujientes y centros suaves que deleitan a todos y cada uno de los clientes.

BakeMark® les proporciona sus margarinas favoritas y otros ingredientes de panadería que garantizan el éxito de su negocio familiar.

“BakeMark® nos trae todo lo que necesitamos,” dice.

Sus productos exclusivos que no se pueden encontrar en ningún otro lugar incluyen el

“fantasma”, que es un popular pan dulce con pasas y relleno de crema bávara.

Otros panes favoritos están rellenos de coco o una combinación de mantequilla y azúcar. Algunos panes son más populares por las mañanas, mientras que otros son los favoritos para más tarde en el día.

“Mucha gente en México come pan

caliente por la mañana y luego caliente y fresco por la tarde,” dijo. “No comen el pan de la mañana en la tarde.”

Concepción atribuye su éxito continuo a su dedicado personal, entre ellos Basilia Buendía, María Moreno, Gloria Ordinola, José Oliveros, Lázaro Sorcia, Julio Bonilla y Jesús Hinojosa. **P**





Rico en tradición.

Rellenos de alta calidad en sabores tradicionales como Guayaba, Piña y Dulce de Leche.



BAKEMARK

Ingredients & Manufacturing...Delivered.™

www.bakemark.com



PANADERÍA MONTERREY

3197 REDWOOD ROAD
WEST VALLEY CITY, UTAH
JUAN MARQUEZ, PROPIETARIO



Cuando Juan Márquez imaginó abrir su propia panadería, Panadería Monterrey, en el área de Salt Lake City, se enfocó sabiamente en una zona de la ciudad donde una gran proporción de los clientes tiene raíces en México. Ese suburbio es West Valley City.

“Con un socio, comenzamos a buscar un lugar para construir nuestra panadería,” dice Márquez. “Decidimos asociarnos y comenzamos a planificar dónde sería la ubicación. Esta panadería

ahora está ubicada en una ciudad donde un gran porcentaje de la gente aquí es hispana”.

La conveniente ubicación, que abrió hace un año y medio, ha estado trabajando con BakeMark® desde el principio, un hecho al que el propietario atribuye gran éxito.

“Disfrutamos de muchas ventajas al trabajar con BakeMark®,” dice Márquez. “Siempre están dispuestos a trabajar con nosotros como equipo. Han sido excelentes para ayudarnos a avanzar y proporcionar los productos adecuados que necesitamos.”

La panadería ofrece muchos sabores auténticos de empanadas (fresa, crema y más), polvorones, orejas y pastelería rellena de frutas.

Los pasteles son otra especialidad para cumpleaños, quinceañeras, bodas y otros eventos especiales.

“Creamos muchos diseños creativos y usamos muchas coberturas de frutas en nuestros pasteles, flanes, tartas y gelatinas,” explica Márquez. **P**



Porciones exactas de masas, batidos, y rellenos



Deposita un amplio rango de productos con la versatilidad de Vemag HP1-B

- Corto recorrido y cuidadoso manejo del producto
- Inclusiones intactas – ¡ Incluso Blueberries !
- Fácil de desarmar, limpiar y armar
- No necesitas aceite para dividir
- Pantalla táctil en muchos idiomas
- Las recetas se programan – la calidad es consistente
- Financiamiento favorable
- **¡ Programa una prueba ahora !**



Ver
video

www.reiser.com

Reiser • Canton, MA • (781) 821-1290

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

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



CUERNITOS



Mezcla la masa siguiendo las instrucciones proporcionadas en cada bolsa de Trigo Dorado® Pan Fino Mix para una tanda pequeña. Deja reposar la masa durante 15 minutos.

Mezcla ambos azúcares y la manteca para todo uso a fuego lento durante 1 minuto, luego a fuego medio durante 3 minutos. Agrega la harina de repostería y la harina de repostería. Mezcla durante 1 minuto a temperatura media o hasta que la pasta se pegue a los lados del tazón. Agrega los huevos y el polvo para hornear. Mezclar

1 minuto a temperatura media. Agregue colorante alimentario al tono deseado.

Divida en 2 ½ oz. trozos y redondear. Deja reposar la masa 15 minutos más. Enrolle las bolas de masa formando óvalos de 9 a 10 pulgadas con el borde largo del óvalo perpendicular a usted. Coloque una onza de pasta rosada en el centro de los óvalos y enrolle la pasta hasta quedar plana.

Separa los bordes largos del óvalo más cercano a ti para formar un triángulo. Riza los bordes largos manteniendo la forma de triángulo. Voltee los triángulos de modo

que el lado de la pasta rosa quede hacia abajo y el lado puntiagudo esté más cerca de usted. Comenzando desde arriba, haga rodar los triángulos hacia usted. Gira los dos extremos hacia abajo para formar una U. Colóquelos en una fuente para hornear forrada con papel.

Dejar fermentar durante 30-45 minutos. Hornee a 375°F

hasta que esté ligeramente dorado.

Enrollar los cuernitos en azúcar granulada mientras aún estén calientes.

BAKEMARK® PRODUCTOS UTILIZAR

- 31634 - Trigo Dorado® Pan Fino Mix
- 17085 - BakeSense® All Purpose Shortening
- 35179 - Trigo Dorado® Fresh Yeast

ADORNO DE PASTA

- 1½ lb. de azúcar granulada
- 3 oz. de manteca vegetal para todo uso
- 2½ lb. de harina de repostería
- 2 oz. huevos enteros
- 1½ lb. de azúcar en polvo
- 2 oz. Levadura en polvo
- 2½ lb. de harina para pastel
- Colorante alimentario de su elección

MACARRONES DE FRESA Y COCO

Siga las instrucciones de la bolsa para mezclar una tanda pequeña.

Doblar en 6 oz. Fresa Fruit-O® y 10 oz. chispas de chocolate rebozadas.

Saque y hornee a 350F hasta obtener una corteza dorada.

Deje enfriar completamente y sumerja el fondo en glaseado de chocolate.

Rocíe con glaseado de chocolate.

BAKEMARK® PRODUCTOS UTILIZAR

- 09944 - Westco® Macaroon Cookie Mix
- 12457 - Westco® Strawberry Fruit-O®
- 74706 - C'est Vivant® Semi Sweet Chocolate Chips (1,000 ct.)
- 75684 - Westco® Chocolate Dipping Icing



Soluciones con Productos de BakeMark®

TRIGAL DORADO® TRES LECHES MIX

Sirve un pastel Tres leches sabroso y húmedo sin complicaciones con Trigal Dorado® Tres Leches Mix. Elaborada para ser eficiente, esta mezcla ofrece un color blanco cremoso, un cautivador aroma a vainilla y el esperado sabor dulce con una textura suave y fluida. Eleva tu creación con la leche Trigal Dorado® Alegria®, aportando dulzura sin la complejidad de combinar diferentes productos lácteos. Logra el acabado blanco perfecto con Trigal Dorado® Whipped Topping y agrega tus frutas favoritas para un pastel de Tres leches que será el favorito de tus clientes. ¡Deléitate con la sencillez, saborea la calidad!

Para obtener más información, visite www.bakemark.com hoy.



WESTCO® SUP-R-CRÈME™ CUSTARD FILLING MIX

Cuando se trata de innovación en panadería, nadie ofrece resultados tan buenos como BakeMark®. Deléitese con nuestra nueva mezcla para relleno de natillas Westco® Sup-R-Crème™. Simplemente agregue agua helada, revuelva y bata. No hay límites para su versatilidad. Es perfecto para canutillos, bollos de crema, napoleones, tartas y rellenos de pasteles.

Para obtener más detalles, visite www.bakemark.com hoy.



TRIGAL DORADO® RELLENOS

La línea de rellenos Trigal Dorado® son el complemento perfecto para tus empanadas, galletas, pasteles – cualquier cosa que quieras llenar de sabor. Incluyendo sabores como piña, guayaba, mango y dulce de leche, la línea de rellenos Trigal Dorado® ofrece los sabores dulces tradicionales que harán que sus clientes regresen por más.

Para obtener más información, visite www.bakemark.com hoy.



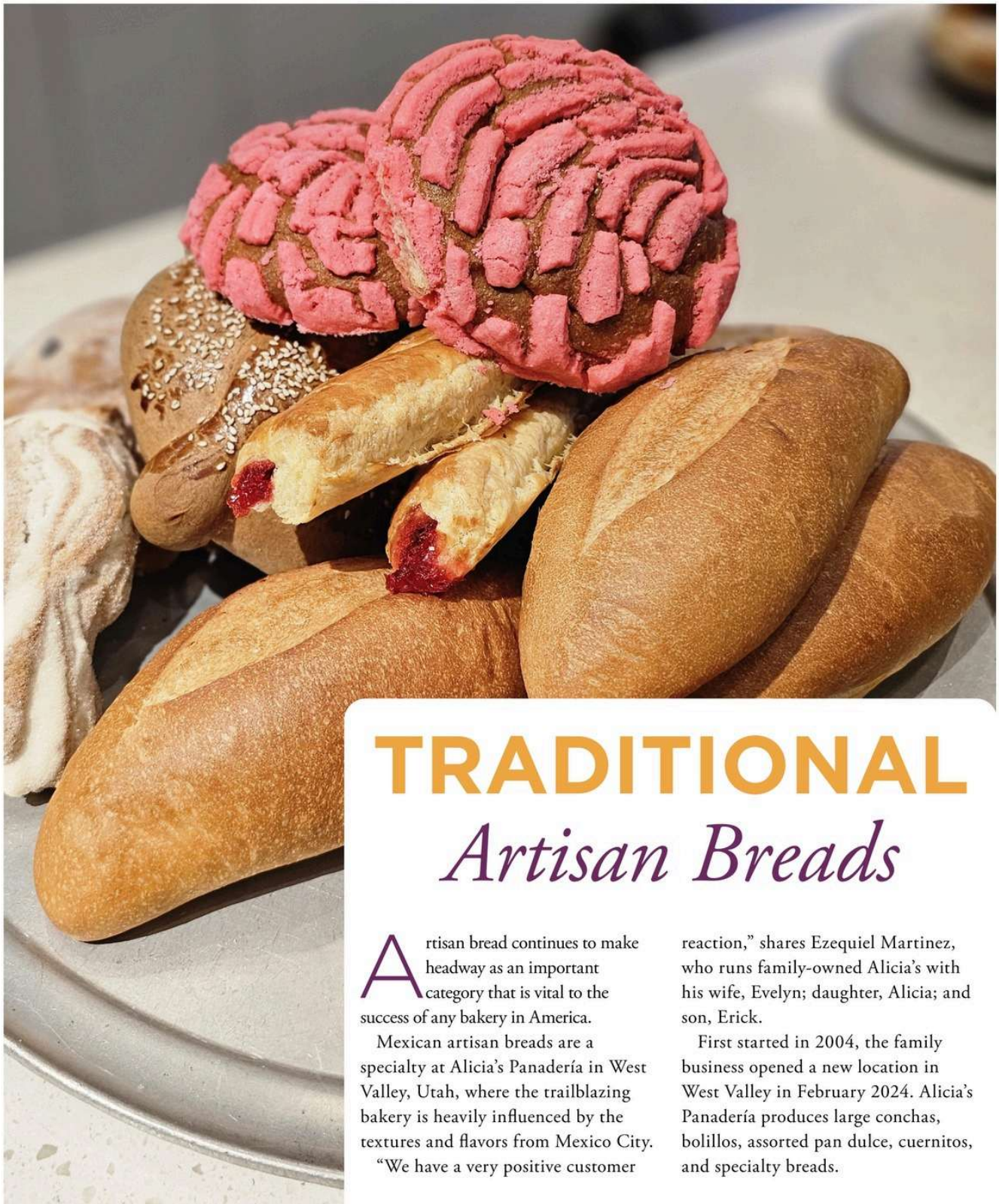
TRIGAL DORADO® MEZCLAS

Dirigir una panadería exitosa no tiene por qué llevar mucho tiempo ni ser difícil. Con la calidad y conveniencia de la línea de mezclas para panadería Trigal Dorado®, que incluye Bizcocho Mix, Pan Fino Mix, Guayaba Mix y Tres Leches Cake Mix, ahorrará tiempo, mano de obra y costos de ingredientes mientras sigue ofreciendo los sabores auténticos que su a los clientes les encanta.

Para obtener más información, visite www.bakemark.com hoy.



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



TRADITIONAL *Artisan Breads*

Artisan bread continues to make headway as an important category that is vital to the success of any bakery in America.

Mexican artisan breads are a specialty at Alicia's Panadería in West Valley, Utah, where the trailblazing bakery is heavily influenced by the textures and flavors from Mexico City.

"We have a very positive customer

reaction," shares Ezequiel Martinez, who runs family-owned Alicia's with his wife, Evelyn; daughter, Alicia; and son, Erick.

First started in 2004, the family business opened a new location in West Valley in February 2024. Alicia's Panadería produces large conchas, bolillos, assorted pan dulce, cuernitos, and specialty breads.



“We make the best conchas. They are just delicious,” says Alicia. “They are always soft – like a cloud.”

At Panadería Memos in Orem, Utah, the style of their authentic bread traces back to Michoacan, Mexico. The bakery’s owner, Guillermo “Memo” Carbajal, worked for several notable Mexican bakeries in Salinas, California, prior to moving to Utah in 2020, where he opened his own bakery.

“We opened in October 2020 and now have a second location in Sandy, Utah, that opened in September 2024,” he explains.

As the first of January approaches, when traditional rosca de reyes is a specialty, Panadería Memos gears up for this important holiday several months in advance. They order boxes three months in advance and start the multi-day production process on January 3.

“On January 3, that’s when we start mixing for the bread, so we are certain to have enough,” Carbajal explains. “On days five and six, we make the most – so everything is fresh. Last year, we sold 1,500 pieces of rosca in less than a week.”

Esperanza Bakery, which opened in November 2023, also produces rosca de reyes for the January 6 occasion – which dates back to the tradition of eating bread 12 days after Christmas based on beliefs in the Christian faith.

“We do the traditional rosca, and we do the filling with the same toppings (cinnamon and more) also on the inside,” explains Jose Rangel of Esperanza. **P**





CUSTOM CAKES *and Desserts*

At Cakes by Edith in Riverton, Utah, they are proud of their award-winning tres leches cakes, which were recently honored with a Best of Utah Reader's Choice award.

They take great care to prepare tres leches with the finest ingredients, so their customers are always satisfied.

Edith Gallego, who runs the family business with her husband, Jorge; two daughters, Alma and Diana; and son, George, reflects on a current fact that makes her very proud.

"We've been open for 18 years. I now make the wedding cakes for the sons and daughters of the families who bought our cakes from the start," Gallego shares. "That is very special to me. Our customers talk to us like family."

Today, Cakes by Edith specializes in wedding and celebration cakes, even the special "gender reveal" cakes that are increasingly popular among young couples preparing to have a baby.

“We specialize in crafting delectable pastries that are perfect for weddings and other special occasions,” they point out. “Our expert bakers pour their passion and creativity into every treat we create, ensuring that every treat is a delightful experience for our customers.”

Beyond custom cakes, Cakes by Edith features a brochure that lists all dessert options, including mini fruit tarts, chocolate cake pops, mini conchas, chocolate ganache-covered strawberries, mini cheesecake bites, mini orejas, cupcakes, and Mexican wedding cookies.

For cakes, there are 10 flavor options including mocha, red velvet, and tangy orange. There are also more than a dozen options of fillings such as strawberry, pineapple, peaches, walnuts, and dulce de leche.

Tres leches dominates the popularity of cakes made by Esperanza Bakery.

“Our cakes are really good. We mostly make tres leches,” says Jose Rangel of Esperanza Bakery. “We make tres leches cakes all year long.” **P**







Social Media Strategies

Often, a new generation ushers in a new range of opportunities. This is especially true for leading panaderías in the Salt Lake City area, where an increasingly diverse population base is hungry for new flavors and new experiences when they buy products from their local bakeries.

At Cakes by Edith in Riverton, Utah, the two daughters of the bakery's owners, Jorge Lopez and Edith Gallegos, are now working to expand the family business using their unique sets of skills.

Alma, their oldest daughter, earned a college degree in business administration, and daughter Diana earned a college degree in marketing. Both play an instrumental role in new business strategies that include the ability of customers to order online from the bakery, as well as social media marketing to increase their bakery's exposure within an ever-expanding community. The bakery delivers directly to customers in the greater Salt Lake City area.

"Our customers can now order their cakes from everywhere," Alma explains. "We have a connectivity with customers. They trust us."

And on social media, Diana points out that TikTok has emerged as the No. 1 place to feature trending cakes for potential customers to find.

"You always have to stay innovative," Diana says. "We make sure that our customers follow us on TikTok. We definitely have a clear vision of what we want to accomplish and how we can help each other through our different roles. In social media, we each have a specialty."

Thanks to online influences, bakeries in this area are witnessing increased exposure, familiarity, and consumer demand for Hispanic bakery items from a wide variety of origins.

Esperanza Bakery in West Valley City, Utah, emphasizes to its online customers the availability of many varieties of breads and sweets that they offer, including Venezuelan breads with fillings, Salvadoran breads with stuffed salty cheese, polvorone cookies with cajeta filling, and cajeta and cream cheese muffins – among their many top sellers. Creative and colorful donuts are another signature item.

They like to decorate different styles of donuts, says Mariza Duarte, who runs

Esperanza Bakery with her husband, Homero Mojica.

Elotes are another specialty here, available in a variety of flavors.

These types of diverse Hispanic products attract an increasingly larger number of customers from a wide variety of cultures.

At Alicia's Panadería in West Valley City, Utah, tres leches cakes are a specialty here. Beyond tres leches, they offer incredible mil hojas, vanilla pound cake, and pan de queso – among the many favorites.

Their customer base is increasingly diverse with many different Hispanic customers coming in to try many different things. Venezuelan breads, for example, are gaining popularity. And there are other nationalities who are becoming regulars at the bakery, like Polynesian islanders who live in the area and love the flavors of the breads.

"We have customers who come from as far as Oregon and California," explains Alicia Martinez. "They come in and buy big boxes of bread. And many truck drivers stop here and get boxes of bread for their trip." **P**



ALICIA'S PANADERÍA

4936 WEST 3550 SOUTH
WEST VALLEY CITY, UTAH
EZEQUIEL AND EVELYN MARTINEZ, OWNERS

Alicia's Panadería first opened for business in 2004, when Ezequiel Martinez and his wife, Evelyn, decided to start a family bakery business in their home of West Valley City, Utah, where a quarter of the population is Hispanic. They opened a second location in February 2024.

Their oldest daughter, Alicia, points out with a smile that their bakery business is not named for her, because her two grandmothers are both named Alicia. It is truly a family affair. The family also has a son, Erick, who works for the bakery, as well.

Their bakery specializes in Mexican artisan bread with a Mexico City influence. Inside their newest location, there are traditional bread and pan dulce offered in an attractive atmosphere with a customer-friendly layout in which fresh bakery items are merchandised in easy-open glass door cabinets. The back room for production is equally spacious and features brand-new ovens.

Alicia's Panadería works closely with BakeMark[®] to identify new products and sales opportunities. BakeMark[®] supplies the bakery with the finest-quality fillings, whipped toppings, and other ingredients.

"BakeMark[®] is very good. Their ingredients are premium quality," points out Ezequiel Martinez.

Alicia's Panadería recently expanded their business to add a second location in West Valley this year. In addition, they are opening a third store in Tooele, Utah, a small but rapidly growing community located across the mountain from Salt Lake City.

"I feel like Salt Lake City has a lot of cultural diversity," Alicia says. "That's why we continue to grow and be successful." **P**





CAKES BY EDITH

1515 WEST 12600 SOUTH
RIVERTON, UTAH
EDITH GALLEGOS AND JORGE LOPEZ
OWNERS

Cakes by Edith is a true family business. Edith Gallegos, originally from Michoacan, Mexico, devotes her time and creative energy to their success, along with her husband, Jorge Lopez; two daughters, Alma (the oldest) and Diana; and son, George.

As a leading bakery in the Salt Lake City area, Cakes By Edith is proud to serve up mouth-watering treats daily. Freshly baked goods are made with the finest ingredients and served with love.

Cakes By Edith Bakery has been well established for 18 years in the city of Taylorsville. This delightful bakery is owned and operated by Edith and Jorge Lopez. Edith was recognized with "Business of the Year (2019)" by the Hispanic Chamber of Commerce. She is unstoppable when it comes to improving, growing, and learning the business. Alongside her husband, Jorge, they also provide jobs for 17 employees, both full and part-time. Three years ago, they opened a second location in Riverton, Utah.

The bakery is filled with delicious and authentic breads and pastries: taquitos, polvorones, conchas, niños envueltos, and much more. Mil Hojas cake is made of puff pastry, a custard filling, dulce de leche filling, with roasted almonds along the sides and decorated with fresh fruit.

Award-winning tres leches cake has been meticulously perfected over the span of 18 years, resulting in a decadent and irresistible dessert that is sure to please even the most discerning of palates. Made with three different kinds of milk, this traditional Latin American treat is moist, rich, and bursting with flavor. Each bite is a heavenly combination of creamy goodness and indulgent sweetness, making it a beloved favorite among loyal customers.

"We love working with BakeMark," Edith says in compliments to their bakery supplier.

"We want to improve every day. Fabian at BakeMark has helped us a lot by showing us new products."

Both daughters are university graduates who bring advanced skills to the family business, helping it grow in new directions including online. They now offer online ordering and are heavily involved in social media marketing.

"When I started the business, I had my vision, and then when they finished school, they took it to another level that I never imagined," Edith says proudly. "They decided to be business owners and bring their knowledge and education to grow our business even more."

Says Alma, "Our parents always pushed us to get an education. This business is our legacy that our parents created for us."

Their business is also dedicated to giving back to their community. They offer cake

and cookie decorating classes for couples and children, who are delighted to expand on their creative talents.

Cakes by Edith is a place to learn, grow, and experience the true art of cake decorating. It is a safe place for people who have zero experience and want to learn among other individuals. "We strive to teach new cake decorating techniques, tips, and tricks. We make sure each workshop is fun and engaging."

Their mission at Cakes by Edith is to create custom cakes that are not only visually stunning but also delicious, tailored to reflect the customer's personal style. The skilled team of pastry chefs and artists collaborate with customers to bring their cake vision to life with attention to detail and a commitment to quality, ensuring each custom cake is a memorable centerpiece that delights both the eyes and taste buds of guests. **P**

THUNDERBIRD



Since 1978

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



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

ISO 9000

NSF



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



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



Reversible Dough Sheeter
115V or 220V
All Stainless Steel or Painted
Version



**TDR-36 Semi-auto Dough
Rounder/Divider**
Optional Dividing Units for
Choice (14.30.36.52)



Spiral Mixers
Capacity from 88lbs
to 440lbs of Dough

**ASP-200 Spiral Mixer w/
Removable Bowl**
440 lbs dough Capacity



Planetary Mixers
10qt up to 200qt capacity



Call us Today! THUNDERBIRD FOOD MACHINERY, INC. (PIZZA HUT OFFICAL VENDOR)

4602 Brass Way, Dallas, TX 75236
TEL: 214-331-3000; 866-7MIXERS; 866-875-6868; 866-451-1668
FAX: 214-331-3581; 972-274-5053
WEBSITE: www.thunderbirdfm.com; www.thunderbirdfm.net

PO Box 4768, Blaine, WA 98231
TEL: 360-366-0997; 360-366-9328
FAX: 360-366-0998; 604-576-8527
EMAIL: tbm@tbm.com; tbmdallas@hotmail.com



PANADERÍA MEMOS

39 WEST CENTER STREET

OREM, UTAH

GUILLERMO "MEMO" AND JANNETE CARBAJAL, OWNERS

Panadería Memos is truly a success story that provides inspiration for the local community who enjoy the delicious breads and pastries that are served here every day.

Guillermo “Memo” Carbajal opened this popular Hispanic bakery in October 2020 in Orem, Utah, and already has started a second location in Sandy, Utah.

“All of our clients are very happy,” says Carbajal, who runs the family business with his wife, Jannete, and son, Brian.

Memo is a very experienced baker who worked his way up through the ranks. Originally from Michoacan, Mexico, he came to California in 2001, where he worked in Salinas. There, he worked for three very important bakeries who taught him the intricate skills of being a professional baker.

In 2020, he moved his family to Utah, as he saw the opportunity to start his own bakery.

Today, customers come from miles away to purchase their favorite breads and pastries from Panadería Memos. Specialties like cema de nata delight the senses with its buttery soft texture and thin layer of different cheeses on top.

“We make that every day,” Memo says proudly. They would not want to disappoint any customer.

BakeMark® provides the bakery with the best products like premium flour. “The service is great, and Fabian (their sales rep

from BakeMark®) always helps us with new product ideas. He always goes the extra mile for us.”

Quickly, their beloved bakery has emerged as a local favorite, and customers drive from as far as two hours away.

“A lot of our customers tell us they buy

our products and take it on their trips to Colorado or Chicago.

“Many older people come here and share their personal stories of nostalgia,” the owner shares. “Our products remind them of their childhood in Mexico – the breads and pastries we offer connect them to their past.” P





ANAYA'S MARKET

1556 WEST 7800 SOUTH
WEST JORDAN, UTAH
ROGELIO ANAYA, OWNER

Anaya's Market is a popular Hispanic grocery store where fresh, quality, and wholesome foods feature some of the boldest flavors and inspirational meal ideas for local customers throughout Salt Lake City. The business has six locations. The newest store just opened in Park City, Utah.

Their bakery features the most aromatic breads, delicious pastries, and desserts, including traditional conchas, puerquitos, orejas, delicious chocoflan, flanes, and tres leches cakes. They prepare and decorate cakes and desserts for quinceañeras, weddings, or special

events. They feature an experienced staff of bakers and decorators. Cake manager Martha Duram has worked 25 years at their location in West Jordan, Utah.

Rogelio Anaya is the owner of the successful family business.

They also feature the best breads such as bolillo, teleras, cinnamon shells (conchas de canela), muffins, and bolillo stuffed with cheese, and regular and wheat teleras.

In addition, special rosca de reyes and Salvadoran quesadilla feature traditional flavors that remind customers of their own personal traditions.

"Our variety of fresh breads are

baked daily, so you can always find warm bread. We make 200 cakes a week for weddings, birthdays, and other special occasions, working with the local Hispanic community," Duram says proudly. "We do a lot of cake decorations with custom designs."

As an additional feature, customers can pair any of the breads with a delicious traditional hot chocolate (champurrado) prepared from their original recipe at the store.

"We are not just a grocery store; we are more like your family serving you," the owner proclaims.

Anaya's Market considers every one of their customers to be part of the Anaya's family, and they are 100% committed to making their shopping experience enjoyable and unique, offering the widest variety of flavors, specialties, and quality products from Latin America. **P**





ESPERANZA BAKERY

3528 S. REDWOOD ROAD
WEST VALLEY CITY, UTAH
HOMERO MOJICA AND MARIZA DUARTE, OWNERS

Opened in November 2023, Esperanza Bakery is enjoying immediate success thanks to its commitment to premium quality and creative style.

Main baker, Jose Rangel, decorates amazing cake designs with bright floral patterns that catch the immediate attention of customers walking into their West Valley City store.

The bakery's owners, Homero Mojica and Mariza Duarte, decided to open their own bakery in the Salt Lake City area a year ago after running a successful supermarket in Los Angeles for 17 years. They sought a better quality of life and found it in their new home, where customers show gratitude for the delicious flavors and products they enjoy at Esperanza Bakery.

Tres leches cakes and fresh breads such as bolillos and conchas are everyday favorites here. They also serve substantial menu items including fresh tortas, tamales, atole del día, and pan relleno with ham and cheese. Authentic drinks are widely popular here.

"We make champurrado, a chocolate

drink that everybody loves," Mariza Duarte says.

Other favorites among loyal customers who shop here every day include pan con queso and pan chapin, a uniquely flavored Guatemalan bread that is light and fluffy and features a blend of wheat and corn flour. They also make Pan de Muerto throughout the year.

For Christmas, ham and cheese bread is a traditional specialty that they make exclusively at this time of year. Favorite meal-type items such as beef or chicken empanadas and authentic corn bread draw in customers who are craving authentic flavors during the holidays and beyond.

Morning items include colorful donuts that are creatively designed by Mariza, who decorates the tops of donuts with cookie pieces or candies that delight customers – young and old.

"We are known for our quality flavors," Mariza points out. **P**





PANADERÍA FLORES

1625 WEST 700 NORTH

SALT LAKE CITY, UTAH

CONCEPCION AND SANTIAGO FLORES, OWNERS

Concepcion Flores, owner of Panadería Flores, points to the dedication to make authentic quality products as the secret to the success of their family business, which she and her husband, Santiago, founded 20 years ago.

“My father and mother had a bakery in Puebla, Mexico,” Concepcion shares. “The breads of Vera Cruz, Puebla, and Mexico City – that is our style.”

What this means is breads that offer delicious flavors with slightly crispy crusts and soft warm centers that delight each and every customer.

BakeMark® supplies them with their favorite margarines and other bakery ingredients that ensure the success of their family business.

“BakeMark® brings us everything we need,” she says.

Signature items that can’t be found elsewhere include “ghosts,” which are a popular sweet bread with raisins and Bavarian cream filling.

Other favorite breads are filled with coconut or a butter/sugar combination. Certain breads are more popular in the mornings, while others are favorites for later in the day.

“A lot of people in Mexico eat warm bread in the morning, and warm and fresh in the afternoon,” she said. “They

won’t eat the morning bread in the afternoon.”

Concepcion points to her dedicated staff for their continued success, including Basilia Buendia, Maria Moreno, Gloria Ordinola, Jose Oliveros, Lazaro Sorcia, Julio Bonilla, and Jesus Hinojosa. **P**





PANADERÍA MONTERREY

3197 REDWOOD ROAD
WEST VALLEY CITY, UTAH
JUAN MARQUEZ, OWNER

When Juan Marquez envisioned opening his own bakery, Panadería Monterrey, in the Salt Lake City area, he wisely targeted an area of the city where a large proportion of customers trace their roots to Mexico. That suburb is West Valley City.

"We started looking for a place to build our bakery with a partner," Marquez says. "We decided to become a partnership and started planning where the location would be. This bakery is now located in a city where a large percentage of people here are Hispanic."

The convenient location, which opened 1½ years ago, has been working with BakeMark® since the very beginning, a fact that the owner attributes to a great deal of success.

"We enjoy a lot of advantages working with BakeMark®," Marquez says. "They are always willing to work with us as a team. They have been great helping us

move forward and to provide the right products that we need."

The bakery features many authentic flavors of empanadas (strawberry, cream, and more), polvorones, orejas, and fruit-filled pastries.

Cakes are another specialty for birthdays, quinceañeras, weddings, and other events.

"We create a lot of creative designs and use a lot of fruit toppings for our cakes, flan, tarts, and gelatins," Marquez explains. **P**



CUERNITOS



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.

Mix both sugars and the all-purpose shortening on low for 1 minute, then on medium for 3 minutes. Add the pastry flour and the cake flour. Mix 1 minute on medium or until pasta sticks to sides of the bowl. Add eggs and baking powder. Mix 1 minute on

medium. Add food color to desired hue.

Divide into 2½ oz. pieces and round up. Let the dough rest an additional 15 minutes.

Roll dough balls into 9-in. to 10-in. ovals, with the long edge of the oval perpendicular to you. Put 1 oz. of pink pasta in the center of the ovals, and roll the pasta flat. Pull apart the long edges of the oval closest to you to form a triangle. Curl the long

edges, keeping the triangle shape. Turn the triangles over so the pink pasta side is facing down and the pointy side is closest to you. Starting at the top, roll the triangles toward you. Turn the two ends down to form a U shape. Place them on a paper-lined baking pan.

Proof for 30-45 minutes. Bake at 375°F until a light golden brown.

Roll the cuernitos in granulated sugar while they are still warm.

BAKEMARK® PRODUCTS USED

- 31634 - Trigal Dorado® Pan Fino Mix
- 17085 - BakeSense® All Purpose Shortening
- 35179 - Trigal Dorado® Fresh Yeast

PRODUCTS FOR PASTA TOPPING

- 1½ lb. granulated sugar
- 3 oz. all-purpose shortening
- 2½ lb. pastry flour
- 2 oz. whole eggs
- 1½ lb. powdered sugar
- 2 oz. baking powder
- 2½ lb. cake flour
- Food coloring of your choice

STRAWBERRY COCONUT MACAROONS

BAKEMARK® PRODUCTS USED

- 09944 - Westco® Macaroon Cookie Mix
- 12457 - Westco® Strawberry Fruit-O®
- 74706 - C'est Vivant® Semi Sweet Chocolate Chips (1,000 ct.)
- 75684 - Westco® Chocolate Dipping Icing

Follow bag directions for mixing a small batch.

Fold in 6 oz. Strawberry Fruit-O® and 10 oz. chocolate chips in batter.

Scoop and bake at 350°F to a golden crust.

Cool completely and dip bottom in chocolate dipping icing.

Drizzle with chocolate dipping icing.



Product Solutions from BakeMark®

TRIGAL DORADO® TRES LECHES MIX

Serve a flavorful and moist tres leches cake without the hassle with Trigal Dorado® Tres Leches Mix. Crafted for efficiency, this mix delivers a creamy white color, captivating vanilla aroma, and the expected sweet taste with a soft, free-flowing texture. Elevate your creation with Trigal Dorado® Alegria® milk, providing sweetness without the complexity of combining different dairy products. Achieve the perfect white finish with Trigal Dorado® Whipped Topping and add your favorite fruits for a tres leches cake that will be your customers' favorite. Delight in simplicity, savor quality! For more information, visit www.bakemark.com today.



WESTCO® SUP-R-CRÈME™ CUSTARD FILLING MIX

When it comes to bakery innovation, no one delivers quite like BakeMark®. Indulge in our new Westco® Sup-R-Crème™ Custard Filling Mix. Just add ice-cold water, stir, and whip. There are no limits to its versatility. It's perfect for eclairs, cream puffs, napoleons, tarts, and cake fillings. For more details, visit www.bakemark.com today.



TRIGAL DORADO® FILLINGS

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



TRIGAL DORADO® MIXES

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



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

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

©2024 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
2345 Grand Boulevard, Suite 1950 Kansas City, MO 64108
P: (816) 756-1000 F: (816) 756-0494
Email: bakemag@sosland.com



UN AVANCE *Fresco*

¡NUEVO! 2880™ MEZCLA Y BASE CON LEVADURA PARA DONA

Imagine su dona fresca y perfecta. Ahora imagine esa misma experiencia **hasta 3 días más tarde**.^{*} Eso es exactamente lo que muchos clientes han logrado con nuestra última innovación: **mayor vida útil, mano de obra minimizada y reducción de desperdicio**. Combinada con el sabor y rendimiento excepcionales por los que Westco® es conocido, 2880™ lo tiene todo.



*con almacenamiento adecuado.

Comuníquese con su representante local de BakeMark
para comenzar o visite ***bakemark.com***.

BAKE MARK

Ingredients & Manufacturing...Delivered.™