

BAKEMARK

PANADERÍA

SUPPLEMENT TO BAKE

JUNIO 2025

English
version starts on page

32

Estrategias de Crecimiento

Growth Strategies



hornee

con nosotros

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.**

BAKEMARK

Ingredients & Manufacturing...Delivered®

www.bakemark.com



06



10



14

La version en
Inglés
comienza en la pagina
32

CONTENIDO

- 6 PAN Y HORNEO
- 10 PASTELES Y DECORACIONES
- 14 ESTRATEGIAS DE CRECIMIENTO
- 18 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 CRECIMIENTO

Con la llegada de la temporada más cálida, los clientes ansían las celebraciones. Este es un cambio importante que se debe reconocer. Piense en cómo puede ayudar a la gente de su comunidad a celebrar con pasteles tres leches, pan dulce, galletas y mucho más.

Conectar con su comunidad de forma interesante es vital para el éxito de cualquier negocio local. Las panaderías pueden lograrlo de diversas maneras: presentando productos nuevos, comercializando oportunidades festivas y promocio-

nando eventos especiales que hagan que su panadería sea una de las primeras en la mente de los consumidores.

BakeMark® está comprometido con la innovación y con su éxito continuo. Le recomendamos que se comuniquen con su representante de ventas de BakeMark® local 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 GROWTH STRATEGIES
- 40 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.

GROWTH STRATEGIES

With the arrival of warmer weather, customers are eager for celebrations. This is an important shift to embrace. Think of how you can help people in your local community celebrate with tres leches cakes, pan dulce, cookies, and much more.

Connecting to your community in an engaging way is vital to the success of any local business. Bakeries can do so in a variety of ways: introducing new products, merchandising festive opportu-

nities to celebrate, and promoting special events that put your bakery top of mind with shoppers.

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



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



DONAS, PANES DE NUEZ Y MÁS

El Día Nacional de la Dona, viernes 6 de junio, presenta una enorme oportunidad para promocionar las mejores donas que su panadería ofrece.

En Texas, panaderías líderes como La Concha Feliz se preparan para esta crucial oportunidad promocional. Israel Guevara, propietario y operador de La Concha Feliz, junto con su esposa Angélica, en Round Rock, Texas, un suburbio de Austin, ofrece múltiples sabores de donas, incluyendo chocolate, caramelo, fresa y vainilla.

El pan de plátano con nueces es otra especialidad de La Concha Feliz, que ofrece panes del tamaño de un molde en empaques prácticos, listos para llevar a casa

y disfrutar. Las populares conchas están disponibles en varios sabores.

“Las conchas son nuestro producto más vendido. Nos enorgullece usar recetas originales de México,” dice Guevara. “Nuestros clientes son principalmente hispanos originarios de México.”

Para preparar las mejores donas, BakeMark® recomienda que la temperatura de la masa sea de 72°F (22°C) al final del proceso de mezclado. La masa debe reposar de 10 a 15 minutos. Las donas de pastel deben freírse a 375°F (190°C) y el tiempo de fritura adecuado es de 55 segundos por lado.

Las donas de pastel son el mejor

producto para experimentar con sabores. Se pueden agregar sabores Westco® Fruit-O®, polvos saborizantes o incluso mezclas en polvo para bebidas a la masa.

Los glaseados para remojar Dipping Icings de BakeMark® vienen ya preparados, pero requieren calentarse a 105-110°F (40-43°C) antes de uso. Calentar a más de 120°F (49°C) hará que pierdan su estabilidad. Nunca se debe agregar agua a estos productos. Si necesita diluirlos, se puede agregar un jarabe simple como el glaseado de miel y pectina Westco® Honey Pectin Glaze.

DÍA NACIONAL DE LA DONA

Con la llegada del Día Nacional de la Dona el viernes 6 de junio, es recomendable que los comerciantes en las tiendas se concentren en el creciente





amor por el chocolate en Estados Unidos. El chocolate siempre ha sido un clásico favorito, evocando comodidad y nostalgia.

Para completar las festividades, hace un año, varios de los mejores comensales del mundo, incluyendo a Miki Sudo, número uno en la lista de las mujeres que compiten entre sí, y Nick Wehry, número cuatro en la lista, se enfrentaron a las donas en el Campeonato Mundial de Comer Donas Anual del Día Nacional de la Dona, organizado por el Ejército de Salvación. Este evento forma parte de la tradición anual del Ejército de Salvación, el Día Nacional de la Dona, que comenzó en 1938 como una recaudación de fondos para honrar la memoria de las voluntarias del Ejército de Salvación, las “Donut Lassies” (Muchachas de la Dona), quienes sirvieron donas y café a los soldados durante la Primera Guerra Mundial.

Añadir un toque tropical a cualquiera de sus creaciones de donas es otra estrategia ganadora para el Día Nacional de la Dona.

Acapulco Tropical y Más ha crecido hasta contar con tres supermercados, dos en Bradenton y uno en Ellenton, en la costa del Golfo de Florida. Estas tiendas son conocidas por sus panes y pasteles galardonados (ganaron el premio de la mejor rosca de reyes en 2024), y sus panaderos están bien capacitados con amplia experiencia, representando una diversidad de culturas mexicanas y latinoamericanas. Una vitrina de pan cubano está flanqueada por una vitrina dedicada a las donas artesanales.

La guayaba es un ingrediente importante en Puerto Rico, y Acapulco Tropical ofrece una gran variedad de pasteles con guayaba y otras frutas tropicales. Los rellenos son muy importantes para la panadería. **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





Gustos Híbridos

Desde que el célebre pastelero Dominique Ansel inventó el Cronut® (una dona de croissant) en 2013, la categoría de panadería híbrida no había sido tan prometedora en el mercado.

BakeMark® presenta muchas ideas nuevas para productos exitosos que sin duda atraerán la atención de los consumidores.

Guadalajara Meat Market, en New Braunfels, Texas, produce una creciente línea de creaciones dulces como el Ate

de Membrillo, una gelatina ácida que se prepara cocinando membrillo y azúcar hasta que cuaja. Otras creaciones en esta popular panadería hispana, ubicada al sur de Austin, incluyen rebanadas cuadradas individuales de pastel tres leches, pastel de piña colada y chocoflán.

Gerardo Aguirre, uno de los hermanos dueños de Guadalajara Meat Market, señala que entre los favoritos de los clientes se encuentran las campechanas rellenas de

piña (un pastel crujiente cuadrado) y los deliciosos churros, un producto estrella que la panadería elabora con canela, cajeta y un poco de azúcar cristal.

En cuanto a las tendencias de sabor, Aguirre explica que la piña está ganando popularidad. Agradece trabajar con un proveedor de alta calidad como BakeMark®, que lo mantiene a la vanguardia.

“Somos excelentes socios con BakeMark®,” dice con orgullo.

De la Bolsa a la Mesa: El Subestimado Rol del Sellado en la Calidad de las Tortillas

A simple vista, las tortillas parecen un producto sencillo: planas, de alta rotación y esenciales tanto en supermercados como en cocinas profesionales. Pero quienes las hacen y empaican todos los días saben que el proceso requiere precisión. Detrás de cada paquete bien sellado hay un equilibrio entre velocidad, higiene y conservación. Y cada vez más, los productores de tortillas se están dando cuenta de que ese último paso—el sellado de la bolsa—puede marcar una gran diferencia en la frescura del producto y la satisfacción del cliente.

Humberto Rocha, dueño de la Tortillería El Sombrero en Avondale, Nueva Jersey, lo resume así: “Confío en Innoseal desde hace años porque simplemente funciona: rápido, limpio y fácil. No tenemos tiempo para herramientas complicadas o cierres que fallan. Nuestros clientes quieren fresca, y eso empieza por un buen sello.”

El equipo de Rocha se pasó al sistema Innoseal después de lidiar con métodos que no daban resultado—alambres que se soltaban, adhesivos que no resistían la humedad, y sellos irregulares que afectaban la presentación y la frescura. El cambio trajo mejoras pequeñas pero constantes que, juntas, hicieron una gran diferencia: menos preocupaciones en la línea de producción y más tranquilidad.

Las tortillas son especialmente sensibles al aire y la humedad. Un mal sellado puede hacer que se sequen o se endurezcan en poco tiempo. Y como la mayoría de los empaques se usan más de una vez, la posibilidad de volver a sellar es tan importante para el cliente como para el productor. Rocha necesitaba una solución higiénica, fácil de usar para su equipo, y práctica para el consumidor. Con Innoseal, encontró las tres cosas.

A diferencia de otros métodos que usan calor o pegamento, el sistema Innoseal ofrece un cierre mecánico consistente, seguro para alimentos y con evidencia de manipulación. Rocha cuenta que los



A diferencia de otros métodos que usan calor o pegamento, el sistema Innoseal ofrece un cierre mecánico consistente, seguro para alimentos y con evidencia de manipulación

nuevos empleados aprendieron a usarlo casi de inmediato, sin interrumpir la producción. Desde que lo implementaron, los tiempos de empaque bajaron y las quejas por pérdida de frescura prácticamente desaparecieron.

Hoy, el sistema de sellado es una parte clave—aunque silenciosa—de cómo Tortillería El Sombrero mantiene su estándar de calidad. El empaque ya no es solo un detalle más; se está viendo como una estrategia importante, especialmente en el mundo

de las tortillas y panadería, donde los consumidores valoran cada vez más la higiene y la facilidad de uso. Lo que vive Rocha no es un caso aislado.

Muchos productores pequeños y medianos de tortillas están apostando por sistemas de empaque más confiables para mantenerse competitivos. Soluciones como Innoseal ofrecen simplicidad, escalabilidad y consistencia—ayudando a reducir desperdicios y a entregar una mejor experiencia al cliente.

A medida que el mercado de tortillas sigue creciendo, impulsado por la demanda de productos auténticos, versátiles y saludables, el empaque cobra más protagonismo. El sello no es solo el último paso—es lo primero que toca el cliente, y una de las últimas impresiones que se lleva. Para Rocha, ese detalle debe reflejar confianza, cuidado y calidad.

“Con Innoseal, el sellado ya no es un problema—simplemente se hace bien,” concluye.



Aprender Más:
www.innoseal.com
866.958.INNO (4666)



Según BakeMark®, los sabores favoritos de temporada siempre son un éxito. Combínelos con algo que los aficionados a la panadería puedan publicar en las redes sociales para lograr un éxito

COMBINACIONES DULCES

Magdalenas de Churro

Donas de Gofre

Postre de Capas en Taza

Hojaldre Relleno de Crema Bismarck



temporada durante todo el año.

Prepare el glaseado el día anterior. Se adherirá mejor cuando el azúcar absorba completamente el agua. Use glaseado para donas de alta calidad elaborado con Westco® Super Speedee® Glaze para hacer un glaseado duradero.

SABORES ANTOJABLES

Para todos los minoristas, es vital estar atentos a las tendencias de sabores que los compradores actuales buscan.

En Texas, Central Market de H-E-B planea una importante renovación en su tienda en la calle Broadway en San Antonio. Los planes mejorarán la experiencia de compra de los clientes y el ambiente laboral de los empleados. La inversión conlleva importantes actualizaciones que modernizarán y renovarán la ubicación, un destino con una larga historia para H-E-B en Alamo



City y que ha conquistado el corazón de los sanantonianos a lo largo de los años.

Durante casi 50 años, la tienda operó como H-E-B, hasta que la compañía la renombró como Central Market en 1999. Fue la segunda ubicación de la marca Central Market, y la tienda se convirtió inmediatamente en un destino que continúa atrayendo a clientes del área de San Antonio. Hoy, la tienda tiene 90,000 pies cuadrados y ofrece una variedad de productos únicos de todo Texas y el mundo. Central Market, una marca de H-E-B, actualmente opera 10 tiendas en todo Texas. Publix, otro líder en supermercados, abrió un supermercado en Palm Bay, Florida, ubicado en la costa atlántica, justo al sur de Cocoa Beach. Cuenta con un amplio departamento de panadería que incluye una gran variedad de deliciosos pasteles. Los sabores incluyen vainilla, chocolate, confeti, mármol, fresa y una combinación de vainilla y chocolate, mientras que los sabores de glaseado varían desde crema de mantequilla y fudge de chocolate hasta queso crema o fondant.

Los sabores del relleno abarcan toda la gama: cannoli, cereza, fresa cubierta de chocolate, éclair de chocolate, pudín de chocolate, dulce de leche, fresa fresca, guayaba, queso crema de avellana, limón, piña, frambuesa, crema pastelera de frambuesa y crema pastelera de vainilla. **P**



¡NUEVOS! RELLENOS DE CREMA

EXCELENCIA *con facilidad*



Ofrezca un sabor intenso y una textura suave sin complicaciones. Estos rellenos de crema vienen listos para usar para reducir el tiempo de preparación mientras que amplían su gama de sabores y le brindan consistencia impecable en cada tanda.

BAKEMARK

Ingredients & Manufacturing...Delivered*

www.bakemark.com





Estrategias de Crecimiento

Gerardo Aguirre, uno de los hermanos dueños de Guadalajara Meat Market en New Braunfels, Texas, afirma que el negocio está creciendo y planean abrir dos tiendas nuevas a finales de este año. Actualmente, operan dos supermercados de servicio completo.

“Nos especializamos en pan dulce,” dice Aguirre. “Nuestros productos más vendidos son las conchas y las empanadas – de calabaza, piña, queso crema, manzana y más.”

Israel Guevara, propietario y operador de La Concha Feliz, junto con su esposa, Angélica, en Round Rock, Texas, un suburbio de Austin, explica que abrieron hace dos años y medio y el negocio sigue creciendo.

“Estamos en una muy buena ubicación. La gente es muy amable,” dice Guevara.

En La Reyna, ubicada en Austin, el propietario Francisco Flores comparte que abrieron su panadería familiar en junio del 2000.

“Nos especializamos en sabores y texturas únicos,” dice. “Nuestros clientes saben que pueden confiar en nuestros productos para satisfacer sus antojos. Todo se basa en la confianza.”

TENDENCIAS DE LOS COMPRADORES

A nivel nacional, la Asociación Nacional de Restaurantes (NRA, por sus siglas

en inglés) ha revelado su Pronóstico Culinario de Novedades para 2025, que presenta las principales tendencias que definirán los menús del país. La NRA encuestó a casi 300 profesionales de la gastronomía y de la industria en Estados Unidos en octubre de 2024 para obtener sus resultados que sugieren un enfoque en el sabor, el bienestar y la sostenibilidad para el próximo año.

Entre las tendencias en los menús de los restaurantes se encuentran las creaciones con infusión de miel y un toque picante, así como sabores audaces y alimentos que priorizan la conciencia ambiental, el valor y el bienestar.

“El pronóstico de este año destaca un cambio significativo hacia la mejora tanto del bienestar individual como de la salud de nuestro planeta,” afirma el Dr. Chad Moutray, vicepresidente de investigación y conocimiento de la Asociación Nacional de Restaurantes. “A medida que los clientes buscan opciones sostenibles y nuevas y emocionantes experiencias de sabor, los restaurantes responden con opciones que priorizan los ingredientes de origen local y opciones de menú innovadores.”

Las macro tendencias reflejan las prioridades generales de los consumidores actuales, que van más allá de lo que se sirve en el plato y abarcan la



conveniencia, la creatividad y la eficiencia, afirma Moutray.

“A medida que la industria restaurantera enfrenta desafíos como la escasez de mano de obra y los cambios en los valores del consumidor, los operadores innovan con menús optimizados, ingredientes precocinados y sabores innovadores que equilibran la eficiencia con la emoción. El

pronóstico de este año celebra tanto la novedad como la nostalgia, ofreciendo versiones modernas de los platos favoritos de siempre y sabores de inspiración global que convierten comer fuera en una experiencia memorable.”

En el sector de los supermercados, los expertos del equipo de Educación Nutricional de Natural Grocers, incluyendo dietistas registrados y chefs certificados en alimentos naturales, unieron fuerzas con sus equipos de

ECOLÓGICAMENTE CONSIDERADO

La Agricultura Regenerativa está en Auge, y Estamos Intensificando Nuestros Esfuerzos

- Actuaremos con Gestos Sencillos para Apoyar la Salud del Suelo y a los Polinizadores
- Eliminaremos los Químicos Eternos de Nuestros Hogares

SOURCE: NATURAL GROCERS

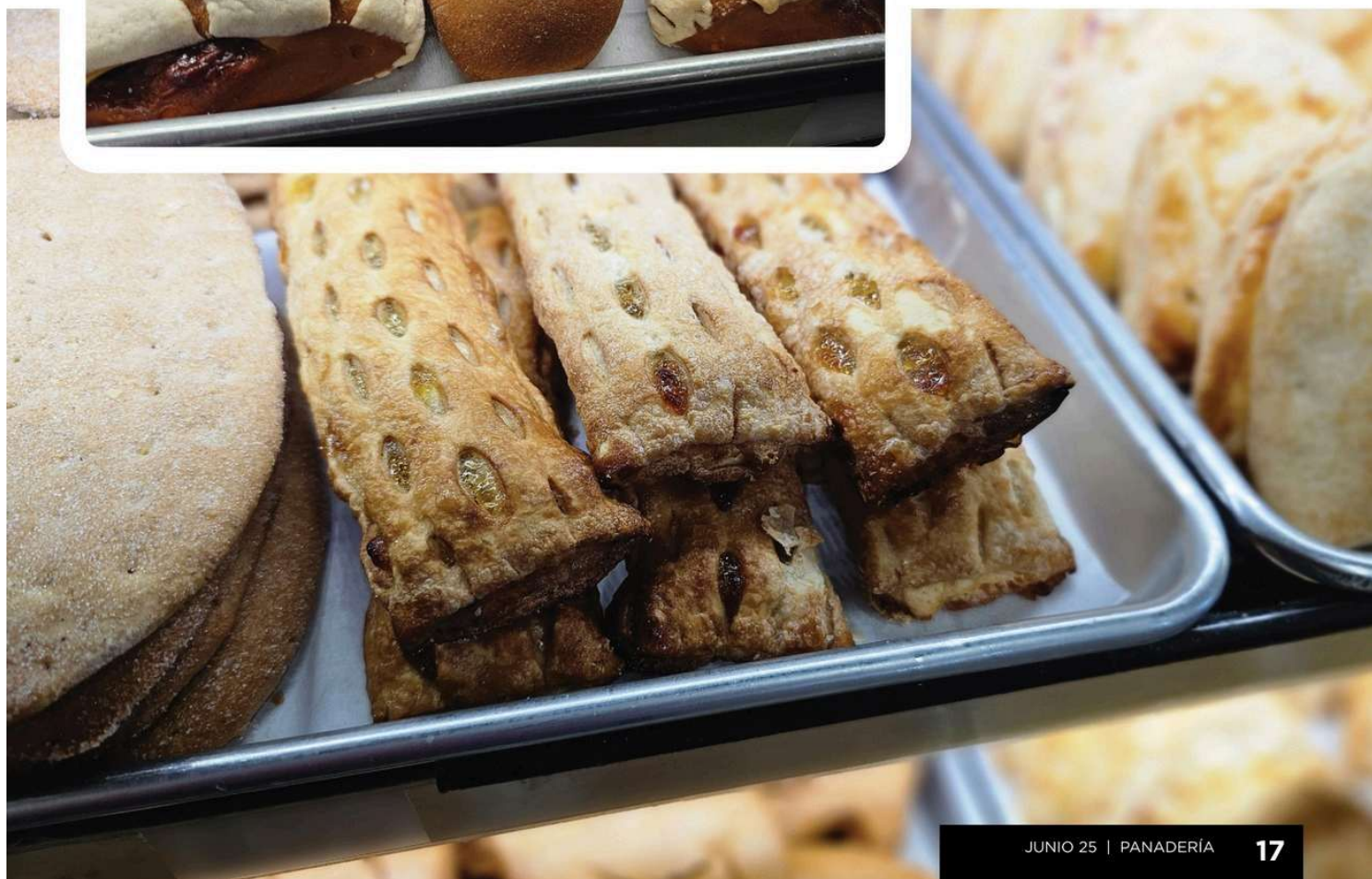
compras, marketing y análisis. Esta dinámica colaboración combinó la investigación exhaustiva, el conocimiento del consumidor y el análisis de

tendencias para elaborar un pronóstico tan informado como emocionante.

“En Natural Grocers siempre estamos interesados en ver cómo las tendencias

en evolución inspiran estilos de vida más saludables y sostenibles,” afirmó Raquel Isely, vicepresidenta de marketing de Natural Grocers. “Cada año analizamos los hábitos de compra en constante evolución y las investigaciones más avanzadas para identificar las tendencias que definirán nuestra forma de vivir, comer y cuidarnos el próximo año.”

Para 2025, vemos un enfoque en las opciones sencillas pero a la vez reflexivas que prioricen el bienestar y el planeta – como integrar hábitos saludables para el azúcar en la vida diaria y adoptar proteínas de alta calidad de inspiración global. Ya sea un capricho ecológico y regenerativo o un producto que ayude a eliminar los químicos dañinos del hogar, esta temporada hay algo significativo para todos en su lista. **P**





LA CONCHA FELIZ BAKERY

310 W PALM VALLEY BLVD
 ROUND ROCK, TEXAS
 512-358-4089
 ISRAEL GUEVARA, PROPIETARIO

La ubicación puede ser crucial para el éxito de cualquier panadería. Israel Guevara lo comprende perfectamente. El propietario de La Concha Feliz Bakery eligió Round Rock, Texas, como ubicación para su panadería, que él y su familia abrieron hace dos años y medio. Él y su esposa, Angélica, tienen tres hijos y una hija.

Round Rock es uno de los suburbios más populares de Austin, Texas, una ciudad en auge que se ha posicionado entre las grandes áreas metropolitanas de más rápido crecimiento del país durante más de una década.

Panadero de toda la vida, Guevara investigó dónde abrir una tienda mientras



LORANN

¡CONVIERTA LO TÍPICO EN ALGO ESPECIAL!

En LorAnn, nos apasiona ayudar a los panaderos y creadores de sabores a producir experiencias audaces y deliciosas. Ya sea que tenga una tienda de galletas, una panadería o produzca productos al por mayor, usted encontrará ingredientes de alta calidad para realzar cada receta.

Nuestras emulsiones premium para panadería facilitan la creación de donas, pasteles y postres que sobresalen. Desde clásica almendra hasta sabores de tendencia como el pistacho, nuestras fórmulas concentradas son más efectivas – usted usa menos y ahorra más.

Únase a miles de panaderías que confían en LorAnn por su consistencia, calidad y sabor inolvidable. ¡Visite nuestra página web para comenzar su viaje de sabores!

LORANNOILS.COM



Compre Emulsiones de
Panadería de LorAnn





trabajaba dos décadas en Estados Unidos en el negocio de la panadería de supermercados. Todo se trató de una conexión con BakeMark®.

Guevara había entablado amistad con un representante de BakeMark® que un día le habló de una tienda de donas local que buscaba un comprador. La tienda estaba en Round Rock. Irónicamente, Guevara ya había estado buscando posibles ubicaciones para abrir su propia panadería, y este lugar sonaba perfecto.

“Es una ubicación muy buena y no hay muchas panaderías hispanas aquí,” dice hoy. “Toda mi vida me he dedicado a la panadería. Estaba listo para abrir mi propia tienda.”



Estos factores jugaron a su favor. Una vez que los clientes probaron los productos horneados frescos que él y su familia preparaban a diario, quedaron enganchados para siempre.

“Lo primero en lo que hay que centrarse es en que hacemos panes mexicanos originales – técnicas que aprendí de mi papá y mi abuelo cuando crecí en Puebla, México,” dice.

Hoy, a su hijo, Joseph, le encanta hacer conchas frescas, un producto estrella de la tienda familiar, que cuenta con equipo nuevo que incluye una batidora de 30 cuartos, una batidora de 120 cuartos y una batidora planetaria, además de dos hornos. Preparan cuatro tipos de conchas, algunas con mantequilla y azúcar por encima.

Otros productos estrella incluyen cortadillos de chocolate, blanco y rosado, budín de pan, bollos daneses, muffins, ojos, yo-yos, bigotes, marranitos, orejas, cuernos, conos y herraduras. La panadería elabora bolillos medianos, que son un poco más suaves por dentro, y los hornea durante todo el día para garantizar que los clientes tengan bolillos frescos todo el tiempo.

Las empanadas vienen en muchos sabores, como piña, dulce de leche, queso crema dulce, calabaza, fresa, manzana, guayaba y camote – un sabor que les gusta especialmente a los clientes mayores.

Otro producto popular entre todos los clientes es el croissant de queso y fresa de BakeMark®.

BakeMark® juega un papel fundamental al proporcionarles ingredientes y suministros de primera calidad.

“Lo que diferencia a BakeMark® de otros proveedores es la calidad. La gente reconoce la diferencia,” explica Guevara.

La Concha Feliz se enorgullece de transportar a los clientes a otro país desde el primer momento. Los auténticos pasteles tres leches están disponibles en varios sabores, en hoja de un cuarto y en molde redondo de 8 pulgadas. También se pueden pedir pasteles más grandes como pedidos especiales para bodas, primeras comuniones y quinceañeras.

“Cuando llega el buen tiempo del verano, a la gente le encanta pedir pasteles para celebraciones al aire libre,” señala Guevara. **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 loaf 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

4 ft. 10 inch.

4 ft.

1 ft. 9 inch.

3ft. 9 inch.



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



GUADALAJARA MEAT MARKET

135 IH 35 N
NEW BRAUNFELS, TEXAS
830-643-1500
GERARDO AGUIRRE, CO-PROPIETARIO

En Guadalajara Meat Market, se enorgullecen enormemente de ofrecer auténticos productos mexicanos a los clientes de New Braunfels, Texas, al sur de Austin. La tienda es de propiedad familiar y está operada por la familia Aguirre: los hermanos Gerardo, Víctor y Miguel.

Seleccionan los productos para la tienda y atienden a los clientes con una sonrisa. Los hermanos son originarios de México y se aseguran de traer los mejores productos a su tienda.

“Nuestra primera tienda abrió en 2013 y ahora tenemos una segunda tienda también en esta área,” explica Gerardo. “Añadiremos dos tiendas más a finales de este año.”

La tienda original en New Braunfels atrae a grandes multitudes porque ofrece una amplia gama de productos, incluyendo carnicería, comestibles estadounidenses y mexicanos, artículos decorativos para el hogar y cerámica mexicana.

Esta tienda familiar ofrece frescos productos de panadería elaborados con los mejores ingredientes de BakeMark®. “Somos excelentes socios de BakeMark®.”



Llevamos mucho tiempo trabajando juntos,” dice Gerardo.

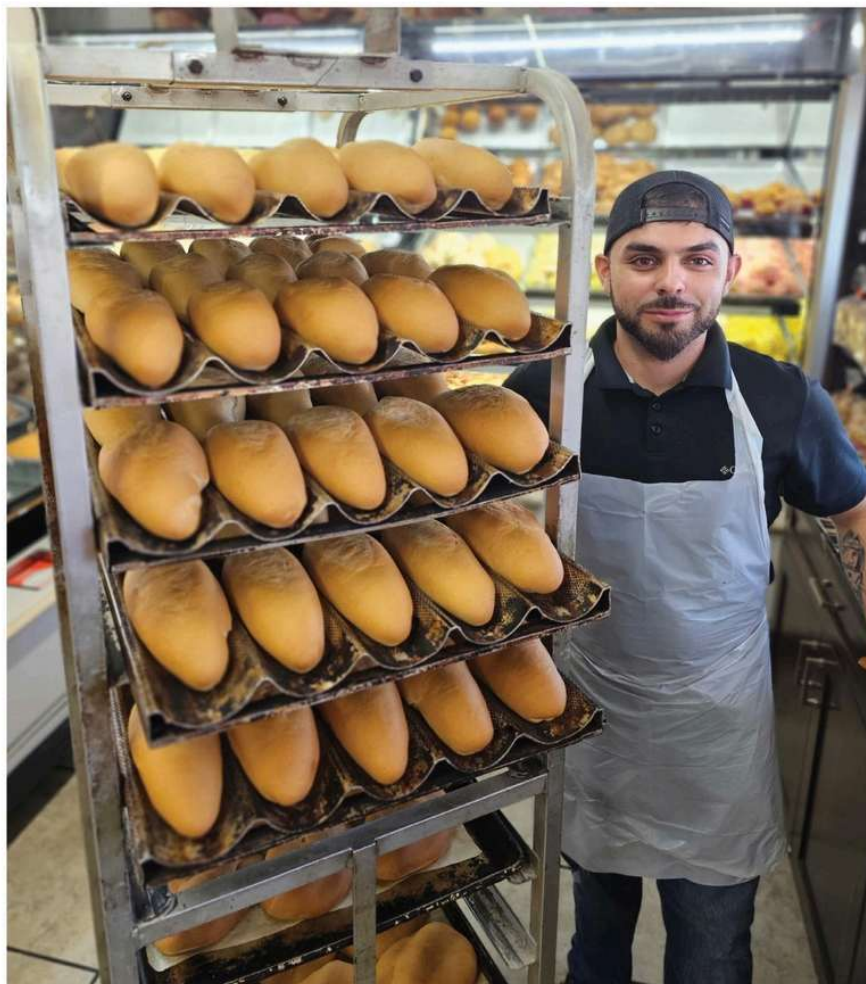
Reseñas de los clientes como esta lo dicen mejor: “El mejor pan dulce en New Braunfels y en esta parte de Texas. Garantizado, horneado a diario.”

Otro dice: “Siempre recibo servicio excelente y puedo encontrar muchos productos que normalmente no se venden en otras tiendas. Los precios son muy razonables. La tienda está bien surtida.”

Gerardo Aguirre, uno de los hermanos dueños de Guadalajara Meat Market, explica que a los clientes les encanta su delicioso pan dulce y sus múltiples sabores de empanadas: calabaza, piña, queso crema, manzana y más.

La tienda también produce tortillas frescas a diario desde cero – muy populares con los clientes.

Las campechanas rellenas de piña reciben excelentes críticas de los clientes, al igual que un producto único relleno de fresas. “Tiene forma de muslo de pollo,” dice Aguirre con una sonrisa al describir este producto. **P**



IBIE
INTERNATIONAL BAKING
INDUSTRY EXPOSITION

WE'RE GOING
TOTALLY 80S

A

BOOTHS 1545 + 5412

AB | MAURI

BAKERY INGREDIENTS

RETHINKING BAKING-24/7™

abmna.com • 1.800.772.3971  



LA REYNA BAKERY

5200 E WILLIAM CANNON DR
AUSTIN, TEXAS
(512) 448-3311
FRANCISCO FLORES, PROPIETARIO

Ingredientes como la canela molida demuestran la calidad de primera de los productos horneados frescos a diario por los panaderos de La Reyna Bakery, una de las panaderías hispanas más populares de Austin, Texas.

Francisco Flores abrió su panadería en junio de 2000 y, desde entonces, han disfrutado de





un crecimiento de ventas constante. Se centran en recetas originales de México y sabores auténticos.

“Esto es importante para el sabor,” dice Flores con orgullo.

En los meses de verano, las ventas de pasteles empiezan a dispararse, y hornean varios tamaños, incluyendo cuartos de hoja y medias hojas.

“La gente busca más pasteles tres leches,” explica Flores al preguntarle sobre las tendencias de sabor.

Confían en BakeMark® para obtener ingredientes de primera calidad que, según el propietario, son consistentemente excelentes.

La Reyna es conocida por sus bolillos frescos y suaves por dentro. Se elaboran con recetas comprobadas por el tiempo que ofrecen excelentes resultados a diario.

Otro factor que juega a su favor es la fe.

Flores explica que su familia – tiene esposa y una hija de 14 años – es devota de la fe, hecho que se reconoce por una gran obra de arte detrás de la vitrina.

“La fe es muy importante para nuestra familia,” dice Flores. **P**



Automatica su Panaderia



Vemag Porcionadora de Masa

- Produce toda su variedad de panes
- Maneja la masa con suavidad
- Porciona con precisión
- Incrementa su producción para que expanda su negocio



Septiembre 14-17, 2025 | Las Vegas, NV | **Stand 3225 de Reiser**

www.reiser.com

Reiser • Canton, MA • (781) 821-1290

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

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



CREAM CHEESE JALAPENO BOLILLOS



BAKEMARK® PRODUCTOS UTILIZAR

#31632 Trigel Dorado® Bolillo Mix
#35179 Trigel Dorado® Fresh Yeast
#50819 BakeSense® Cream Cheese

Mezcla: Mezcle la masa siguiendo las instrucciones del paquete de Trigel Dorado® Bolillo Mix para una tanda pequeña. Divida la masa en porciones de 113 g. Deje reposar la masa durante 15 minutos.

Prepare el relleno de queso crema con jalapeño mezclando 225 g de jalapeños enlatados con 2 kg

de queso crema BakeSense®.

Preparación: Una vez que las porciones de masa hayan reposado lo suficiente, aplánelas en cuadrados de aproximadamente 10 cm. Coloque 40 g de relleno de queso crema con jalapeño (ver receta arriba) en el centro de cada cuadrado. Doble la parte superior de

la masa sobre el relleno y forme un bolillo. Coloque en una bandeja para hornear forrada con papel de horno o engrasada y pinte con huevo batido.

Levante y Hornee: Levante a 38 °C/80% durante aproximadamente 45 minutos. Retire de la cámara de fermentación y deje reposar los bolillos 5

minutos en el suelo.

Haga 3 cortes diagonales en la parte superior de cada bolillo, lo suficientemente profundos como para que se vea el queso crema.

Hornee a 400°F en un horno de convección durante 12-15 minutos con 15 segundos de vapor hasta que los bolillos tengan un color marrón dorado claro.



CORTADILLOS

BAKEMARK® PRODUCTOS UTILIZAR

#11644 Westco® Ultra Rich Crème Cake Mix
#19529 Westco® Vanilla Dipping Icing
#41293 (8/10 size)/#92298 (10/12 size)/#92290 (10/14) Sprinkelina® Rainbow Nonpareils

Mezclar: Mezclar Westco® Ultra Rich Crème Cake Mix según las instrucciones en la bolsa para producir una hornada chica.

Preparar: Engrasar un extensor de bandeja y colocarlo en una bandeja para hornear forrada con papel. Pesar 9 libras de masa mezclada y distribuir uniformemente en la bandeja.

Hornear: Hornear de 330°F a 365°F por 40 a 45 minutos, dependiendo de su tipo de horno o hasta que la temperatura interna alcance 205°F.

Dejar que el pastel se enfríe. Retirar el extensor. Colocar en el congelador toda la noche.

Terminar: Sacar el pastel del congelador y dejar que se descongele completamente (hasta que el centro ya no esté congelado).

Usar tintas líquidas de gel para alimentos de color rojo o rosado para teñir Westco® Vanilla Dipping Icing al tono rosado deseado. Cubrir la parte superior del pastel con una capa uniforme de Westco® Vanilla Dipping Icing calentada de 105°F a 110°F. Adornar con Sprinkelina® Rainbow Nonpareils antes de que la capa se endurezca. Recortar los bordes del pastel para que se vean emparejados y cortar en piezas de 4"x 4" ó 4"x 2".

Soluciones con Productos de BakeMark®

TRIGAL DORADO® MANTECADA DE MANTEQUILLA MIX

Las mantecadas son un alimento básico en cualquier panadería hispana. Trigal Dorado® Mantecada Mix ofrece una corteza dorada impecable y un armonioso sabor a vainilla mantecada en cada Mantecada. Elaborada con ingredientes de primera calidad, esta mezcla agiliza el proceso de horneado, ahorra tiempo y mano de obra y al mismo tiempo conserva el sabor y la textura auténticos de las mantecadas tradicionales. Realza la tradicional presentación de la Mantecada con las clásicas copas rojas.

Para más detalles, visite www.bakemark.com.



SPRINKELINA® SEASONAL ASSORTMENTS (JULY 4)

Mejore sus creaciones culinarias con utilizando nuestra vibrante variedad de chispas, perlas de azúcar, glaseados brillantes y gel para decoración. Ya sea para adornar cupcakes, galletas o pasteles, Sprinkelina® ofrece una gama de colores y sabores para realzar su obra maestra. Optimice su rutina de decoración con nuestras mezclas de diseñadores, asegurando que cada decoración sea impresionante sin y esfuerzo. Explore colecciones temáticas como nuestra variedad patriótica, perfecta para las festividades del 4 de julio. Deje que Sprinkelina® sea su aliado para convertir golosinas comunes en compras impulsivas irresistibles. Visite www.bakemark.com hoy.



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



DONUTS, NUT BREADS & MORE

National Donut Day on Friday, June 6, presents an enormous opportunity to promote the finest donuts your bakery has to offer.

In Texas, leading panaderias like La Concha Feliz are gearing up for this pivotal promotional opportunity. Israel Guevara, who owns and operates La Concha Feliz with his wife, Angelica, in the Austin suburb of Round Rock, Texas, features multiple flavors of donuts, including chocolate, caramel, strawberry, and vanilla frosted.

Banana nut bread is another specialty at La Concha Feliz, which offers the pan-sized loaves in convenient packaging, ready to take home and enjoy. Popular conchas are available in multiple flavors.

“Conchas are our top-selling product. We are proud to use original recipes from Mexico,” Guevara says. “Our customers are mostly Hispanics originally from Mexico.”

To make the best donuts, BakeMark® recommends that batter temperature should be 72°F at the end of mixing. The batter should rest for 10 to 15 minutes. Cake donuts should be fried at 375°F, and proper fry time is 55 seconds per side.



Cake donuts are the best place to experiment with flavors. You can add Westco® Fruit-O flavors, flavor powders, or even powdered drink mixes to your batter.

BakeMark® Dipping Icings are ready to use and only require heating to 105-110°F before use. Heating beyond 120° will cause the icings to lose their stability. Water should never be added to these products. If they need to be thinned, simple syrup such as Westco® Honey Pectin Glaze should be used.

NATIONAL DONUT DAY

With the upcoming arrival of National Donut Day on Friday, June 6, instore merchandisers are wise to focus on America’s growing love of chocolate. Chocolate has always been a classic favorite, evoking feelings of comfort and nostalgia.

Adding to the festivities, a year ago, several of the top-ranked eaters in the world, including the champion in last year’s National Donut Day eating competitions James Webb, 70 donuts in 8 minutes, took on donuts at the annual National Donut Day World Donut-Eating



Championship hosted by The Salvation Army. This event is part of The Salvation Army’s annual tradition, National Donut Day, which began in 1938 as a fundraiser that honored the memory of The Salvation Army’s volunteer “Donut Lassies,” who served donuts and coffee to soldiers during World War I.

Adding a tropical flavor spin to any of your donut creations is another winning strategy for National Donut Day.

Acapulco Tropical y Mas has blossomed in size to three grocery store locations, two in Bradenton and one in Ellenton on Florida’s Gulf Coast. The stores are known for award-winning breads and pastries (they won best rosca de reyes in 2024), and their bakers are well-trained and experienced, representing a diverse group of Mexican and Latin American cultures. A display of Cuban bread is flanked by a dedicated case of hand-crafted donuts.

Guava is an important ingredient in Puerto Rico, and Acapulco Tropical features large numbers of pastries with guava and other tropical fruits. Fillings are very important to the bakery. **P**



Hybrid Sweets

Not since celebrated pastry chef Dominique Ansel invented the Cronut® (a croissant donut) in 2013 has the hybrid sweets category offered so much promise in the bakery marketplace. BakeMark® features many new ideas for winning products that are sure to attract attention with consumers.

Guadalajara Meat Market in New Braunfels, Texas, produces a growing line of sweet creations such as Ate de membrillo (quince cheese paste), which is a tart jelly made by cooking quince and sugar until it sets. Other creations at this popular Hispanic bakery, located just south of Austin, include single, square-shaped



slices of tres leches cake, pina colada cake, and chocoflan.

Gerardo Aguirre, one of the brothers who

SWEET COMBINATIONS

Churro Cupcakes

Doffles – Donut Waffles

Trifle in a Cup

Filled Bismark Cream Puffs



owns Guadalajara Meat Market, points out customer favorites that include pineapple-filled campechanas (a crispy, square-shaped pastry) and delicious churros, a signature item that the bakery makes with cinnamon, cajeta, and a little crystal sugar. As for flavor trends, Aguirre explains pineapple is gaining popularity. He's thankful to be working with a high-quality supplier like BakeMark® that keeps him ahead of the curve.

"We are great partners with BakeMark®," he says proudly.

Seasonal favorites are always a success, according to BakeMark®. Combine that with something that bakery aficionados can post on social media, and you have a big hit. The perfect example is a delicious churro cupcake – the flavors of a rich Hispanic culture all baked into your dessert. Best yet is the actual Trigel Dorado® churro on top, which comes in various filled flavors from BakeMark®. The Westco® line of Extra Rich Hi-Ratio mixes will give you the versatility to not

only create this cupcake but be able to create various seasonal offerings all year long.

Make your glaze the day before. It will adhere better when the sugar fully absorbs the water. Use top-quality donut glaze made with Westco® Super Speedee Glaze to make glaze that lasts.

CRAVEABLE FLAVORS

For all retailers, it's vital to watch the trends regarding the flavors that today's shoppers crave.

Another supermarket leader, Publix, opened a supermarket in Palm Bay, Florida, nestled along the Atlantic coast just south of Cocoa Beach and features a spacious bakery department that includes a wide array of flavorful cake options.

Cake flavors include vanilla, chocolate, confetti, marble, strawberry, and vanilla-chocolate combo, while icing flavors range from buttercream and chocolate fudge to cream cheese or fondant.

Filling flavors run the gamut: cannoli, cherry, chocolate-covered strawberry, chocolate éclair, chocolate pudding, dulce de leche, fresh strawberry, guava, hazelnut cream cheese, lemon, pineapple, raspberry, raspberry custard, and vanilla custard. **P**







Growth Strategies

Gerardo Aguirre, one of the brothers who owns Guadalajara Meat Market in New Braunfels, Texas, says that business “is growing,” and they are planning to add two new stores later this year. Currently, they operate two full-service grocery stores in the market.

“We specialize in pan dulce,” Aguirre says. “Our top sellers are conchas and empanadas – pumpkin, pineapple, cream cheese, apple, and more.”

Israel Guevara, who owns and operates La Concha Feliz with his wife, Angelica, in the Austin suburb of Round Rock, Texas, explains they opened 2½ years ago, and business continues to grow.

“We are in a very good location. People are very nice here,” Guevara says.

At La Reyna, located in Austin, owner Francisco Flores shares they opened their family-owned bakery in June 2000.

“We specialize in unique flavors and textures,” he says. “Our customers know they can trust our products to satisfy their cravings. It’s all about trust.”

In Texas, H-E-B’s Central Market is planning a major renovation at its Broadway store in San Antonio. Plans will improve the shopping experience for

customers and the work environment for store partners. With the investment comes significant updates that will modernize and refresh the location, a destination that has a deep history for H-E-B in the Alamo City and captured the hearts of San Antonians over the years.

For nearly 50 years, the store operated as an H-E-B until the company rebranded it as a Central Market in 1999. It was the second location for the Central Market brand, and the store immediately became a destination that continues to draw customers from the San Antonio area and beyond. Today, the store is 90,000 square feet and boasts an array of unique products from around Texas and the world. An H-E-B brand, Central Market currently operates 10 stores across Texas.

SHOPPER TRENDS

On a national scale, the National Restaurant Association has revealed its 2025 What’s Hot Culinary Forecast, showcasing top trends that will shape the nation’s menus. The NRA surveyed nearly 300 culinary and industry professionals in the United States in October 2024 to get its results, which suggest a focus on flavor,



wellness, and sustainability in the coming year.

Among the restaurant menu trends are honey-infused creations with a spicy twist, as well as bold flavors and foods that prioritize environmental consciousness, value, and well-being.

"This year's forecast highlights a powerful shift toward enhancing both individual wellness and the health of our planet," says Dr. Chad Moutray, vice president of research and knowledge for the National

Restaurant Association. "As customers seek sustainable choices and exciting new flavor experiences, restaurants are responding with options that emphasize locally sourced ingredients and innovative menu offerings."

Macro trends reflect the bigger-picture priorities of today's consumers, extending beyond just what's on the plate to convenience, creativity, and efficiency, Moutray says.

"As the restaurant industry tackles challenges like labor shortages and changing consumer values, operators are innovating with streamlined menus, pre-prepped ingredients, and inventive

ECOLOGICALLY THOUGHTFUL

The Heat is on to Define Regenerative Agriculture, and We're Stepping Up

- We'll Act with Simple Gestures to Support Soil Health and Pollinators
- We'll Kick the Forever Chemicals out of Our Homes

SOURCE: NATURAL GROCERS

flavors that balance efficiency with excitement. This year's forecast celebrates both novelty and nostalgia, offering modern twists on familiar favorites and globally inspired flavors that make dining out a memorable experience."

On the supermarket side, Natural Grocers, America's Nutrition Education Experts and the nation's largest family-operated organic and natural

grocery retailer, has unveiled its highly anticipated Top Trends for 2025.

For the 2025 predictions, Natural Grocers' expert Nutrition Education team, including registered dietitians and certified natural foods chefs, joined forces with its purchasing, marketing, and analytics teams. This dynamic collaboration combined deep research, consumer insights, and trend analysis to craft a

forecast that's as informed as it is exciting.

"At Natural Grocers, we're always eager to see how evolving trends inspire healthier, more sustainable lifestyles," stated Raquel Isely, vice president of marketing at Natural Grocers. "Each year, we sift through evolving shopping habits and cutting-edge research to pinpoint the trends that will shape the way we live, eat, and care for ourselves in the year to come.

"For 2025, we're seeing a focus on simple, yet thoughtful choices that prioritize wellness and the planet – like making blood sugar-friendly habits part of everyday life, and embracing high-quality, globally inspired proteins. Whether it's a regenerative agriculture-friendly treat or a product that helps kick forever chemicals out of the home, there's something meaningful for everyone on your list this season." **P**





LA CONCHA FELIZ BAKERY

310 W PALM VALLEY BLVD
ROUND ROCK, TEXAS
512-358-4089
ISRAEL GUEVARA, OWNER

Location can play a crucial role in the success of any retail bakery. Israel Guevara understands this fact well. The owner of La Concha Feliz Bakery specially chose Round Rock, Texas, as the location for a retail bakery, which he and his family opened 2½ years ago. He and his wife, Angelica, have three sons and a daughter.

Round Rock is one of the most popular suburbs of Austin, Texas, a boomtown that has ranked among the fastest-growing large metro areas in the nation for more than a decade.

A baker all his life, Guevara did his homework researching where to open a retail store, while working two decades in the States in the supermarket bakery business. It all came down to a connection with BakeMark®.

Guevara had developed a friendship with a BakeMark® representative who one day told him of a local donut shop that was looking for a new buyer. The shop was in Round Rock. Ironically, Guevara had already been researching possible locations to open his own bakery, and this location sounded perfect.

“It’s a very good location, and there are not too many Hispanic bakeries here,” he says today. “All my life I have been in the bakery business. I was ready to open my own store.”

These factors immediately worked to his advantage. Once customers tasted the fresh bakery items that he and his family made fresh daily, they were hooked for life.

“The first thing to focus on is that we make original Mexican breads – techniques I learned from my dad and my grandpa growing up in Puebla, Mexico,” he says.

Today, his son, Joseph, loves to make fresh conchas, a signature item at the family’s store, which has new equipment including

a 30-quart mixer, a 120-quart mixer, and a planetary mixer, along with two ovens. They make four types of conchas, some with butter and sugar on top.

Other signature items include cortadillos in chocolate, white, and pink; bread pudding, Danish, muffins, ojos, yo-yos, bigotes, marranitos, orejas, cuernos, conos, and herraduras. The bakery makes medium-sized bolillos, which are a little softer inside, and bakes them throughout the day to ensure customers have fresh bolillos all the time.

Empanadas come in many flavors, including pineapple, dulce de leche, sweet cream cheese, pumpkin, strawberry, apple, guava, and sweet potato – a flavor that is especially loved by older customers.

Another popular item with all customers is the strawberry cheese croissant from BakeMark®.

BakeMark® plays an integral role by supplying them with premium-quality ingredients and supplies.

“The difference between BakeMark® and other suppliers is quality. People know the difference,” Guevara explains.

La Concha Feliz prides itself on transporting customers to another country as soon as they walk through the door.

Authentic tres leches cakes are available in multiple flavors in quarter sheets and 8-inch rounds. Larger cakes are available as special orders for weddings, first communions, and quinceañeras.

“When the nice weather comes in the summer, people love to order cakes for outdoor celebrations,” Guevara points out. **P**





GUADALAJARA MEAT MARKET

135 IH 35 N
NEW BRAUNFELS, TEXAS
830-643-1500
GERARDO AGUIRRE, CO-OWNER

At Guadalajara Meat Market, tremendous pride is taken in bringing authentic Mexican products to customers in New Braunfels, Texas, just south of Austin. The shop is family-owned and operated by the Aguirre family: brothers Gerardo, Victor, and Miguel.

They select the products for the store and serve customers with a smile. The brothers are originally from Mexico, and they make sure to bring the best products to their shop.

"Our first store opened in 2013, and we now have a second store also in this area," Gerardo explains. "We are going to add two more stores later this year."



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: tbfm@tbfm.com; tbfmdallas@hotmail.com



The original New Braunfels store attracts large crowds because it has multiple product offerings, including a meat market, American and Mexican grocery, and Mexican decorative household and ceramics.

The family-owned grocery store features fresh bakery products made with the best ingredients from BakeMark®. “We are great partners with BakeMark®. We have been in business together for a long time,” Gerardo says.

Customer reviews like this one say it best: “Best pan dulce in New Braunfels and this side of Texas. Guaranteed, baked daily.”

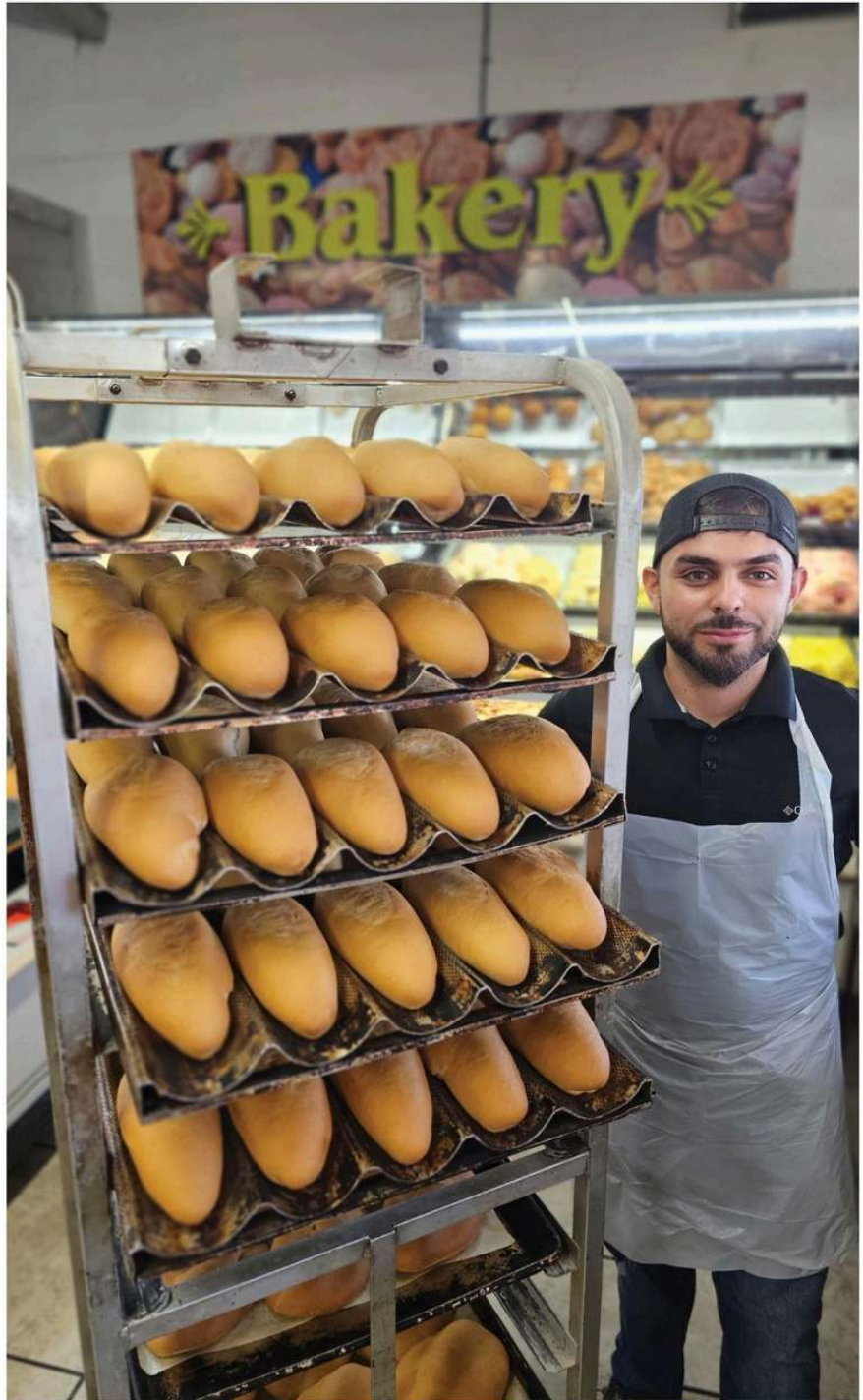


Says another: “Always get great service, and I can find a lot of products normally not sold at other stores. Prices are very reasonable. Store is well stocked.”

Gerardo Aguirre, one of the brothers who own Guadalajara Meat Market, explains that customers are particularly fond of their delicious pan dulce and multiple flavors of empanadas: pumpkin, pineapple, cream cheese, apple, and more.

The store also makes tortillas fresh daily from scratch – a popular customer service.

Campechanas with pineapple filling attract rave review from customers, as well as a unique product that is filled with strawberries. “It is shaped like a chicken leg,” Aguirre says with a smile, describing the latter product. **P**





LA REYNA BAKERY

5200 E WILLIAM CANNON DR
AUSTIN, TEXAS
(512) 448-3311
FRANCISCO FLORES, OWNER

Ingredients like cracked cinnamon signify the premium quality of the bakery items made fresh daily by the bakers at La Reyna Bakery, one of the most popular Hispanic bakeries in Austin, Texas.

Francisco Flores started their bakery in June 2000, and they have enjoyed steady growth in sales ever since. They focus on original recipes from Mexico and authentic flavorings.

"This is important for the flavor," Flores says with pride.





In the summer months, cake sales begin to soar, and they bake multiple sizes that include quarter-sheet and half-sheet.

“People are looking for more tres leches cakes,” Flores explains when asked about flavor trends.

They depend on BakeMark® for premium ingredients that the owner says are consistently excellent.

La Reyna is known for its fresh bolillos, which are soft inside. They are made with time-tested recipes that deliver excellent results on a day-to-day basis.

Another factor working in their favor is faith.

Flores explains that his family – he has a wife and 14-year-old daughter – is devoted to faith, a fact that is recognized by a large piece of artwork behind their front case.

“Faith is very important to our family,” Flores says. **P**



CREAM CHEESE JALAPENO BOLILLOS



BAKEMARK® PRODUCTS USED

#31632 Trigal Dorado® Bolillo Mix
#35179 Trigal Dorado® Fresh Yeast
#50819 BakeSense® Cream Cheese

Mix: Mix the dough following the directions provided on the bag of Trigal Dorado® Bolillo Mix for a small batch. Divide dough into 4-oz pieces. Let the dough rest for 15 minutes.

Prepare the jalapeño cream cheese filling by mixing 8 oz. of canned jalapeños

with 4 ¼ lb BakeSense Cream Cheese.

Make Up: Once the dough pieces have sufficiently rested, flatten them into approx. 4" squares. Place 1.5 oz. of jalapeño cream cheese filling (see recipe above) in the center of each square. Fold the top of the dough over the

filling and shape into a bolillo.

Place on a paper lined or greased baking tray and brush with egg wash.

Proof and Bake: Proof at 100°F/80% for approximately 45 minutes. Remove from proofer and give the bolillos 5 minutes floor time.

Make 3 diagonal cuts across the top of each bolillo, deep enough to show the cream cheese. Bake at 400°F in a convection oven for 12-15 minutes with 15 seconds steam until the bolillos have a light golden brown color.



CORTADILLOS

BAKEMARK® PRODUCTS USED

#11644 Westco® Ultra Rich Crème Cake Mix
#19529 Westco® Vanilla Dipping Icing
#41293 (8/10 size)/#92298 (10/12 size)/#92290 (10/14) Sprinkelina® Rainbow Nonpareils

Mix: Mix some Westco® Ultra Rich Crème Cake Mix according to the directions provided on the bag for a small batch.

Make Up: Grease a pan extender and place into a paper lined baking pan

Scale 9 lb of mixed batter and spread evenly into pan.

Bake: Bake at 330-365°F for 40-45 minutes depending on your oven type or until internal temperature reaches 205°F.

Let the cake cool. Remove pan extender. Place in freezer overnight.

Finish: Remove cake from freezer and let it thaw completely (until the center is no longer frozen). Using red or pink liquid gel food colors tint Westco® Vanilla Dipping Icing to desired pink hue. Cover top of cake with an even layer of colored Westco® Vanilla Dipping Icing heated to 105-110°F.

Garnish with Sprinkelina® Rainbow Nonpareils before icing sets.

Trim the edges of the cake so it looks neat and cut into 4" x 4" or 4" x 2" pieces.

Product Solutions from BakeMark®

TRIGAL DORADO® MANTECADA DE MANTEQUILLA MIX

Mantecadas are a staple at any Hispanic bakery. Trigal Dorado® Mantecada Mix delivers flawless golden crust and a harmoniously buttery vanilla flavor in every Mantecada. Crafted with premium ingredients, this mix streamlines the baking process, saving both time and labor while preserving the authentic taste and texture of traditional Mantecadas. Enhance the traditional Mantecada presentation with the classic red cups. For more details, visit www.bakemark.com.



SPRINKELINA® SEASONAL ASSORTMENTS (JULY 4)

Enhance your culinary creations with delight using our vibrant array of sprinkles, sugar pearls, glitter glazes, and piping gel. Whether embellishing cupcakes, cookies, or cakes, Sprinkelina® offers a spectrum of colors and flavors to elevate your masterpiece. Streamline your decorating routine with our designer blends, ensuring each decoration is effortlessly stunning. Explore themed collections like our Patriotic assortment, perfect for Fourth of July festivities. Let Sprinkelina® be your ally in turning ordinary treats into irresistible impulse buys. For further 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. Trigal Dorado® has flavors like pineapple, guava, mango, and dulce de leche that delivers the traditional, 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

Panadería is a supplement of Bake Magazine. Panadería 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



Soluciones Auténticas para Hacer Crecer Su Negocio

Trigal Dorado® le ofrece una línea completa de soluciones rentables y consistentes para productos de panadería hispana tradicional que los consumidores prefieren una y otra vez.



**DESCUBRA LA
DIFERENCIA DE
TRIGAL DORADO®**



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

BAKEMARK®

Ingredients & Manufacturing...Delivered®