

BAKEMARK

PANADERÍA

SUPPLEMENT TO BAKE

MARZO 2025

English

version starts on page

32

Conductores de Ventas

Sales Drivers



hornee

con nosotros

BAKEMARK

Ponga el poder del proveedor líder de ingredientes de panadería de Norteamérica a trabajar para su negocio con soluciones de la más alta calidad, innovación superior y servicio al cliente inigualable. ***Crezca con nosotros.***

Advancing Bakery Excellence™

www.bakemark.com



06



08



10



CONTENIDO

- 6 PAN Y HORNEO
- 8 PASTELES Y DECORACIONES
- 10 CONDUCTORES DE VENTAS
- 12 PERFILES DE PANADERÍAS
- 30 RECETAS DESTACADAS
- 31 SOLUCIONES CON PRODUCTOS

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

CONDUCTORES DE VENTAS

Ofrecerles a sus clientes el sabor casero es fundamental para su éxito. Y el factor importante en su búsqueda para lograr este objetivo es que no está solo. BakeMark® es un proveedor confiable de auténticos sabores, rellenos y mucho más, y es un socio confiable que lo acompaña en cada paso del camino.

En este número de *Panadería de BakeMark*, exploramos las últimas tendencias de panadería en Chicago, una de las áreas metropolitanas más dinámi-

cas del país. Descubrirá muchas ideas rentables para ayudar a que su panadería funcione de manera más fluida y eficiente, así como para llevar los auténticos sabores caseros a sus clientes de manera constante, día tras día.

BakeMark® está comprometido con la innovación y su éxito continuo. Le recomendamos que se comuniquen 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 SALES DRIVERS
- 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.

SALES DRIVERS

Bringing your customers a taste of home is crucial to your success. And the important thing about your quest to achieve this goal is that you are not alone. BakeMark® is a trusted supplier of authentic flavors, fillings and much more, serving as a reliable partner who is with you every step of the way.

In this issue of BakeMark's Panadería, we explore the latest bakery trends in Chicago, one of the most dynamic metropolitan

areas in the country. You will discover many profitable ideas to help your bakery run more smoothly and efficiently, as well as bring the authentic tastes of home to your customers on a consistent basis, day in and day out.

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



CAMPEONES

PARA LOS

CAMPEONES DE LA PANADERÍA



**INTERNATIONAL BAKING
INDUSTRY EXPOSITION**

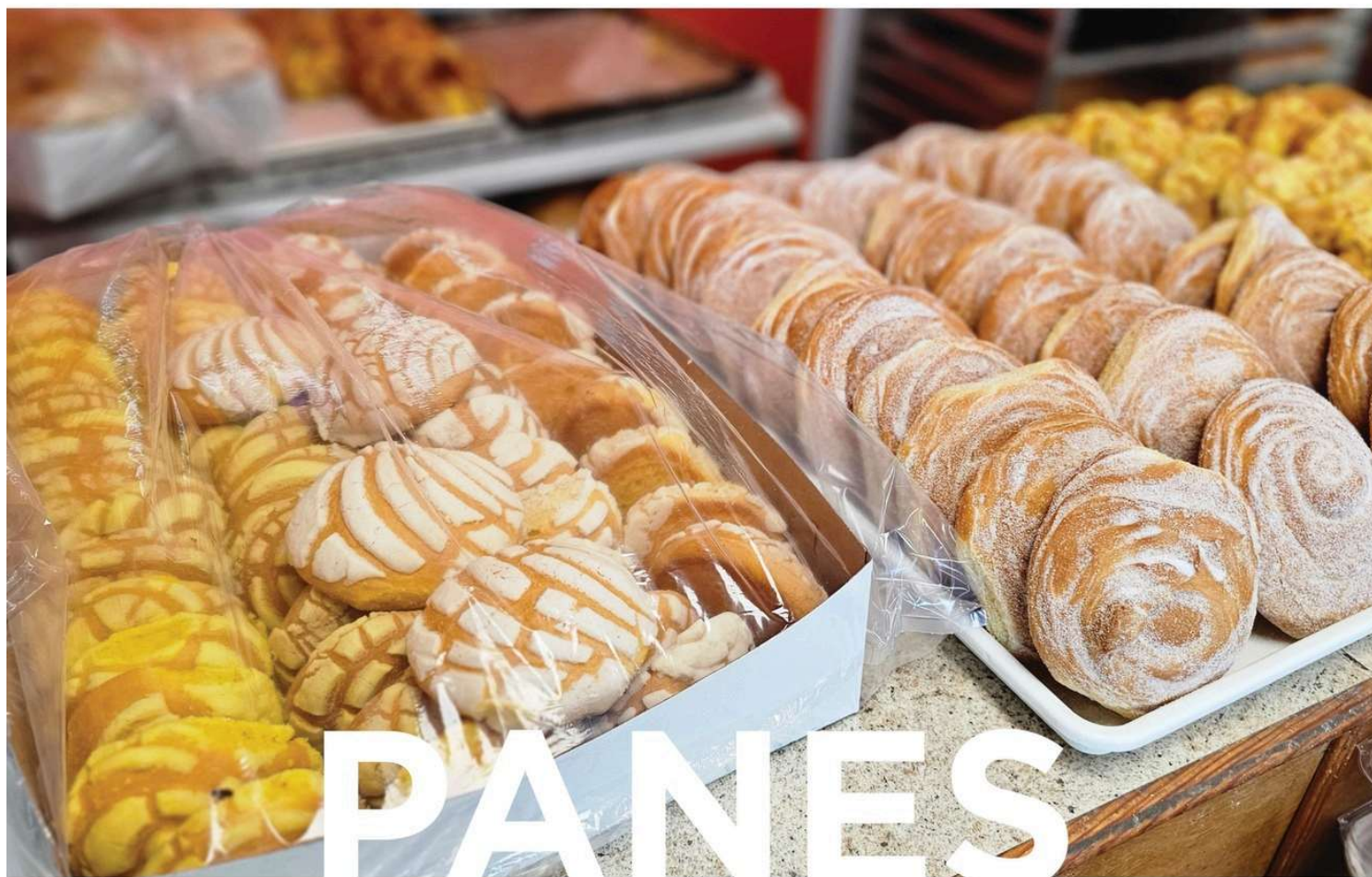
EDUCATION: SEPT. 13-17, 2025

EXPO HALL: SEPT. 14-17, 2025

LAS VEGAS CONVENTION CENTER

Los mejores productos horneados comienzan con profesionales de la panadería como tú: personas que se preocupan por lo que hacen y ven el cambio como una oportunidad de crecimiento. Eso es lo que encontrarás en IBIE. Creado por la industria y para la industria, este evento te reúne con una comunidad global que enfrenta los mismos desafíos (como los problemas en cadenas de suministro), además de oportunidades específicas para tu rol. Desde estrategias para navegar precios impredecibles de productos básicos hasta soluciones innovadoras de automatización, todo lo que necesitas está aquí, en tu exposición.

SE TRATA DE TI. bakingexpo.com



PANES

Distintivos

En Lekaroz Bakery, ubicada en Romeoville, Illinois, un suburbio de Chicago, destacan los panes distintivos que producen durante todo el año en videos publicados en su página de Facebook.

Cada pan tiene su propia receta, muchas de las cuales datan de hace 80 años en las panaderías mexicanas en la Ciudad de México, donde la familia tiene sus orígenes.

El matrimonio formado por

Cristóbal Membrila y María Martínez, propietarios de Lekaroz Bakery, explica que su panadería se especializa en panes tradicionales, como conchas, bigotes, chilindrinas y cuernitos – que son suaves y esponjosos por dentro. La panadería también se especializa en gigantes muffins cubiertos con nueces y grandes panecillos de canela cubiertos con glaseado.

Asimismo, en Trigo Bakery, ubicada en Aurora, un suburbio de Chicago, elaboran

panes exclusivos que incluyen un deleite especial para los clientes que aún tienen antojo de rosca de reyes (un pan dulce adornado para las celebraciones del 6 de enero, el Día de la Epifanía). Trigo continúa la tradición con pan glaseado, trenzado y espolvoreado con frutas secas.

Miguel García es dueño de Trigo Bakery, junto con su esposa, María, y su hijo, Eduardo. La panadería es muy querida en la comunidad, como lo demuestra su reciente

nominación como panadería local favorita en CommunityVotes Mississauga 2025.

Bernardo Cielo, dueño de Panadería Sandy's en Warrenville, Illinois, explica que se especializan en panes únicos, incluyendo conchas con un toque moderno – una corteza de pan crujiente en un lado de la concha.

“Nuestros orígenes son Puebla, México, y hacemos panes más pequeños, para que duren más en tu casa,” explica el sobrino de Cielo, Jesús Cuautle.

Los panes se hacen al estilo de Puebla, con ingredientes sencillos: huevos, levadura, harina y mantequilla.

Las margarinas y mantequillas buenas son cruciales para hacer panes buenos, señala Esteban Montes de Oca, propietario de La Luz Bakery en Round Lake, Illinois, con su esposa Carmen Hernández.

“Las margarinas buenas son el corazón y el alma de los productos buenos,” dice.

También mantienen a los clientes muy contentos con una amplia variedad de panes dulces hechos desde cero durante todo el año.

Una especialidad es la empanada de arroz de leche, y hacen bolillos rellenos con queso, jalapeño y jamón. También tienen una exhibición dedicada a los churros recién hechos, que están disponibles en versiones simples, de fresa o de vainilla.

“Creemos que tenemos los mejores

sabores basados en las indicaciones de nuestros clientes,” afirma Montes de Oca con orgullo. “Los clientes vuelven una y otra vez. Eso nos da energía para seguir adelante y esforzarnos siempre por ser los mejores en nuestra comunidad.” **P**





RELLENOS Y COBERTURAS DE FRUTA

Los sabores de frutas agregan un toque fresco y distintivo a cualquier pastel, ya sea pasteles especiales para bodas, fiestas de primavera, quinceañeras o cualquier otra ocasión especial.

BakeMark® selecciona las mejores frutas tropicales de sus lugares de origen naturales. Las opciones de alta calidad de rellenos de frutas incluyen piña, mango y guayaba. Estos deliciosos sabores de frutas son ideales para delicias únicas, así como para decorar o agregar sabor a diversos productos horneados.

La primavera y el verano son temporadas clave para vender pasteles en Lekaroz Bakery en los suburbios de Romeoville, Illinois. El matrimonio formado por Cristóbal Membrila y María Martínez, propietarios de Lekaroz Bakery, señala que la fruta fresca, como las rebanadas de fresas frescas, agrega un toque poderoso al

componente de frescura de sus pasteles.

“En la primavera y el verano, hacemos muchos pasteles para fiestas de cumpleaños, bodas y quinceañeras,” dice Cristóbal Membrila.

Esteban Montes de Oca, propietario de La Luz Bakery en Round Lake, Illinois, destaca la importancia de esforzarse siempre por mejorar.

“Crear nuevos diseños de pasteles y repostería es importante para nuestro éxito,” afirma Montes de Oca. “A los clientes les encanta ver algo nuevo cuando vienen aquí. Eso es gran parte de nuestro éxito.”

PRODUCTOS PARA AHORRAR EN LA MANO DE OBRA

Cuando se decoran cientos de productos horneados todos los días, se necesitan soluciones de glaseado listo para usar. Elaborados con ingredientes de calidad,

las coberturas y los glaseados BakeMark® satisfacen sus necesidades de crema de mantequilla de vainilla, queso crema, glaseado de chocolate y más.

Las chispas BakeMark® Sprinkles de la marca Sprinkelina® agregan un toque brillante, dulce y crujiente a sus pasteles, donas, hojaldre y otras creaciones. Con una amplia variedad de colores vibrantes en varios tonos, cualquier producto horneado se volverá mucho más llamativo.

Hacer pasteles desde cero requiere escalar diez o más ingredientes, lo que a menudo aumenta los costos de mano de obra y la posibilidad de errores. Las mezclas para pastel BakeMark® sólo requieren dos ingredientes adicionales, lo que reduce esos riesgos.

La temperatura de cocción en un horno de rejilla o de convección debe ser de 320-335°F. En un horno convencional o de carrete, la temperatura debe ser de 350-365°F.

Los pasteles deben invertirse (darles la vuelta) inmediatamente después de sacarlos del horno para retener la humedad, evitar que se encojan y mantener las paredes laterales rectas. Los pasteles invertidos requerirán menos recortes y menos glaseado para terminarlos. También tendrán una vida útil más larga.

SABORES DULCES

Sin duda, los sabores dulces, como la cajeta y el dulce de leche, están experimentando un aumento de popularidad, según Kerry's 2025 Taste Charts, un recurso que destaca las tendencias para los fabricantes de alimentos y bebidas. Este informe destaca las tendencias de sabor para 2025. En cuanto a los postres dulces, las combinaciones tradicionales como chocolate con menta, avellana y almendra están mostrando una fuerte demanda.

Un par de esas tendencias incluyen tendencias globales que influyen en los mercados locales y tendencias emergentes como la fruta yuzu, con su nota cítrica asiática, que está apareciendo en todo el mundo en bebidas con bajo contenido de azúcar, dijo Soumya Nair, directora global de investigación y conocimientos de Kerry.

El yuzu, una pequeña fruta cítrica que se parece al limón, ha sido nombrado sabor del año 2025 por Monin, un proveedor de productos saborizantes. El yuzu es popular en las cocinas japonesas y coreanas y puede ofrecer notas de mandarina, pomelo y limón y ser un reemplazo del limón o la lima.

“El yuzu es una fruta vibrante, tanto en sabor como en color,” afirmó Stasha Johnston, vicepresidenta sénior de marketing de Monin Americas. “Su perfil cítrico sofisticado de primera calidad realza las creaciones culinarias y de bebidas.”

ESCAPISMO DEL SABOR

En otras tendencias, el fabricante de sabores T. Hasegawa USA identifica el escapismo del sabor como una tendencia que vale la

pena observar. Los alimentos y las bebidas pueden brindar un escape de la realidad, con divertidos sabores de fantasía como “arcoíris” o “unicornio”.

En su Informe de Tendencias de Sabores de Alimentos y Bebidas de 2025, T. Hasegawa USA, con sede en California, ha coronado al azúcar moreno como su sabor del año. Este ingrediente culinario básico, tan versátil como lo es nostálgico, presenta un perfil de sabor rico y complejo que lo hace popular para una amplia gama de productos y elementos en el menú de servicios de alimentos que van desde productos horneados hasta salsas dulces y saladas, bebidas y más. Cada vez se incluye más en las cafeterías en los “café con leche y azúcar morena”.

Como el azúcar moreno no se refina para eliminar todo su contenido de melaza, conserva una intensa riqueza similar al caramelo y un color cálido que lo hace popular entre los amantes de la comida y los influencers culinarios en las redes sociales.

PASTELES PARA BODA

Más parejas están redefiniendo la experiencia de boda al incorporar elementos personalizados, culturales y étnicos a sus celebraciones. Según The Knot, un recurso líder para bodas y eventos, las nuevas tendencias están dando forma a la manera en que las parejas abordan la planificación del matrimonio y la boda—y la Generación Z está liderando el cambio.

Para brindar una descripción general completa, combinamos datos de búsqueda de The Knot Vendor Marketplace, información de parejas comprometidas que se casarán el próximo año y una encuesta a miembros de la Generación Z

que están noviendo. Esto es lo que estamos viendo para el año que viene.

Según The Knot, las principales tendencias en pasteles de boda para 2025 ofrecen “algo viejo y algo nuevo”, pero todas adoptan la idea de “cuanto más, mejor”. Se verán antojos dulces, esculturales e imponentes que abarcan toda la mesa, con abundante textura y montones de bayas y flores en el glaseado. Se verán menos filas de crema de mantequilla en pasteles con forma de corazón inspirados en los años 50 y en cambio, se verán impresionantes pasteles de varios niveles de los años 80 (incluyendo los adornos en la cumbre). Y, por último, siempre hemos sabido que los pasteles de boda eran arte, pero es agradable ver que se traten como tal, como “instalaciones” completas de frutas, flores y más que cobran vida alrededor de los pasteles, casi como si su diseño estuviera exhibiéndose sobre toda la mesa. **P**





Conductores de Ventas



Nunca olvide los orígenes y la herencia de su panadería. Este es el mensaje importante que es fundamental para el éxito de La Luz Bakery en Round Lake, Illinois, donde los propietarios Esteban Montes de Oca y Carmen Hernández creen que son cruciales para su éxito continuo. La panadería celebrará su 25 aniversario este diciembre. “Ser parte de nuestra comunidad es sólo parte de lo que somos,” dice Esteban Montes de Oca con orgullo. “Nunca olvidamos de dónde venimos.”

El esposo y la esposa, Cristóbal Membrila y María Martínez, propietarios de Lekaroz Bakery en los suburbios de Romeoville, Illinois, señalan la importancia de la familia para el éxito de su negocio. Preparan conchas de varios tamaños, incluyendo tamaños mini para los niños, y cuatro tipos de donas para garantizar que todos los miembros de la familia encuentren algo que les guste en la panadería. Sus populares panecillos vienen con nueces, arándanos o simples.

“Ofrecemos todas las opciones que aman nuestros clientes,” dice Cristóbal Membrila.

Miguel García, propietario de Trigo Bakery, en Aurora, Illinois, dice que son conocidos por sus conchas, que son populares entre los clientes debido a su sabor auténtico.

“A la gente le encantan nuestras conchas porque son frescas todos los días,” dice García.

Bernardo Cielo, propietario de Panadería Sandy’s en Warrenville, Illinois, enfatiza que a la gente le encanta el sabor y la textura de sus panes dulces. Una textura característica de sus conchas es que son “suaves y esponjosas”.

LEALTAD DEL CLIENTE

Los resultados del 28º Índice Anual de Lealtad y Compromiso de los Clientes (CLEI, por sus siglas en inglés) de Brand Keys revelaron diferencias espectaculares en la forma en que la lealtad funciona como el predictor más preciso del comportamiento de compra de los clientes, las ventas, la cuota de mercado de la marca y las ganancias.

El índice encuestó a más de 81,000 consumidores entre 16 y 65 años, examinando sus actitudes y sus relaciones con 1,100 marcas en 104 categorías. El estudio anual está diseñado para determinar los impulsores de lealtad a una marca, incluyendo la forma en que el consumidor ve la categoría, compara las opciones y, en última instancia, compra el producto. Las clasificaciones se basan en la capacidad de una marca para satisfacer con éxito los impulsores que más desea el consumidor, los cuales predicen los niveles más altos de compromiso y lealtad durante los próximos 12 a 18 meses.

“El impacto de la lealtad en la rentabilidad de la marca ha aumentado de manera significativa desde que publicamos los primeros cálculos en 1997,” dijo Robert Passikoff, fundador y presidente de Brand Keys, la empresa de investigación de lealtad y compromiso de marca con sede en Nueva York que realiza la investigación anual.

La investigación de 2025 reveló los siguientes datos económicos sobre la lealtad:

- Hoy cuesta entre 15 y 22 veces más captar un cliente nuevo que mantener uno existente (un 20% más que en 1997).

- Un aumento de lealtad del 5% puede aumentar las ganancias de por vida por cada cliente hasta en un 86% (9% menos que las mediciones iniciales en 1997, pero aún excepcionalmente alto, especialmente cuando se tiene en cuenta el comercio electrónico digital). La diversificación de marcas ha contribuido a un aumento del 52% en la cantidad de marcas.

- Según el sector, un aumento de lealtad del 2% puede ser el equivalente a un programa general de reducción de costos del 28% (ajustado a los dólares de 2025, esto es un aumento del 11%).

“Las dinámicas económicas como estas impulsan la lealtad y se correlacionan extraordinariamente con la cuota de mercado de la marca,” observó Passikoff.

INDICADORES ECONÓMICOS

Las señales de estabilidad en el mercado de alimentos de EE.UU. son claras. Esto es un buen augurio para que las empresas de panadería familiar mantengan sus posiciones actuales en el mercado.

Según Circana, un asesor líder en la complejidad del gasto del consumidor, el gasto discrecional rápidamente volvió al rendimiento de referencia establecido en enero, ya que los consumidores volvieron a concentrarse en las necesidades y el valor. Durante las semanas que terminaron el 11 y el 18 de enero, el gasto discrecional bajo un 4% en comparación con el año anterior. Los principales eventos ambientales que afectan al país, desde una tormenta invernal generalizada y un frío extremo hasta los incendios forestales del sur de California, también están afectando al comercio minorista. La demanda unitaria disminuyó un 5% y un 8%, respectivamente, durante las dos primeras semanas completas del año. El gasto minorista en productos alimenticios sigue siendo elevado en

comparación con el año pasado con una demanda sin cambios.

“Los consumidores se están tomando un respiro con respecto al gasto después de las vacaciones, siguen enfrentando precios más altos en artículos no discrecionales, al mismo tiempo que lidian con un nuevo conjunto de distracciones,” dijo Marshal Cohen, asesor principal de la industria minorista de Circana. “La resiliencia del consumidor demostrada por las vacaciones de 2024 y los resultados minoristas generales del año son una buena señal para el comercio minorista, pero los especialistas en marketing deben estar preparados para las inevitables distracciones que afectarán los tipos de productos que se compran y cuándo a medida que los consumidores continúan priorizando las compras en función de la necesidad inmediata.”

DECISIONES SOBRE DÓNDE COMER

La agencia de marketing de restaurantes MGH ha revelado los resultados de una nueva encuesta que destaca la influencia de TikTok en las decisiones gastronómicas. La nueva encuesta revela que el 58 por ciento de los usuarios ha visitado o pedido comida de un restaurante después de verlo en la plataforma, frente al 38 por ciento de una encuesta realizada en 2022 por la agencia. Además, el 64 por ciento de los usuarios de TikTok encuestados dijo que se había enterado de un restaurante en la plataforma y el 33 por ciento dijo que se había interesado en visitar un restaurante después de ver videos al respecto.

Cuando se les preguntó cuánto influye TikTok en su elección de restaurantes en comparación con otras plataformas de redes sociales, como Instagram, Facebook y Yelp, el 50 por ciento de los encuestados afirmó que TikTok era el factor clave.

Muchos usuarios de TikTok están dispuestos a viajar más tiempo y gastar un poco más en los restaurantes que descubrieron en la plataforma. La encuesta

encontró que el 56 por ciento de los usuarios ha viajado más de lo habitual para visitar un restaurante que vieron en TikTok, y un 29 por ciento adicional dijo que estarían dispuestos a hacerlo. El 52 por ciento afirmó haber gastado un poco más de lo habitual en un restaurante después de verlo en TikTok y el 42 por ciento dijo que estarían dispuestos a visitar un restaurante que fuera un poco más caro de lo habitual si se viera atractivo en TikTok.

¿Qué atrae a los usuarios de TikTok a determinados restaurantes? Los factores más importantes, según la encuesta:

La comida parece apetitosa (53 por ciento)

El restaurante parece un lugar divertido para ir con amigos y familiares (45 por ciento)

Los videos muestran un elemento único en el menú (40 por ciento)

Para ver de qué se trata todo el interés (38 por ciento)

Confían en la persona o cuenta de TikTok que publicó el video (33 por ciento)

“Si bien el futuro de TikTok está en juego, la influencia de la plataforma en los consumidores del sector de restaurantes sigue siendo inigualable y, a partir de nuestra encuesta anterior realizada en 2022, hemos visto que esa influencia ha crecido sustancialmente,” afirma Ryan Goff, vicepresidente ejecutivo, director de marketing y director de marketing en redes sociales de MGH. “Dado que los consumidores están dispuestos a viajar y gastar más para probar un artículo específico o para ver de qué se trata el entusiasmo, los restaurantes deben tomar nota y aprovechar estos resultados para ayudar a fomentar visitas nuevas de clientes cercanos y lejanos.” **P**





LA LUZ BAKERY

246 N. CEDAR LAKE ROAD

ROUND LAKE, ILLINOIS

(847) 740-0303

ESTEBAN MONTES DE OCA Y CARMEN HERNANDEZ, PROPIETARIOS

Fuertes lazos con la fe, la familia y la comunidad desempeñan un papel decisivo en el éxito de las panaderías familiares.

Esteban Montes de Oca y Carmen Hernández, esposos, fundaron La Luz Bakery en diciembre de 2000, en una época en la que los clientes locales, en particular los hispanos, ansiaban probar el sabor de su tierra natal.

“La gente se volvió loca cuando empezamos a vender pasteles y panes. Fuimos la primera panadería de la ciudad,” recuerda Esteban. “Es como si esta ciudad hubiera sido hecha para nosotros. Ha sido un viaje muy agradable.”

A medida que su popular panadería ha crecido, también lo ha hecho su familia.



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.

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

Horas de trabajo recomendadas

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

Accionamiento del dosificador

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

Capacidad de la tolva

28 Kg

Presión de trabajo

6 a 8 BAR / 87 a 116 PSI

NUEVO HORNO ROTATIVO

Con panel digital programable. 99 programas/recetas.

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

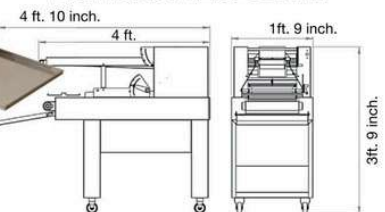
NUEVA BOLILLERA DOBLE CANAL

Puede hacer desde un sub sandwich loft a mini baguette, rancho o dinner roll y bolillos. Puede pesar, cortar y armar desde 2 a 12 onzas. Estos son

los beneficios de formar varios y distintos productos con un solo equipo para distintos mercados y necesidades.



BREAD MOLDER FORMER



Argencal Inc.

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

Cell Ph English/Spanish 661-212-8683

argencalequipment@gmail.com • www.argencal.com

Financing available / Pregunte por financiación.

CE

10V

180

UL

NSF

ANSI



Esteban y Carmen tienen cuatro hijas ambiciosas: Karla, Itzel, Jamie y la más pequeña, Isabella. Su naturaleza humilde es muy útil para la familia.

“Todos somos muy humildes – esperamos lo mejor,” dice Esteban ahora. “Todas las personas que hemos conocido y todos los amigos que hemos hecho aquí, es increíble.”

Hoy, La Luz Bakery sigue floreciendo como una entidad próspera y un pilar de la comunidad de Round Lake, Illinois, un suburbio al norte de Chicago.

Esteban recuerda todo el trabajo duro que produjo el éxito en sus vidas actuales.

Él y su padre llegaron a los Estados



Unidos cuando Esteban tenía sólo 14 años, “sin un solo dólar a mi nombre.” Trabajó en muchos empleos hasta la edad adulta y disfrutó de ser parte de un país de oportunidades. Comprendió que trabajar diligentemente finalmente rendiría resultados.

“Lo único que necesitaba era una sola cosa. Dios nos dio una panadería,” dice con gran humildad.

La familia también se benefició de trabajar con excelentes socios a lo largo del camino, ayudándolos a hacer crecer el negocio familiar a lo que es hoy – una panadería que sirve productos de alta calidad que les recuerda a los clientes los deliciosos sabores del hogar.





100 AÑOS

de CALIDAD y
CONSISTENCIA



Descubra la
Diferencia de North Dakota

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

CERTIFICADO POR EL FSSC 22000

NORTH
Dakota
Be Legendary™



“Obtenemos los mejores ingredientes de BakeMark®. Hemos estado con ellos desde que comenzamos hace 25 años,” dice Esteban. El propietario de La Luz Bakery atribuye su éxito a factores clave como el esfuerzo constante por introducir nuevos sabores y productos que satisfagan y entusiasmen a los clientes, tanto a los clientes regulares como a las personas nuevas que descubren La Luz a través de diversas fuentes, incluyendo las redes sociales.

“Nuestros clientes dicen que cada vez que vienen aquí encuentran algo nuevo. Estamos creando nuevos diseños y presentando productos sabrosos. Eso es lo que a los clientes les encanta. Eso es gran parte de nuestro éxito.” **P**



Rico en tradición.

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



BAKEMARK

Advancing Bakery Excellence™

www.bakemark.com



TRIGO BAKERY

319 E INDIAN TRAIL ROAD
AURORA, ILLINOIS
(630) 966-9196
MIGUEL Y MARIA GARCIA, PROPIETARIOS

Para lograr y mantener éxito en el sector de la panadería minorista, cada operación necesita un nicho en el que pueda confiar para aumentar su popularidad en el mercado.

Para Trigo Bakery en Chicago, este nicho es el de auténticos panes y productos dulces hispanos elaborados con harina de trigo.

No es raro que las panaderías hispanas ofrezcan una pequeña línea de frescos productos de panadería elaborados con harina de trigo; lo que hace única a Trigo Bakery es su compromiso de

producir una combinación de aproximadamente 50% de productos elaborados con harina de trigo o con harina blanca.

“Somos más famosos por nuestros panes y pasteles de trigo. La mitad de nuestros panes están hechos con harina de trigo,” explica Miguel García, propietario de la panadería con su esposa, María, y su hijo, Eduardo.

Ofrecer panes de trigo como una opción, explica Eduardo, le da





a Trigo Bakery una ventaja y presenta una opción atractiva para los clientes que buscan cada vez más panes y pasteles con sabores únicos y beneficios para la salud. Los panes de trigo responden a este desafío.

“A la gente le encanta el sabor. Horneamos productos frescos todos los días. Sólo horneamos lo que vendemos durante el día,” dice Eduardo, señalando que no utilizan conservantes.

Su negocio familiar comenzó en 2001 y son ampliamente conocidos por los deliciosos sabores de sus panes y pasteles.

“Enviamos nuestro pan a clientes en Europa. Tuvimos un cliente en Alaska,”

señala. “Algunas personas nos dicen que se lo llevan a sus familias en México, o para los días de fiesta en Wisconsin.”

Su pan de trigo es sabroso y tiene una textura más suave. Estas son algunas de las razones importantes por las que es popular.

“Nos concentramos en buen sabor y es por eso que compramos en BakeMark,” dice Miguel.

Señalando su cabeza, agrega: “Todo lo que necesitamos saber está aquí. Hemos aprendido lo que hace que el pan tenga tan buen sabor. Nuestro pan se mantiene suave durante cinco días. Es por eso que a los clientes les encanta.” **P**



— NUESTRAS REGLAS BÁSICAS PARA LA: —

HARINA DE CALIDAD

— SON ETERNAS —

ELABORAMOS NUESTRA HARINA DE CALIDAD:

- Seleccionando Trigo de Calidad
- Centrándonos en la Consistencia
- Con Equipos Molineros con Experiencia
- Con Compromiso Inquebrantable con la Seguridad, Calidad y Servicio
- Construyendo Relaciones Profundas con los Agricultores

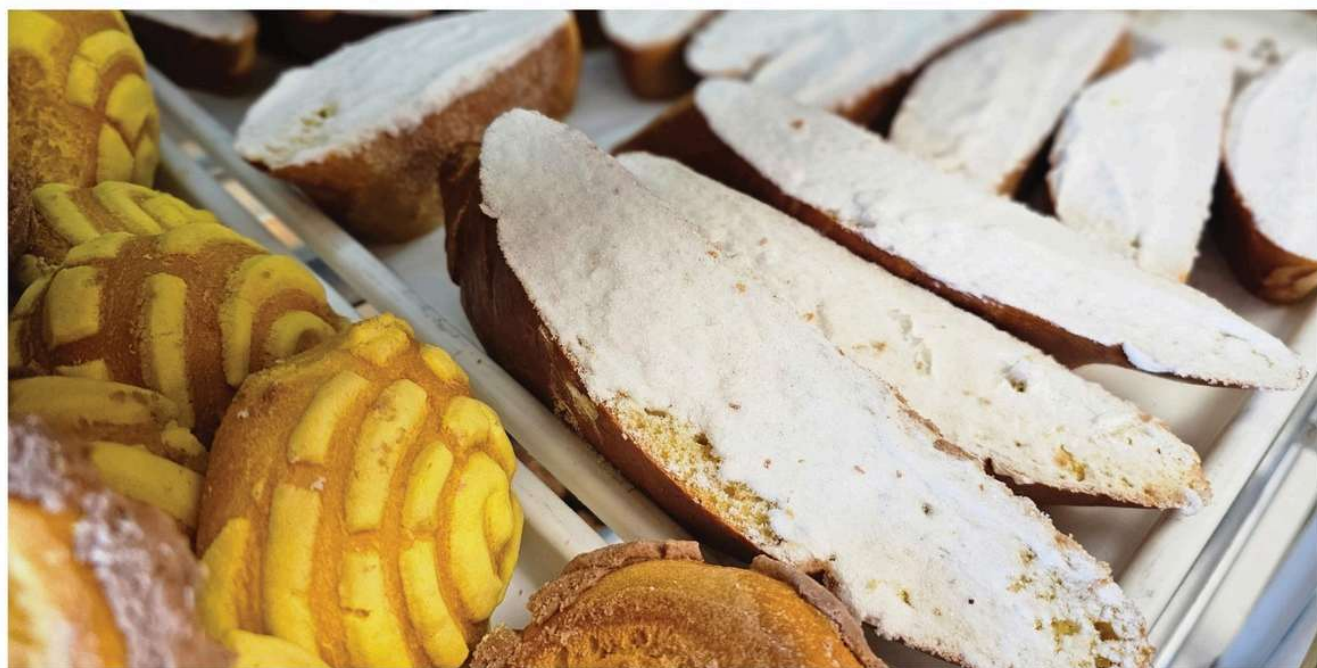


GRAIN CRAFT
GRAINCRAFT.COM

×

CENTRAL MILLING
CENTRALMILLING.COM





LEKAROZ BAKERY

101 WEST ROMEO ROAD #2

ROMEOVILLE, ILLINOIS

(815) 886-0365

CRISTOBAL MEMBRILA Y MARIA MARTINEZ, PROPIETARIOS

La pareja de Cristóbal Membrilla y María Martínez ha establecido una de las panaderías más exitosas de Chicago desde que abrieron Lekaroz Bakery en 2007. La popular panadería está situada en los suburbios de Romeoville, un

lugar concurrido donde hay una mezcla cada vez más diversa de demografías, incluyendo hispanos, que representan el 35% de la población.

Esto es un buen augurio para Lekaroz Bakery, que se ha convertido en un lugar



conocido por sus auténticos y deliciosos productos de panadería en menos de una década.

Como panadero experimentado, Membrila tiene talento para hacer pan. Cada pan tiene su propia receta, hecho

desde cero a partir de un libro de recetas que data de hace más de 80 años. Su familia creció en la Ciudad de México, donde cada familia tenía su propia panadería.

“Vendemos a otras tiendas, restaurantes mexicanos y tiendas de comestibles,”

explica María Martínez. “Es por eso que nuestro negocio va en aumento. Actualmente estamos logrando muy buenos negocios.”

BakeMark® llega a la panadería con regularidad para suministrarles los



mejores ingredientes para elaborar sus panes, pasteles y productos dulces.

“Las conchas son nuestro producto más popular,” dice Martínez. “Elaboramos conchas de distintos sabores y mini conchas para los niños. También elaboramos una buena variedad de donas – de azúcar, cubiertas de chocolate, moca y rellenas de crema bávara.

La gente nos compra donas todo el día.”

Otras especialidades incluyen el pan danés con relleno de piña y fresa y panecillos simples, o con nuez o arándanos. Los clientes están encantados con las opciones de frutas y nueces.

“Cada pan tiene su propio sabor,” dice Martínez con orgullo. **P**





PANADERÍA SANDY'S

2 ILLINOIS ROUTE 59
WARRENVILLE, ILLINOIS
(630) 393-2055
BERNARDO CIELO, PROPIETARIO

AUTÉNTICO SABOR HISPANO A SU ALCANCE



indulge™
Premium Recipe

Tres Leches • Mantecadas • Bizcocho

Mezclas y bases

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

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

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

AB | MAURI
Passionate About Baking™

abmna.com • 1.800.772.3971  

©2025 AB Mauri Food Inc.

La lealtad de los clientes juega un papel decisivo en el éxito continuo de Panadería Sandy's, una de las panaderías hispanas más populares de Chicago. Bernardo Cielo abrió la panadería hace 20 años después de haber trabajado en el negocio de panadería durante varios años. Cielo es un panadero de corazón.

“Nuestras puertas están abiertas gracias a la lealtad de nuestros clientes y la gente que trabaja aquí,” explica Cielo.

Los clientes elogian los panes dulces, los pasteles y, especialmente, las conchas, que son el pan más popular de la panadería.

Los productos se elaboran frescos todos los días. Ofrecen una variedad de todo tipo de

pan incluyendo panecillos dulces y sencillos.

La panadería también elabora pasteles – tres leches, tiramisú (pastel de café), mil hojas, vainilla, chocolate con un relleno a elección.

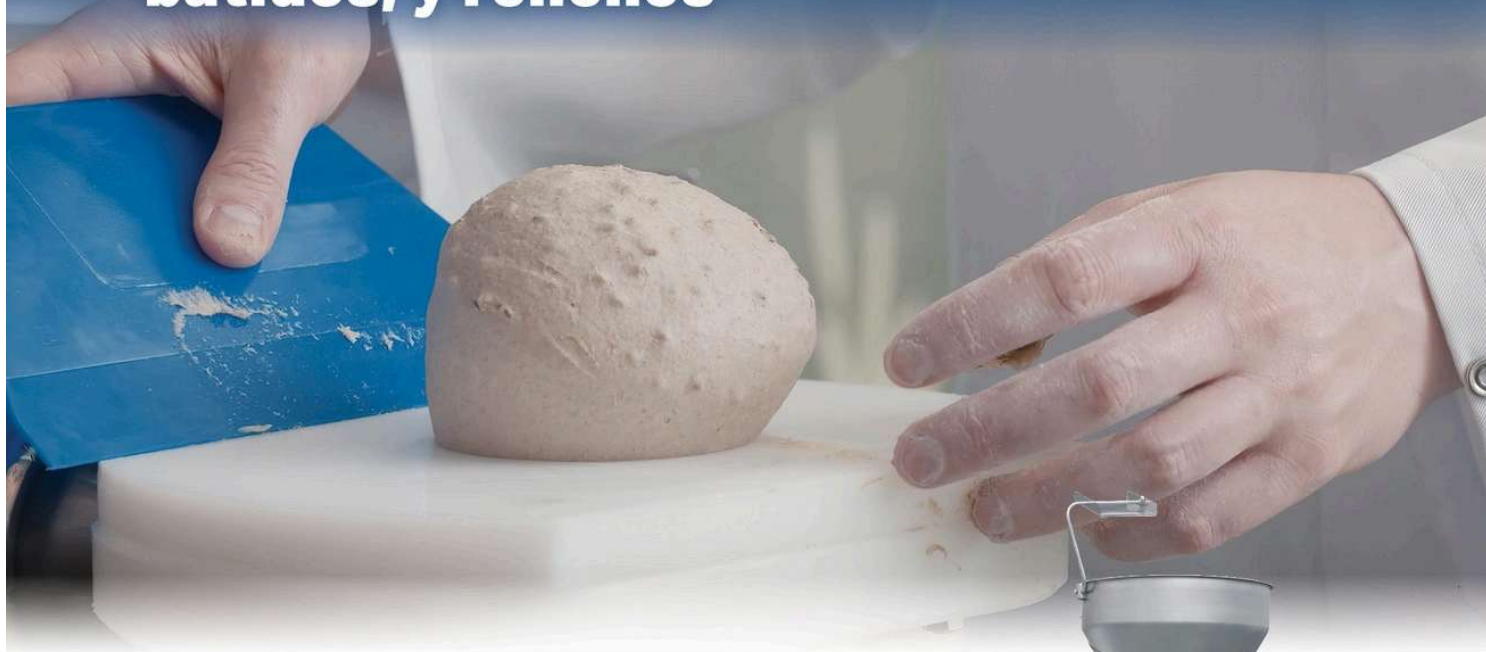
Trabajar con BakeMark® garantiza que Sandy's ofrezca productos elaborados con los mejores ingredientes.

La panadería depende de la publicidad de boca en boca con un toque diferente.

“La generación de clientes más jóvenes tiene sus propias redes sociales y promocionan nuestros productos por nosotros,” explica Jesús Cuautle, quien trabaja en la panadería y es sobrino de Bernardo. “Así es como conseguimos muchos clientes nuevos.” **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





TRES LECHES FRUIT PARFAITS

Mezclar, hornear y remojar preparar la masa siguiendo las instrucciones que vienen en cada bolsa de mezcla para pastel de tres leches Trigal Dorado®. Hornear las capas de la placa y remojar con Trigal Dorado® Alegría®.

Cortar y armar agregar fruta fresca, ligeramente glaseada con BakeSense® Mirror Neutral Glaze, al fondo del

molde para parfait, luego agregar Trigal Dorado® Pastry Topping. Cortar y colocar un pequeño círculo de pastel remojado sobre la cobertura.

Rellenar agregar la cobertura y la fruta fresca, luego otro círculo de pastel. Terminar agregando más cobertura y fruta fresca, luego decorar con rizos de chocolate.

BAKEMARK® PRODUCTOS UTILIZAR

#34943 Trigal Dorado® Tres Leches Cake Mix 50 lb.
#16595 Trigal Dorado® Alegría® (tres leches) 4/4 kg.
#6590 Trigal Dorado® Frozen Whipped Topping 4/8.8 lb.
#34004 BakeSense® Mirror Neutral Glaze RTU 1/15 4 lb.

NIÑOS ENVUELTOS

BAKEMARK® PRODUCTOS UTILIZAR

#34943 Trigal Dorado® Tres Leches Cake Mix 50 lb.
#9944 Westco® Macaroon Mix 40 lb.
#8272 Westco® Gourmet Raspberry Filling 20 lb.



Hornear la placa mezclar la masa siguiendo las instrucciones de la bolsa de nuestra mezcla para pastel de tres leches Trigal Dorado®. Colocar de 2 a 3 libras de masa en una placa para horno forrada con papel (según el tamaño del rollo que desee). Hornear (a 320°F

en un horno de rejilla durante 20 minutos; a 350°F en un horno de carrete durante 10 a 12 minutos) hasta que esté ligeramente dorado (10 a 12 minutos).

Rellenar y enrollar con una espátula, esparcir una capa fina y uniforme de Westco® Gourmet Raspberry Filling

sobre toda la placa. Luego, usando el papel como ayuda, enrollar la placa firmemente y refrigerar o congelar. Las placas se enrollan mejor mientras aún están tibias.

Aplicar el relleno exterior aplicar una capa fina de Westco® Gourmet Raspberry Filling uniformemente sobre

todo el rollo (incluida la parte inferior del rollo).

Cubrir y cortar

Enrollar todo el rollo en Westco® Macaroon Cookie Mix (Mac-Mix), luego cortar en trozos del tamaño deseado. Rebanadas de una pulgada de ancho rendirán 24 rebanadas por hoja.

Soluciones con Productos de BakeMark®

TRIGAL DORADO® TRES LECHES CAKE MIX

Sirva un pastel de tres leches húmedo y sabroso sin complicaciones con la mezcla para tres leches Trigal Dorado®. Elaborada para ser eficiente, esta mezcla ofrece un color blanco cremoso, un aroma cautivador a vainilla y el sabor dulce esperado con una textura suave y fluida. Realce su creación con la leche Trigal Dorado® Alegría®, que brinda dulzura sin la complejidad de combinar diferentes productos lácteos. Logre el acabado blanco perfecto con la cobertura batida Trigal Dorado® y agregue sus frutas favoritas para un pastel de tres leches que será el favorito de sus clientes. ¡Deléitese con la simplicidad, saboree la calidad!



SPRINKELINA® GLITTER GLAZES

Llamar la atención sobre sus pasteles y satisfacer los antojos dulces de sus clientes son dos claves para tener una oferta exitosa de pasteles y repostería, y Sprinkelina® Glitter Glaze ofrece ambas cosas. ¡Solo vierta y esparza! Sprinkelina® Glitter Glaze viene envasado en bolsas listas para usar, es estable a la congelación y descongelación y viene en una variedad de colores y sabores de frutas populares.



TRIGAL DORADO® FILLINGS

La línea de rellenos Trigal Dorado® es el complemento perfecto para tus empanadas, galletas, pasteles y todo lo que quieras rellenar con sabor. Con sabores como piña, guayaba, mango y dulce de leche, la línea de rellenos Trigal Dorado® ofrece sabores tradicionalmente dulces que harán que tus clientes regresen por más.



TRIGAL DORADO® MIXES

Administrar una panadería exitosa no tiene por qué ser una tarea difícil ni requerir mucho tiempo. Con la calidad y la conveniencia de la línea de mezclas para panadería Trigal Dorado®, que incluye la mezcla para bizcocho, la mezcla para pan fino, la mezcla para guayaba y la mezcla para pastel de tres leches, ahorrará tiempo, mano de obra y costos de ingredientes mientras sigue ofreciendo los sabores auténticos que aman sus clientes.



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



DISTINCTIVE

Breads

At Lekaroz Bakery, which is located in the Chicago suburbs of Romeoville, Illinois, they spotlight the distinctive breads they produce throughout the year on videos posted on their Facebook page.

Every bread features its own recipe, many of which date back 80 years to authentic Mexican bakeries in Mexico City where the family traces its origins.

Husband and wife Cristobal Membrila

and Maria Martinez, owners of Lekaroz Bakery, explain that their bakery specializes in traditional breads, including conchas, bigotes, chilindrinas, and cuernitos – which are soft and pillowy inside. The bakery also specializes in oversized muffins topped with nuts and large cinnamon rolls covered in icing.

Likewise, at Trigo Bakery, located in the Chicago suburb of Aurora, Illinois, they make signature breads, including a

special treat for customers who are still craving rosca de reyes (an ornate sweet bread for Jan. 6 celebrations of the Day of the Epiphany). Trigo continues the tradition with bread that is glazed and shaped in braids and sprinkled with dried fruits.

Miguel Garcia owns Trigo Bakery with his wife, Maria, and their son, Eduardo. The bakery is cherished within the community, as evidenced by its recent

nomination as a local bakery favorite in Community Votes Mississauga 2025.

Bernardo Cielo, owner of Panadería Sandy's in Warrenville, Illinois, explains that they specialize in unique breads, including conchas with a modern twist – a shell of crusty bread on one side of the concha.

“Our origins are Puebla, Mexico, and we make breads on the smaller side so they last longer in your home,” Cielo’s nephew Jesus Cuautle explains.

Breads are made Puebla style – with simple ingredients: eggs, yeast, flour, and butter.

“Good margarines and butter are crucial to making great breads,” points out Esteban Montes de Oca, who owns La Luz Bakery in Round Lake, Illinois, with his wife, Carmen Hernandez.

“Good margarines are the heart and soul of good products,” he says.

They also keep customers very happy with a wide variety of sweet breads made from scratch throughout the year.

One specialty is rice pudding empanadas, and they make bolillos filled with cheese, jalapeños, and ham. They also have a dedicated display of freshly made churros, which are available in plain, strawberry, or vanilla.

“We think we have the best flavors based on the response of our customers,” Montes de Oca says with pride.

“Customers keep coming back. That gives us our energy to keep going and always striving to be the best in our community.” **P**





FRUIT FILLINGS & TOPPINGS

Fruit flavors add refreshing and distinctive delights to any cake, whether the special cakes are for weddings, spring holidays, quinceañeras, or any other special occasion.

BakeMark® picks the best tropical fruits from their natural places of origin. High-quality offerings of fruit fillings include pineapple, mango, and guava. These delicious fruit flavors are ideal for unique treats as well as for decorating or adding flavor to various baked goods.

Spring and summer time are key seasons for selling cakes at Lekaroz Bakery in the suburbs of Romeoville,

Illinois. Husband and wife, Cristobal Membrilla and Maria Martinez, owners of Lekaroz Bakery, point out that fresh fruit, like quarter slices of fresh strawberries, add a powerful statement to the freshness factor of their cakes.

“In the spring and summer, we make many cakes for birthday parties, weddings, and quinceañeras,” says Cristobal Membrilla.

Esteban Montes de Oca, owner of La Luz Bakery in Round Lake, Illinois, points out the importance of always striving to improve.

“Creating new designs for cakes and pastries is important to our success,”

Montes de Oca says. “Customers love to see something new when they come here. That’s a big part of our success.”

LABOR SAVERS

When you’re decorating hundreds of baked goods every day, you need ready-to-use icing solutions. Crafted with quality ingredients, BakeMark® icings fulfill your needs for vanilla buttercream, cream cheese, chocolate icing, and beyond.

Sprinkelina® brand BakeMark® Sprinkles add a shimmery touch and sweet crunch to your cakes, donuts, puff pastries, and other creations. With a wide

variety of vibrant colors in various shades, any baked good will become that much more exciting.

Making cakes from scratch requires scaling of ten or more ingredients, often increasing labor costs and the potential for errors. BakeMark® cake mixes only require two additional ingredients, reducing those risks.

Baking temperature in a rack or convection oven should be 320-335°F. In a reel or conventional oven, the temperature should be 350-365°F.

Cakes should be inverted (turned upside down) immediately after removal from the oven to trap moisture, prevent shrinkage, and to retain straight sidewalls. Inverted cakes will require less trimming and less icing to finish them. They will also have a longer shelf life.

SWEET FLAVORS

Without a doubt, sweet flavors, including cajeta and dulce de leche, are seeing an uptick, according to Kerry's 2025 Taste Charts, a resource that highlights developing trends for food and beverage manufacturers for 2025. On the sweet dessert note, such traditional combinations as chocolate mint, hazelnut, and almond are showing strong demand.

"A couple of those trends include global trends influencing local markets, and emerging trends like the yuzu fruit that is appearing around the world in reduced-sugar beverages as an Asian citrus note," said Soumya Nair, global research and insights director at Kerry.

Yuzu, a small citrus fruit that resembles a lemon, has been named 2025 flavor of the year by Monin, a provider of flavoring products. Yuzu is popular among Japanese and Korean cuisines and may offer notes of mandarin, grapefruit, and lemon and may be a replacement for lemon or lime.

"Yuzu is a vibrant fruit, in both flavor and color," said Stasha Johnston, senior vice president of marketing at Monin Americas. "Its premium, sophisticated citrus profile elevates beverage and culinary creations."

FLAVOR ESCAPISM

In other trends, flavor escapism is identified by flavor manufacturer, T. Hasegawa USA, as a trend worth watching. Foods and beverages can provide an escape from reality, with fun fantasy flavors like "rainbow" or "unicorn."

In its 2025 Food and Beverage Flavor Trends Report, California-based flavor manufacturer, T. Hasegawa USA, has crowned brown sugar as its flavor of the year. This culinary staple, as versatile as it is nostalgic, features a rich, complex flavor profile that makes it popular in a wide array of products and foodservice menu items ranging from baked goods to sweet and savory sauces, beverages, and more. It's increasingly being featured by coffee shops in "brown sugar lattes."

Since brown sugar is not refined to remove all of its molasses content, it retains an intense caramel-like richness and a warm color that makes it popular among foodies and culinary influencers on social media.

WEDDING CAKES

More couples are reshaping the wedding experience by infusing their celebrations with personalized, cultural, and ethnic elements. According to The Knot, a leading resource for weddings and events, new trends are shaping how couples approach marriage and wedding planning—and Gen Z is leading the charge.

To provide a comprehensive

overview, we combined search data from The Knot Vendor Marketplace, insights from engaged couples marrying within the next year, and a survey of dating Gen Zers. Here's what we're seeing for the year ahead.

According to The Knot, the top 2025 wedding cake trends offer "something old and something new," but all embrace a "more is more" mantra.

You'll see sweets that skew sculptural, towering, and table-spanning, with ample texture and piles of berries and blooms tucked into pockets of frosting. You'll see the puffy rows of buttercream on less heart-shaped 1950s-inspired cakes and instead decking out tiered stunners that look plucked from the 1980s (cake toppers included). And finally, we always knew wedding cakes were art, but it's nice to see them treated as such as entire "installations" of fruit, flowers, and more come to life around cakes, almost as if its design is trailing across the table. **P**





Sales Drivers



Never forget the origins and heritage of your bakery. This is the important message that is paramount to the success of La Luz Bakery in Round Lake, Illinois, where owners Esteban Montes de Oca and Carmen Hernandez believe is crucial to their continued success. The bakery will celebrate its 25th anniversary this December.

"Being part of our community is just part of who we are," Esteban Montes de Oca says proudly. "We never forget where we come from."

Husband and wife, Cristobal Membrila and Maria Martinez, owners of Lekaroz Bakery in the suburbs of Romeoville,

Illinois, point out the importance of family to the success of their operation. They make multiple sizes of conchas, including mini sizes for the kids, and four kinds of donuts to ensure that everyone in the family will find something at the bakery that they love. Their popular muffins come in pecan, plain, or blueberry.

"We offer all the choices that our customers love," Cristobal Membrila says.

Miguel Garcia, owner of Trigo Bakery, in Aurora, Illinois, says they are known for their conchas, which are popular with customers because of their authentic flavor.

"People love our conchas because they are fresh every day," Garcia says.

Bernardo Cielo, owner of Panaderia Sandy's in Warrenville, Illinois, stresses that people love the flavor and texture of their sweet breads. A signature texture of their conchas is "soft and pillowy."

CUSTOMER LOYALTY

Results of the 28th annual Brand Keys Customer Loyalty Engagement Index (CLEI) revealed dramatic differences in how loyalty operates as the most accurate predictor of consumer purchasing behavior, sales, brand market share, and profits.

The index surveyed more than 81,000 consumers aged 16 to 65, examining their attitudes toward and their relationships with

1,100 brands in 104 categories. The yearly study is designed to determine the drivers of brand loyalty, including how the consumer views the category, compares offerings, and ultimately buys the product. Rankings are based on a brand's ability to successfully deliver on drivers that the consumer desires the most, which are predictive of the highest levels of engagement and loyalty over the next 12 to 18 months.

"The impact of loyalty on brand profitability has increased so significantly since we released those very first calculations in 1997," said Robert Passikoff, founder and president of Brand Keys, the New York-based brand loyalty and engagement research firm that conducts the annual research.

The 2025 research revealed the following economic facts about loyalty:

- It now costs 15 to 22 times more to recruit a new customer than to keep an existing one (up 20% from 1997).
- An increase in loyalty of 5% can increase lifetime profits per customer by as much as 86% (down 9% from initial 1997 measures, but still exceptionally high, especially when ecommerce is factored in. Brand diversification has contributed to a 52% increase in the number of brands.
- Depending on the sector, an increase in loyalty of 2% can be the equivalent of a 28% across-the-board cost reduction program (adjusted for 2025 dollars, that's an increase of 11%).

"Economic dynamics like this drive loyalty and correlate extraordinarily highly with brand market share," observed Passikoff.

ECONOMIC INDICATORS

Signs of steadiness in the U.S. food market are clear. This bodes well for family bakery businesses to sustain their current positions in the marketplace.

According to Circana, a leading advisor on the complexity of consumer spending, discretionary spending quickly shifted back to the established baseline performance in

January as consumers resumed their focus on needs and value. During the weeks ending January 11 and 18, discretionary spending was down 4% compared to the prior year. Major environmental events impacting the country, from a widespread winter storm and extreme cold to the Southern California wildfires, are also impacting retail. Unit demand was down 5% and 8%, respectively, during the first two full weeks of the year. Retail spending on food products remains elevated over last year, with unchanged demand.

"Consumers are taking a post-holiday spending respite, still facing higher prices on non-discretionary items, while also dealing with a new set of distractions," said Marshal Cohen, chief retail industry advisor for Circana. "The consumer resiliency demonstrated by holiday 2024 and the year's overall retail results are a good sign for retail, but marketers need to be prepared for inevitable distractions that will impact the types of products purchased and the timing of spending as consumers continue to prioritize purchases around immediate need."

DINING DECISIONS

Restaurant marketing agency MGH has revealed the results of a new survey highlighting TikTok's influence on dining decisions. The new survey finds that 58% of users have visited or ordered food from a restaurant after seeing it on the platform, up from 38% in a 2022 survey conducted by the agency.

Additionally, 64% of surveyed TikTok users said they have learned about a restaurant on the platform, and 33% said they have been interested in visiting a restaurant after seeing videos about it.

When asked how much TikTok influences their choice of restaurants compared to other social media platforms, such as Instagram, Facebook, and Yelp, 50% of surveyed respondents stated that TikTok was the key influencer.

Many TikTok users are willing to travel longer and spend slightly more at restaurants they discovered on the platform. The survey found that 56% of users have traveled longer than they usually do to visit a restaurant they saw on TikTok, and an additional 29% said they would be willing to. 52% said they have spent slightly more at a restaurant than they usually do after seeing it on TikTok, and 42% said they would be willing to visit a restaurant that was slightly more expensive than their usual if it looked enticing on TikTok.

What draws TikTok users to particular restaurants? The most important factors according to the survey:

The food looks appetizing (53%)

The restaurant looks like a fun place to go with friends and family (45%)

The videos show a unique menu item (40%)

To see what the buzz is about (38%)

They trust the person or TikTok account who posted the video (33%)

"While TikTok's future hangs in the balance, the platform's influence on consumers in the restaurant space remains unmatched, and from our previous survey conducted in 2022, we have seen that influence grow substantially," says Ryan Goff, executive vice president, chief marketing officer and social media marketing director at MGH.

"With consumers willing to travel and spend more – just for a taste of a specific item or to see what the buzz is all about – restaurants need to take note and leverage these results to help encourage new visits from customers near and far." **P**





LA LUZ BAKERY

246 N. CEDAR LAKE ROAD

ROUND LAKE, ILLINOIS

(847) 740-0303

ESTEBAN MONTES DE OCA AND CARMEN HERNANDEZ, OWNERS

Strong connections to faith, family, and community play an instrumental role in the success of family bakery businesses.

Husband and wife, Esteban Montes de Oca and Carmen Hernandez, founded La Luz Bakery in December 2000, during a time in which local customers, particularly Hispanics, were hungry for a taste of home.

“People went crazy when we started selling pastries and breads. We were the first bakery in town,” Esteban recalls. “It is like this town was made for us. It has been a nice ride.”

As their popular bakery has grown, so has their family. Esteban and Carmen have four ambitious daughters: Karla, Itzel, Jamie, and the youngest, Isabella. Their humble nature serves the family so well.

“We are all very humble – to hope for the best,” Esteban says now. “All the people we have met and all the friends we have made here, it is amazing.”

Today, La Luz Bakery continues to blossom as a thriving entity and a pillar of the community of Round Lake, Illinois, which is a northern suburb of Chicago.

Esteban remembers all the hard work that brought success to their lives today.

He and his father came to the United States when Esteban was just 14 years old, “without a single dollar to my name.” He worked many jobs into adulthood and enjoyed being part of a land of opportunity. He understood that working diligently would ultimately pay dividends.

“All I needed was one thing. God gave us a bakery,” he says with great humility.

The family also benefited from working with great partners along the way, helping them grow the family business into what it is today – a bakery that

serves high-quality products that remind customers of the delicious tastes of home.

“We get the best ingredients from BakeMark®. We have been with them since the time we started 25 years ago,” Esteban says.

The owner of La Luz Bakery credits their success to key factors such as always striving to introduce new flavors and products that satisfy and excite customers, both everyday regulars and new people who discover La Luz from many sources including social media.

“Our customers say that every time they come here, they find something new. We are creating new designs and introducing flavorful products. That is what customers love. That is a big part of our success.” **P**





TRIGO BAKERY

319 E INDIAN TRAIL ROAD
AURORA, ILLINOIS
(630) 966-9196
MIGUEL AND MARIA GARCIA, OWNERS

To achieve and sustain success in the retail bakery sector, every operation needs a niche they can count on – to increase their popularity in the marketplace.

For Trigo Bakery in Chicago, this niche is authentic Hispanic breads and sweet goods made with wheat flour.

It is not uncommon for Hispanic bakeries to offer a small line of fresh bakery items made with wheat flour; what is unique about Trigo Bakery is their commitment to producing roughly a 50/50





mix of products made with either wheat flour or white flour.

"We are most famous for our wheat breads and pastries. Half our breads are made with wheat flour," explains Miguel Garcia, who owns the bakery with his wife, Maria, and their son, Eduardo.

Offering wheat breads as an option, Eduardo explains, gives Trigo Bakery an edge and presents customers with

an attractive option for those who are increasingly seeking out breads and pastries with unique flavors and health benefits. Wheat breads answer this challenge.

"People love the flavor. We bake fresh every day. We only bake what we sell through the day," says Eduardo, pointing out that they do not use preservatives.

Their family business started in 2001, and already they have become widely



known for the delicious flavors of their breads and pastries.

"We ship our breads to customers in Europe. We had one customer in Alaska," he points out. "Some people tell us they take it to their families in Mexico, or for the holidays in Wisconsin."

Their wheat bread is flavorful and has a softer texture. These are some of the important reasons that it is popular.

"We focus on good flavor, and that is why we buy from BakeMark®," Miguel says.

Pointing to his head, he adds, "Everything we need to know is here. We have learned what makes the bread taste so good. Our bread stays soft for five days. That is why customers love it." 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



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



SEE US AT
NRA SHOW 2025

BOOTH#
3013

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



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



Spiral Mixers
Capacity from 88lbs
to 440lbs of Dough

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



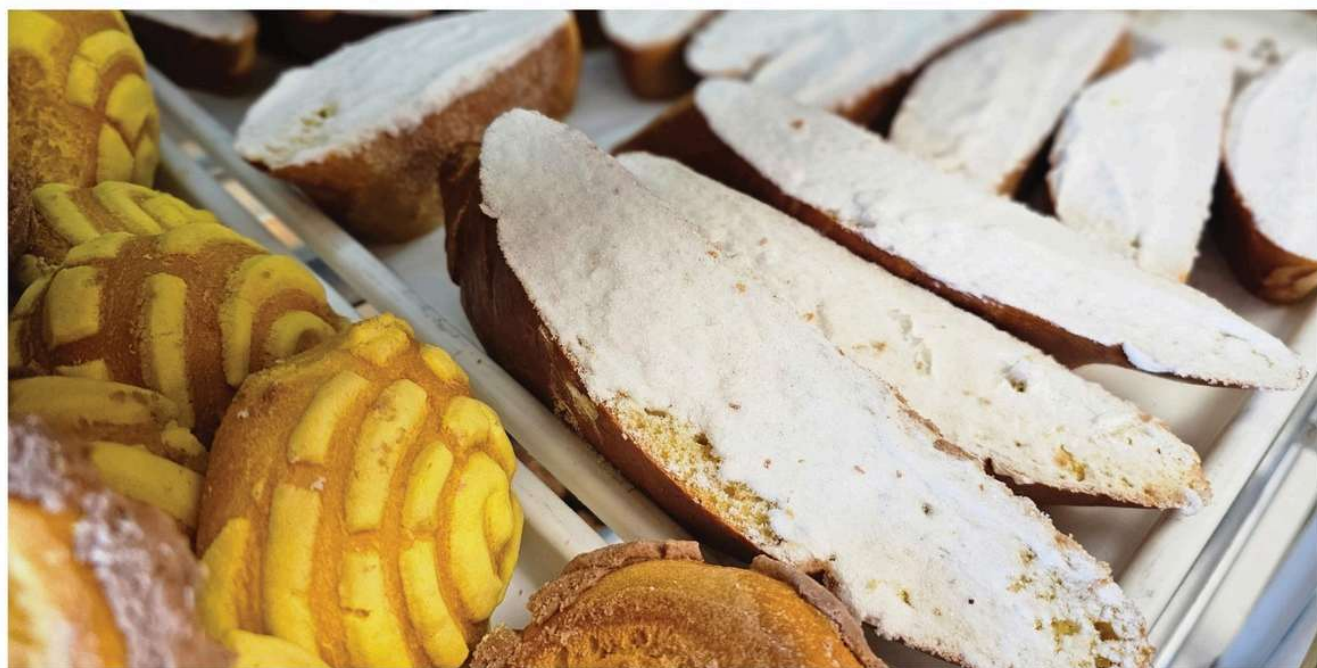
Planetary Mixers
10qt up to 200qt capacity



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

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

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



LEKAROZ BAKERY

101 WEST ROMEO ROAD #2

ROMEOVILLE, ILLINOIS

(815) 886-0365

CRISTOBAL MEMBRILA AND MARIA MARTINEZ, OWNERS

Husband and wife, Cristobal Membrilla and Maria Martinez have established one of the most successful panaderías in the Chicagoland since they opened Lekaroz Bakery in 2007. The popular bakery is situated in

the suburbs of Romeoville, a busy place where there is an increasingly diverse mix of demographics, including Hispanics, which account for 35% of the population.

This scenario bodes well for Lekaroz Bakery, which has blossomed into a place



known for its authentic and delicious bakery products in less than a decade.

As an experienced baker, Membrilla has a talent for making bread. Every bread has its own recipe, made from scratch,

from a recipe book that dates back more than 80 years. His family grew up in Mexico City, where every family had their own bakery.

“We sell to other stores, Mexican

restaurants, and grocery stores,” explains Maria Martinez. “That is why our business goes up. We are doing really good business now.”

On a regular basis, BakeMark® arrives at



the bakery to supply them with the finest ingredients to make their breads, cakes, and sweet goods.

“Conchas are our most popular item,” Martinez says. “We make different flavors of conchas, and mini conchas for the kids. We also make a good variety of donuts – sugar, chocolate covered, mocha, and

Bavarian cream filled. People buy donuts from us all day long.”

Other specialties include Danish with pineapple and strawberry filling, and muffins in plain, pecan, or blueberry. Customers are delighted with the fruit and nut options.

“Every bread has its own flavor,”

Martinez says with pride. **P**





PANADERÍA SANDY'S

2 ILLINOIS ROUTE 59
WARRENVILLE, ILLINOIS
(630) 393-2055
BERNARDO CIELO, OWNER

Customer loyalty plays an instrumental role in the continued success of Panaderia Sandy's, one of the more popular Hispanic bakeries in the Chicagoland. Bernardo Cielo opened the bakery 20 years ago after having worked in the bakery business for a number of years. Cielo is a baker at heart.

"Our doors are open thanks to the loyalty of our customers and the people who work here," Cielo explains.

Customers rave about the sweet breads, pastries, and especially the conchas, which are the most popular bread in the bakery.

Products are made fresh daily. They offer

a variety of all sorts of bread, including rolls – sweet and simple ones, too.

The bakery also makes cakes – tres leches, tiramisu (coffee cake), mil hojas, vanilla, and chocolate with a filling of choice.

Working with BakeMark® ensures that Sandy's offers products made with the finest ingredients.

They rely on word-of-mouth advertising with a twist.

"The younger generation of customers has their own social media, and they promote our products for us," explains Jesus Cuautle, who works at the bakery and is the nephew of Bernardo. "This is how we get a lot of new customers." **P**





TRES LECHES FRUIT PARFAITS

Mix, Bake & Soak make up the batter, following the directions provided on each bag of Trigal Dorado® Tres Leches Cake Mix. Bake sheet layers and soak with Trigal Dorado® Alegría.

Cut & Assemble add fresh fruit, lightly glazed with BakeSense® Mirror Neutral Glaze, to the

bottom of the parfait cup, then add Trigal Dorado® Pastry Topping. Cut and place a small circle of soaked cake on topping.

Fill add topping and fresh fruit, then add another cake circle. Finish by adding more topping and fresh fruit, then garnish with chocolate curls.

BAKEMARK® PRODUCTS USED

#34943 Trigal Dorado® Tres Leches Cake Mix 50 lb.

#16595 Trigal Dorado® Alegría® (tres leches) 4/4 kg.

#6590 Trigal Dorado® Frozen Whipped Topping 4/8.8 lb.

#34004 BakeSense® Mirror Neutral Glaze RTU 1/15.4 lb.

NIÑOS ENVUELTOS

BAKEMARK® PRODUCTS USED

#34943 Trigal Dorado® Tres Leches Cake Mix 50 lb.

#9944 Westco® Macaroon Mix 40 lb.

#8272 Westco® Gourmet Raspberry Filling 20 lb.



Bake the sheet scale and mix the batter, following the directions on a bag of our Trigal Dorado® Tres Leches Cake Mix. Scale 2-3 pounds of batter into a paper-lined full-sheet pan (depending on the roll size you desire). Bake (320°F in

a rack oven for 20 minutes; 350°F in a reel oven for 10-12 minutes) until light golden.

Fill & roll using a spatula, spread a thin and even layer of Westco® Gourmet Raspberry Filling over the entire sheet. Then, using

the paper as an aid, roll the sheet tightly, and refrigerate or freeze. The sheets roll best while still warm.

Apply outer filling apply a thin coating of Westco® Gourmet Raspberry Filling evenly over the entire roll

(including the bottom of the roll).

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

Product Solutions from BakeMark®

TRIGAL DORADO® TRES LECHES CAKE 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!



SPRINKELINA® GLITTER GLAZES

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.



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 traditionally sweet flavors that will keep your customers coming back for more.



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 your customers love.



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

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

BAKEMARK
Advancing Bakery Excellence™