

BAKEMARK

PANADERÍA

SUPPLEMENT TO BAKE

OCTUBRE 2025

English

version starts on page

28

**IBIE se Enfoca en los
Panaderos Hispanos**

IBIE Caters to Hispanic Bakers



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



08



10



CONTENIDO

- 06 PAN Y HORNEO
- 08 PASTELES Y DECORACIONES
- 10 IBIE SE ENFOCA EN LOS PANADEROS HISPANOS
- 14 PERFILES DE PANADERÍAS
- 26 RECETAS DESTACADAS
- 27 PRODUCTOS DESTACADOS

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

EXHIBICIÓN DE PANADERÍA HISPANA

En la Exposición Internacional de la Industria Panadera (IBIE, por sus siglas en inglés) de este año, celebrada el 13 al 17 de septiembre en Las Vegas, el programa educativo incluyó 11 sesiones en español con temas específicamente para panaderos hispanos. Entre los presentadores se encontraba Paulina Abascal, pastelera de The Wish Cakes y una de las pasteleras más prestigiosas de México, reconocida mundialmente por su excepcional talento y contribuciones al mundo culinario.

La presentación de Abascal, "La Magia del Catering Dulce" (*The Magic of Sweet Catering*), representa lo que convierte a IBIE en el principal evento de la industria panadera del hemisferio occidental. Durante sus cuarenta minutos de presentación,

Abascal ayudó a los asistentes a descubrir el fascinante mundo del catering dulce, compartiendo claves para que las panaderías creen experiencias de postres inolvidables para cualquier evento. La innovación es clave para el crecimiento, algo que quedó claro durante su presentación y que BakeMark® sabe muy bien.

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

Atentamente,
Su Equipo de BakeMark®



English
version starts on page

28



28



30



32

CONTENTS

- 28 BREAD & BAKING
- 30 CAKES & DECORATING
- 32 IBIE CATERS TO
HISPANIC BAKERS
- 36 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.

HISPANIC BAKING SHOWCASE

At this year's International Baking Industry Exposition (IBIE), which took place Sept. 13-17 in Las Vegas, the show's education program included 11 Spanish tracks, with subjects relating specifically to Hispanic bakers. Among the presenters was Paulina Abascal, pastry chef at The Wish Cakes and one of Mexico's premier pastry chefs, recognized globally for her exceptional talent and contributions to the culinary world.

Abascal's presentation, *The Magic of Sweet Catering*, represents what makes IBIE the premiere baking industry event in the Western Hemisphere. During the forty-minute presentation, she helped

attendees discover the enchanting world of sweet catering, sharing key ways that bakeries can create unforgettable dessert experiences for any event. Innovation is key to growth, something that was apparent during her presentation and something that BakeMark® knows very well.

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



— 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



PANES DE TEMPORADA



El otoño ha llegado y a medida que el clima empieza a cambiar y la gente se pone sus suéteres, empezarán a buscar en la comida un confort adicional. Como dueño de una panadería, es hora de anticiparse y empezar a planificar su línea de productos horneados para aprovechar las ofertas de temporada.

Los deliciosos sabores otoñales serán la clave. Desde especias de calabaza hasta canela y nuez moscada, usted puede empezar a incorporar los sabores de la temporada a sus productos para brindar un aire otoñal a sus clientes.

Las ofertas por tiempo limitado han sido exitosas por mucho tiempo en las panaderías de todo el país. El cambio de temporada es el momento de destacar ingredientes como la manzana, la calabaza y las nueces pecanas. Por ejemplo, un delicioso pastel relleno de manzana o un exquisito pan de calabaza puede hacer que su panadería destaque entre la competencia.

BakeMark® tiene todos los ingredientes

para prepararse para la temporada. La amplia gama de rellenos de manzana, así como la calabaza enlatada y las especias para pastel de calabaza, pueden ayudar a convertir un gusto común en algo especial.

También puede hacer que su panadería sea visualmente más atractiva para los clientes destacando los cálidos colores del otoño en la decoración y la presentación de sus productos. Halloween será otra oportunidad importante para que sus invitados se sientan como en casa.

“Tendremos decoraciones de temporada para Halloween y productos de aspecto espeluznante,” dice Robert Elgin de Salvadorean Bakery & Restaurant en Seattle. “Para Halloween y el otoño, he querido usar especias de calabaza.”

Salvadorean Bakery & Restaurant se especializa en pan de yema. Este pan dulce, suave y esponjoso, tiene un relleno de natilla que es especialmente reconfortante durante los meses de otoño. **P**



Pasteles de Boda

Desde los finales de la primavera hasta los principios del otoño, la temporada de bodas es vital para las panaderías y pastelerías. Para maximizar las ganancias, es importante que los pasteleros conozcan las tendencias de las parejas.

En 2025, esto significa seguir las dos

primeras líneas del clásico mantra nupcial: “algo viejo, algo nuevo”, según The Knot, la principal fuente de información sobre bodas. Muchas tendencias nuevas se están consolidando mientras que persiste la nostalgia por las tendencias nupciales de pasadas décadas.

A continuación, las 15 principales tendencias para pasteles de boda de The Knot, compartidas por pasteleros profesionales de todo el país:

1. Formatos Grandes, Formas Únicas
 2. Viñetas de Pastel Expansivas
 3. Adornos y Accesorios para Pasteles de los 80
 4. Mangas Onduladas
 5. Pasteles Anchos y Planos
 6. Frutas Sobre las Flores
 7. Textura y Formas Orgánicas
 8. Pasteles Lambeth Antiguos
 9. A Todo Color o Todo Blanco
 10. Combinaciones de Sabores Clásicos
 11. Sabores Multiculturales
 12. Delicadas Flores Artificiales
 13. Pasteles Adornados con Vegetales
 14. Libertad Creativa para los Panaderos
 15. Pasteles Basados en la Habilidad
- Este año, entre más grande mejor con



múltiples tendencias y temáticas en pasteles que ocupen más espacio. Las frutas y verduras se están convirtiendo en protagonistas, aportando una estética fresca y natural a la mesa de postres. Por fin, han vuelto los años 80, con adornos y accesorios kitsch como corazones de tul y cisnes besándose que evocan las bodas de los padres de las parejas.

BakeMark® ofrece a las panaderías los materiales para hacer realidad los sueños de boda. Con su amplia variedad de mezclas de calidad, la empresa ayuda a crear los pasteles más hermosos y con el mejor sabor para el día especial de la pareja.

Si la pareja desea un pastel de bodas blanco tradicional, BakeMark® ofrece su mezcla para pastel blanco Westco Extra Rich White Cake Mix. La mezcla incluso está disponible en amarillo si las parejas desean un pastel un poco diferente al tradicional.

Las mezclas para pastel de chocolate Best Brands Pride Chocolate Cake Mix y Westco Red Velvet ofrecen alternativas únicas para quienes buscan un postre de boda más audaz. Además, los glaseados de crema mantequilla listos para usar de Westco, con sus colores brillantes y sabores intensos, pueden transformar los pasteles en hermosas obras maestras en un instante. Incluso puede darle un toque especial a sus creaciones exclusivas con la amplia gama de grageas Sprinkelina, disponibles en vibrantes colores de varios tonos. **P**



100 AÑOS

de CALIDAD y CONSISTENCIA

An aerial photograph of the North Dakota Mill industrial facility, featuring large blue and white storage silos and processing buildings. In the foreground, several bags of North Dakota Mill flour are displayed, including Dakota Millers Choice, Dakota Champion, Stone Ground Whole Wheat, Dakota State, Dakota Maid Organic Spring Wheat Flour, Dakota Maid Extra Fancy Flour, Dakota Maid Extra Flour, Stone Ground Whole Wheat Flour, and Durum No. 2 Semolina.

Descubra la
Diferencia de North Dakota

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

CERTIFICADO POR EL FSSC 22000

NORTH
Dakota
Be Legendary.



IBIE se Enfoca en los Panaderos Hispanos

La Exposición Internacional de la Industria Panadera (IBIE, por sus siglas en inglés), del 13 al 17 de septiembre en Las Vegas, no sólo brindó a los asistentes oportunidades para establecer contactos y acceso a los principales proveedores de equipos e ingredientes, sino también un programa educativo con más de 250 sesiones y demostraciones.

Este año, “IBIEducate” incluyó 11 sesiones en español, con temas específicos para los panaderos hispanos. Una de las oradoras de honor de IBIE este año fue Paulina Abascal, pastelera de The Wish Cakes.

Paulina Abascal se destaca como una de las pasteleras más destacadas de México, reconocida mundialmente por su excepcional talento y sus contribuciones al mundo culinario. Entre sus múltiples logros se encuentran una Medalla de Oro de la Academia Culinaria de Francia, representar a México en la prestigiosa Coupe du Monde de la Pâtisserie y ser autora de libros galardonados como Larousse de los Postres, nombrado Mejor Libro de Pastelería del Mundo en 2009 y con más de 200,000 ejemplares vendidos.

Antes de la IBIE, hablamos con Abascal sobre estos logros y sus expectativas del próximo evento.

Tu presentación en la IBIE, “La Magia del Catering Dulce” (The Magic of Sweet Catering), promete ayudar a los asistentes a descubrir el fascinante mundo del catering dulce. ¿Cuáles son algunas de las claves para que las panaderías creen experiencias de postres inolvidables para cualquier evento?

Es cierto, considerarlo como una experiencia completa es la mejor estrategia. Mi presentación se centrará en todo lo que implica un evento. Como pasteleros, debemos comprender que nuestro rol va mucho más allá de simplemente hacer pasteles. Podemos ofrecer regalos, crear detalles personalizados para la mesa de cada invitado y, lo más importante, podemos dar rienda suelta a nuestra creatividad. No se trata sólo de los postres: tenemos la oportunidad de crear presentaciones impresionantes e incorporar diversos elementos como cristal, plata y piezas decorativas que realzan las mesas de postres y las exhibiciones de catering, logrando un aspecto mucho más sofisticado.

Cuando eres responsable de crear

mesas de postres o catering, programar consultas con los anfitriones es fundamental. Estas reuniones nos brindan información esencial: qué estilo y paleta de colores imaginan, si el evento será de día o de noche, sus sabores favoritos, cuántos invitados se esperan y el tipo de pastel que buscan. ¿Quieren un pastel de varios pisos o un pastel de cumpleaños clásico? ¿Debe ser decorado con fondant, flores frescas o emplatado individualmente? Entender exactamente lo que buscan nuestros clientes es clave para crear momentos únicos e inolvidables, porque de eso se tratan las celebraciones. Ya sea una boda o cualquier ocasión especial, estos son eventos en los que nosotros los profesionales no podemos decepcionar a nuestros clientes.

¿Qué tan importante es la presentación para crear un ambiente verdaderamente mágico para los invitados?

Sin duda, el sabor y la calidad son esenciales – pero la presentación lo es igual de importante. La presentación es lo que hace que el momento se vea y se sienta mágico. Podemos crear diferentes ambientes: algo con un toque

francés, inglés, un toque tradicional mexicano o un ambiente más orgánico y natural – lo que sea que refleje cómo cada persona imagina su celebración. El objetivo es alinearse a la perfección con esa visión para que el catering de postres se convierta no sólo en un placer para el paladar, sino también en un deleite visual para cada invitado.

¿Observas alguna otra tendencia significativa en el mundo de la repostería?

El mundo de la repostería está en constante evolución y cada chef aporta su propio estilo y personalidad. Creo firmemente que hoy en día hay una tendencia creciente hacia postres más ligeros, con menos azúcar y menos calorías. También es fundamental tener en cuenta a los invitados con alergias o restricciones dietéticas. Por eso es cada

vez más importante dedicar una sección de la mesa de postres a las opciones veganas, vegetarianas y ligeras, claramente marcadas y bien definidas, para que los invitados con necesidades dietéticas puedan disfrutarlas de forma segura sin riesgo de reacciones adversas.

¿Qué es lo que más esperas de asistir al IBIE este año?

Asistir al IBIE es una experiencia verdaderamente maravillosa: es la feria comercial más grande e importante de todas las industrias de la panadería, la pastelería y el chocolate. Presenta desde enormes máquinas industriales para la producción automatizada hasta pequeños productores artesanales de todo el mundo. En cada edición trienal del IBIE, espero con gran entusiasmo viajar a Las Vegas y ser oradora de “IBIEducate”, donde he tenido la suerte de presentar ante un público lleno en cada ocasión. Es

una exposición que realmente se disfruta de principio a fin. Se necesitan varios días para explorarla en profundidad, ya que es increíblemente extensa y el evento también ofrece un sólido programa educativo. Sin duda, IBIE es un evento imprescindible para cualquiera que trabaje en hostelería, panadería, pastelería, cafeterías, chocolaterías o incluso pizzerías. Es una exposición imperdible que crece cada año, no sólo en tamaño, sino también en la calidad del evento y su excelente reputación a nivel mundial. La Exposición de Panadería está cuidadosamente diseñada y ejecutada para ser la mejor de la industria. Como pastelera y emprendedora mexicana, me siento sumamente orgullosa de haber participado en varias ediciones – compartiendo mi trabajo en el escenario y manteniéndome a la vanguardia de esta profesión en constante evolución. **P**



Automatica su Panaderia



Vemag Extrusora de Masa

- Porciona con precisión, listo para hornear
- Maneja la masa con suavidad
- Cambios son rápidos y sencillos
- Incremente su producción para que expanda su negocio

www.reiser.com

Reiser • Canton, MA • (781) 821-1290

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

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

2023





LOS PORTALES

15620 HWY 99 UNIT#1
LYNWOOD, WASHINGTON
425-745-9430
EDGAR ANDRADE, PROPIETARIO

Para Edgar Andrade, quien dirige las operaciones mayoristas de Los Portales, el área de Lynnwood, Washington, ha sido un hogar acogedor. Parte del área metropolitana de Seattle, este suburbio ha atraído a una población latinoamericana especialmente grande. Andrade lleva 35 años en el área y ha notado el lento desarrollo de la comunidad.

“Con el tiempo, mucha gente empezó a entrar por aquí, a medida que la gente

empezó a migrar hacia acá. Empezaron a traer a sus familiares. Actualmente, la población hispana es enorme,” dice.

Él atribuye el atractivo del área a la gente y al clima. Washington tiene la suerte de tener veranos más tolerables que en muchas áreas de Estados Unidos, lo cual es especialmente bueno para un negocio que tiene alrededor de 100 clientes. Ha habido un gran aumento en el negocio desde la apertura de la panadería hace casi 25 años.

En 2001, cuando Los Portales debutó en Lynnwood como una tienda minorista con algunas cuentas mayoristas, entregaban pan hispano a sólo seis tiendas. Hoy en día, un equipo de 12 personas puede mantener la producción sin sentirse abrumados, un desafío especial en la industria de panadería.

Una de las claves del éxito de Los Portales es su alianza con BakeMark®, proveedor de la gran mayoría de los productos que utiliza la panadería. Andrade señala el inicio de esa



relación laboral, cuando las cosas realmente empezaron a mejorar.

“Han sido un gran apoyo. Hemos tenido muchos altibajos y siempre han estado dispuestos a apoyarnos,” dice. “En aquel entonces, no existían muchas panaderías, así que siempre estaban dispuestos a buscar productos que nos convinieran. Hacemos todo desde cero, así que intentar encontrar productos aquí, nadie los conocía, así que siempre nos ayudaban.”

Gracias a la alianza con BakeMark®, Los Portales ha utilizado todo, desde crema batida y mezcla para pasteles tres leches, hasta harina y manteca vegetal. El pastel tres leches de la panadería es uno de sus productos más vendidos además del pan, las conchas y los ojos de buey. Si bien los supermercados son los principales clientes de la panadería, también trabaja con camiones de comida, donde el pan es especialmente popular para los sándwiches.

Los Portales se centró inicialmente en

productos mexicanos, desde entonces se ha expandido a los panes salvadoreños y guatemaltecos, entre otros. La panadería busca atraer a un público más amplio que su cultura, combinando esos sabores en sus productos. Para un negocio que ha sobrevivido tiempos turbulentos, incluyendo su apertura apenas dos días antes de los ataques del 11 de septiembre de 2001 en Estados Unidos y los numerosos desafíos de la era de COVID-19, la adaptabilidad ha sido vital para su crecimiento. **P**





¡NUEVOS! RELLENOS DE CREMA

EXCELENCIA *con facilidad*

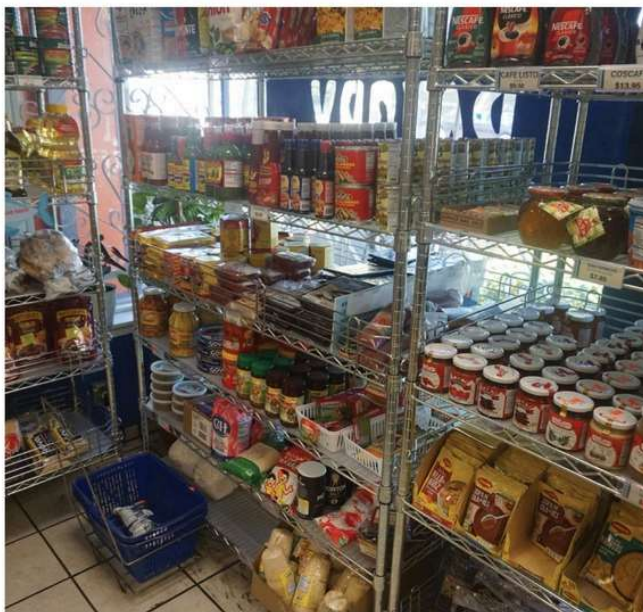


Ofrezca un sabor intenso y una textura suave sin complicaciones. Estos rellenos de crema vienen listos para usar para reducir el tiempo de preparación mientras que amplían su gama de sabores y le brindan consistencia impecable en cada tanda.

BAKEMARK

Ingredients & Manufacturing...Delivered*

www.bakemark.com



SALVADOREAN BAKERY & RESTAURANT

1719 SW ROXBURY ST.
SEATTLE, WASHINGTON

206-762-4064

AMINTA AND ANA ELGIN, CO-PROPIETARIAS

Como dicen las dueñas de Salvadorean Bakery & Restaurant: “No hay nada mejor que el sabor de nuestra tierra”.

Durante casi 30 años, este popular restaurante en Seattle ha brindado a su comunidad el sabor de El Salvador. Las hermanas Aminta y Ana Elgin fundaron el negocio familiar en 1996, provenientes de su país natal con el gran sueño de que los salvadoreños residentes en los alrededores de Seattle pudieran encontrar sus comidas tradicionales y compartir las costumbres del país con todo el público estadounidense e hispano.

Con los años, el negocio se ha expandido y también ofrece productos hispanos de México, Centro y Sudamérica. Los primos Alex y Robert también han asumido mayor responsabilidad en las operaciones diarias, aportando energía y una visión innovadora que se combina con las tradiciones de la panadería y el restaurante.

“Hemos estado tratando de modernizar el negocio,” dice Robert. “Muchas de las panaderías y restaurantes latinos que se ven están ancladas en los años 90 y 2000.”

“Intentamos mantenernos frescos y actualizados,” añade Alex. “Hemos estado intentando implementar sabores nuevos. Tenemos el pastel tres leches de mango, algo novedoso. Nos gustaría probar más sabores, tal vez un pastel tres leches de matcha. Estamos experimentando con una pupusa fusión coreana.”

El orgullo de Salvadorean Bakery & Restaurant son sus pupusas. Estos panes planos, gruesos, hechos a mano de El Salvador se elaboran con harina de maíz o de arroz y suelen estar rellenos de ingredientes como queso y frijoles. Es el plato nacional del país y los dueños quieren darle un énfasis especial en el menú.

Otro producto de gran éxito de la panadería son sus pasteles tres leches. Hay una variedad de sabores en el menú, que incluyen guayaba, Oreo, rompopo, piña colada, chocolate con frambuesa y muchos más. BakeMark® ha sido de gran ayuda para la panadería en ese sentido, suministrando las mezclas para pasteles (además de harinas y rellenos de fruta para otros productos) y trabajando con su personal para perfeccionar estos sabores.

“El pastelero llegará a la ciudad y trabajará en algo que hemos estado ideando, o quizás nos ayude a concretar algunas de las ideas que queríamos implementar,” dice Robert.

A medida que la comunidad ha crecido alrededor de Salvadorean Bakery & Restaurant, el negocio ha buscado satisfacer las demandas de sus clientes. El desayuno es muy popular los fines de semana, pero cada día viene mucha gente para el almuerzo y la cena, mientras que los consumidores vienen durante todo el día para comprar bocadillos y pasteles. **P**





TIENDA Y CARNICERIA LOS GUERREROS

10515 S. TACOMA WAY
LAKEWOOD, WASHINGTON
253-581-7311

Tienda y Carnicería Los Guerreros en Lakewood, Washington, es una auténtica tienda mexicana de comestibles que ofrece una amplia selección de carnes, productos horneados y productos mexicanos tradicionales. A lo largo de los años, la tienda ha agregado sucursales en Mount Vernon y Everett para satisfacer las necesidades de cada comunidad. Las tres sucursales permiten extender el alcance de la tienda a más de 160 kilómetros en el oeste de Washington.

Tras casi 30 años en el negocio y con la llegada de más hispanos a Washington, Los Guerreros se ha adaptado a los cambios demográficos de la comunidad.

“Fue todo un proceso. Lo que he notado durante el tiempo que llevo aquí es que comenzó como una pequeña tienda, pero ahora está cambiando esa

perspectiva,” dice el gerente.

La tienda obtiene la mayor parte de su ventas de los comestibles, pero la panadería ha aportado entre el diez y el quince por ciento de las ventas.

Los consumidores entran por otros comestibles y, al recorrer los pasillos, encuentran cajas de deliciosos productos de panadería en la parte trasera.

Los pasteles son especialmente importantes para la panadería. El personal prepara muchos por encargo y la tienda cuenta con un sistema para diseñar exactamente lo que el cliente desea. Los pasteles tres leches son muy populares, siendo los sabores vainilla, chocolate y café los más populares. Los panes y la repostería también se venden en grandes cantidades, destacándose con el millojas.

El apoyo de BakeMark® ha sido vital para el departamento de panadería, ya que casi

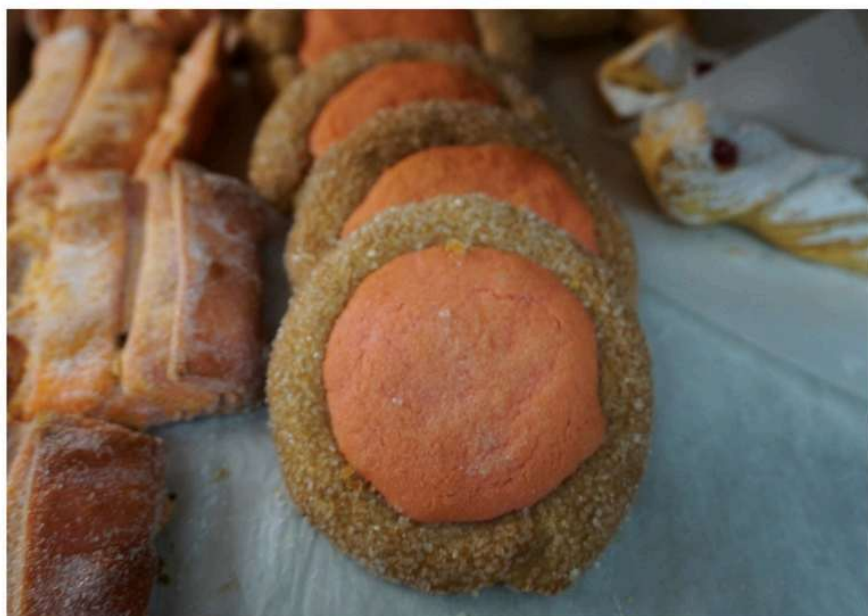
todo lo que se encuentra en la panadería se elabora con sus productos. La experiencia técnica y la familiaridad son lo que realmente impulsa el éxito de esta colaboración.

“Tienen una comunicación cercana con los panaderos. Lo que nos gusta es ese toque personal.”

Aunque la mayoría de los clientes son hispanos, muchos no hispanos son atraídos a Los Guerreros. El pan y la carne son importantes razones de esto ya que hay muchos productos que los clientes no pueden encontrar en otras tiendas de comestibles.

Los Guerreros busca expandir su ya grande tienda insignia incorporándose más al estacionamiento. La sección de frutas y verduras se ampliará para satisfacer la demanda de los clientes. A medida que el negocio continúa prosperando, es posible que se avecinen más cambios. **P**





TATIS BAKERY II

337 S. 1ST AVE.

OTHELLO, WASHINGTON

509-488-8505

ALVARO AND ROSA PASTOR, CO-PROPIETARIOS

Othello, Washington, es una pequeña ciudad obrera, caracterizada por la agricultura y los almacenes. Tatis Bakery refleja eso, enfocándose en el trabajo duro y un producto de alta calidad. El local en Othello abrió en 2022, tras la apertura del primer local en Mattawa en 2018. Un tercer local en Moses Lake utiliza los productos horneados de la cocina de Othello, mientras que Mattawa se abastece a sí mismo.

Los propietarios de Tatis Bakery, Álvaro y Rosa Pastor, comenzaron a hornear desde su casa, ampliando su clientela poco a poco. Con el tiempo, la demanda fue tan grande que requirió un negocio completo y una tienda física. Cuando tuvieron la visión de abrir el negocio, hablaron con uno de sus clientes quien los puso en contacto con BakeMark® en Seattle. Uno de los

técnicos de BakeMark® comenzó a trabajar de inmediato con la panadería para aprender a trabajar con sus productos y a generar nuevas ideas.

La relación de la panadería con BakeMark® desde sus inicios ha sido sólida. Un motivo de orgullo para el negocio son sus recetas. Aunque sus panes y pasteles se parecen a los de otras panaderías del área, afirman que el sabor es inigualable. Era fundamental encontrar ingredientes que se integraran fácilmente en sus recetas sin sacrificar el sabor.

“Nuestra conexión ha sido fundamental. Mantienen un contacto cercano con nosotros, enseñándonos a trabajar con las mezclas. Han sido un gran aliado,” afirma Álvaro.

La harina Knoxbridge Mills de BakeMark® es un producto

especialmente fuerte para Tatis Bakery, que utiliza 50 bolsas a la semana. La mezcla para pastel Westco Ultra Riche Crème Cake Mix, las coberturas batidas de BakeSense y de Trigal Dorado y los rellenos de frutas de Westco también son muy utilizadas.

Tatis Bakery se especializa en un tipo específico de pastelería popular en Guerrero, México, y es muy popular entre los clientes.

Los pasteles también son de gran venta para la panadería. Tienen muchos pedidos, tanto para las celebraciones como las bodas y quinceañeras como para el disfrute diario. El verano es una temporada ocupada para los pasteles, mientras que en el otoño y el invierno es más popular la repostería.

Siete años después de la apertura de la primera Tatis Bakery, la calidad es un trabajo en constante evolución. A pesar de lo bueno que son los productos, existe un deseo constante de mejorarlos. Dado que la alta demanda ha impulsado un aumento en la producción, la panadería quiere garantizar que la calidad del producto no se vea afectada y que los clientes queden satisfechos. La lealtad es fundamental para la panadería, y las recetas de Tatis Bakery garantizan que esos clientes dedicados regresen para satisfacer sus necesidades de productos horneados. **P**





PANADERÍA EL PORVENIR

209 S. TOPPENISH AVE.
TOPPENISH, WASHINGTON
509-865-8837
MIGUEL ANGEL MONTIEL, CO-PROPIETARIO

En el corazón de Toppenish se encuentra Panadería El Porvenir, un negocio de segunda generación con panaderos de quinta generación que se han convertido en una parte integral de la pequeña ciudad. La comunidad es muy importante para la panadería.

“Hacemos muchas donaciones durante el año escolar. Todas las escuelas primarias, secundarias y preparatorias del área. Todas las iglesias, todas las sucursales bancarias. Todos piden algo y donamos mucho. Esa es una de las maneras en que ayudamos a la gente,” dice Miguel Ángel Montiel Jr. “Estamos muy conectados con la comunidad. Ellos nos apoyan y nosotros los apoyamos.”

Panadería El Porvenir abrió sus puertas en Toppenish en 1993. En ese entonces, había una población hispana, pero ésta ha aumentado significativamente en los

últimos 32 años. La familia Montiel ha satisfecho una necesidad de esta comunidad, ofreciendo productos tradicionales que destacan por su apariencia y sabor. BakeMark® ha jugado un papel importante en ese proceso a lo largo de las décadas.

La panadería utiliza numerosos productos BakeMark® para elaborar sus panes, pasteles y pastelería. Los rellenos, harinas, mezclas para pastel, para conchas y para mantecadas han sido de gran utilidad. Las mantecadas de Panadería El Porvenir son muy populares, ya que según la panadería, suelen agotarse a diario.

Los pasteles son una parte importante del negocio, especialmente durante el verano para los cumpleaños, las bodas y las quinceañeras. Panadería El Porvenir ha trabajado con el equipo técnico de BakeMark® en el uso de los glaseados para

pasteles para que realmente se destaquen.

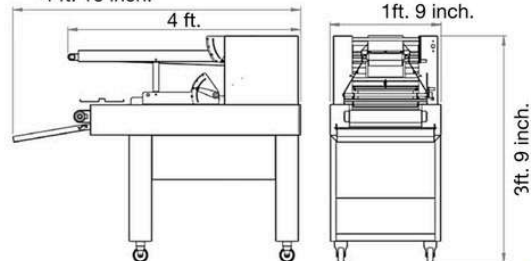
Otros productos populares de la panadería incluyen bolillos, conchas, donas, muffins y croissants. Los clientes llegan a cualquier hora del día para disfrutar de estos deliciosos productos horneados inspirados en recetas mexicanas tradicionales. El ambiente y amables caras enriquecen la experiencia de los visitantes, inspirándolos a regresar con frecuencia.

Con más de tres décadas de experiencia, la familia Montiel ha aprendido muchísimo. Siempre hay margen de mejora y han seguido perfeccionando sus productos con el tiempo, especialmente con la ayuda de BakeMark®. Han encontrado la manera de equilibrar la tradición de sus productos horneados y, al mismo tiempo, seguir mejorando el sabor. **P**



BREAD MOLDER FORMER

4 ft. 10 inch.



■ 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.

■ NUEVO HORNO ROTATIVO

Con panel digital programable. 99 programas/recetas.

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



■ AMASADORAS A ESPIRAL

capacidad desde. 30 lbs a 480 lbs de masa

mixers from 30 lbs. to 480 lbs



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.





ELOTES

Mezcle: Mezcle la masa siguiendo las instrucciones indicadas en cada bolsa de Trigal Dorado® Pan Fino Mix para una tanda pequeña. Deje reposar la masa por 15 minutos.

Cobertura de Pasta: Mezcle las dos azúcares y la manteca multiusos a velocidad baja durante 1 minuto, y luego a velocidad media durante 3 minutos. Agregue la harina para repostería y la harina para pastel. Mezcle durante 1 minuto a velocidad media o hasta que la pasta se adhiera a las paredes del tazón. Agregue los huevos y el

polvo para hornear. Mezcle durante 1 minuto a velocidad media. Agregue el colorante alimentario al tono deseado.

Preparar: Divida la masa en trozos de 2 ½ oz. y redondee. Deje reposar 15 minutos. Estas bolas de masa también se pueden conservar refrigeradas hasta 24 horas.

Colóquelas sobre una rejilla para donas y estírelas hasta formar un óvalo alargado. Coloque la cobertura de pasta o el relleno de Trigal Dorado o Westco Flavorful de su elección en el centro del

óvalo. Doble suavemente la masa sobre el relleno y selle los bordes.

Desarrollar y Hornear: Colóquelos con la costura hacia abajo en una bandeja para hornear forrada y déjelos reposar de 20 a 30 minutos. Hornee a 375°F hasta que adquieran un color dorado y luego cúbralos con azúcar granulada.

Terminar: Rodar los Elotes en azúcar granulada mientras todavía están calientes.

BAKEMARK® PRODUCTOS UTILIZAR

#31634 Pan Fino Mix Trigal Dorado®

#17085 Manteca Multiusos BakeSense®

#35179 Levadura Fresca Trigal Dorado®

COBERTURA DE PASTA

1½ LB Azúcar granulada

1 ½ LB Azúcar en polvo

3 LB Manteca multiusos

2 OZ. Polvo para hornear

2 ½ LB Harina para repostería

2½ LB Harina para pastel

2 OZ. Huevos enteros

Colorante alimentario de su preferencia

100% WHOLE WHEAT TELERA



BAKEMARK® PRODUCTOS UTILIZAR

#31632 Bolillo Bread Mix Trigal Dorado®

#35179 Levadura Fresca Trigal Dorado®

Mezcle: Mezcle Bolillo Bread Mix Trigal Dorado® según las instrucciones en la bolsa para una tanda pequeña. Mezcle durante 2 minutos a velocidad baja para integrar los ingredientes y luego continúe mezclando durante 10 minutos a velocidad media (la velocidad media es la 3.ª velocidad en una máquina de 4 velocidades), o hasta que esté completamente integrada.

Proof and Bake: La temperatura de la masa debe ser de 78-80°F después de mezclarla. El tiempo de fermentación es de aproximadamente 10-15 minutos. Divida y, con un rodillo, forme las teleras. Deje reposar durante aproximadamente 45 minutos a 95°F en una cámara de fermentación de humedad media. Hornee a 395°F por aproximadamente 15 minutos (con 10 segundos de vapor).

Soluciones con Productos de BakeMark®

BIZCOCHO MIX

Una mezcla extra rica diseñada específicamente para la elaboración de Conchas, Roscas de Reyes, Panes Daneses, Pan de Muerto y muchos otros tipos de pan dulce. Los productos elaborados con esta mezcla son tradicionalmente ligeros y suaves, y garantizan una conservación excepcional, tanto para los productos frescos como envasados. Sólo se requiere agregar agua y levadura para realizar una producción consistente y rápida.

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



BOLILLO MIX

Pocos tipos de pan gozan de tanto respeto como el tradicional Bolillo. El bolillo es el pan básico en gran parte de Latinoamérica. Hemos preservado esta tradición creando una mezcla que producirá todas las características que usted y sus clientes desean, desde su crujiente corteza dorada hasta su centro suave y sabroso. Sólo requiere agua, levadura y sus manos expertas.

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



GLASEADO BRILLANTE

Llamar la atención a sus pasteles y satisfacer los antojos dulces de sus clientes son dos claves para realizar una línea exitosa de pasteles y repostería, y el glaseado brillante Sprinkelina® Glitter Glaze ofrece ambas cosas. Sólo vierta y extienda, el glaseado brillante Sprinkelina® viene en bolsitas ya listas para usar, es estable a la congelación y descongelación y está disponible en una variedad de colores y sabores frutales populares.

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



CHURROS CONGELADOS TRIGAL DORADO®

Ofrezca el auténtico sabor que los consumidores buscan, reviviendo el sabor y la experiencia que ellos recuerdan con cariño. Toda la familia, desde pequeños hasta mayores, disfrutará su auténtico sabor y variedad. Son perfectos para cualquier ocasión y para una amplia gama de consumidores que buscan un antojo dulce y delicioso. Los Churros Trigal Dorados están disponibles en 4 excelentes variedades, incluyendo recetas sencillas y con relleno. Le proporcionamos conveniencia con nuestros churros congelados que vienen completamente cocidos, listos para freír o calentar en el horno y ser cubiertos con canela y azúcar. Fáciles de preparar y siempre deliciosos.

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



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

SEASONAL BREADS



Fall has arrived, and as the weather starts to change and people put on their cozy sweaters, they'll look to food for extra comfort. As a bakery owner, it's time to get ahead of the curve and start planning your baking lineup to capture those seasonal sales.

Delicious fall flavors will be the name of the game. From pumpkin spice to cinnamon and nutmeg, you can start incorporating the tastes of the season into your products to bring that autumn vibe to your customers.

Limited time offers have long been successful for bakeries across the country. The change in season is a time to bring ingredients like apple, pumpkin and pecans to the forefront. For instance, a nice apple-filled pastry or an indulgent pumpkin bread can make your bakery stand out from competitors.

BakeMark® has all the ingredients to

prepare for the season. The company's wide range of apple fillings, as well as Canned Pumpkin and Pumpkin Pie Spice, can help turn a regular treat into something special.

You can also make your bakery more visually appealing to customers by showcasing the warm colors of autumn in your bakery's décor and product presentation. Halloween will be another significant opportunity to make your guests feel at home.

"We'll have seasonal decorations for Halloween, and spooky-looking products," says Robert Elgin of Salvadorean Bakery & Restaurant in Seattle. "For Halloween and autumn, I've been wanting to implement pumpkin spice."

Salvadorean Bakery & Restaurant specializes in yema bread. This soft and fluffy sweet bread has an egg custard filling that is especially comforting during the autumn months. **P**



Wedding Cakes



Extending from late spring through early fall, wedding season is a vital one for retail bakeries and cake shops. To maximize profits, it's important that cake makers know what's trending among couples.

In 2025, that means adhering to the first two lines of the classic wedding mantra of "something old, something new," according to leading wedding resource The Knot. Many new trends are taking hold, while there remains nostalgia for wedding trends of decades past.

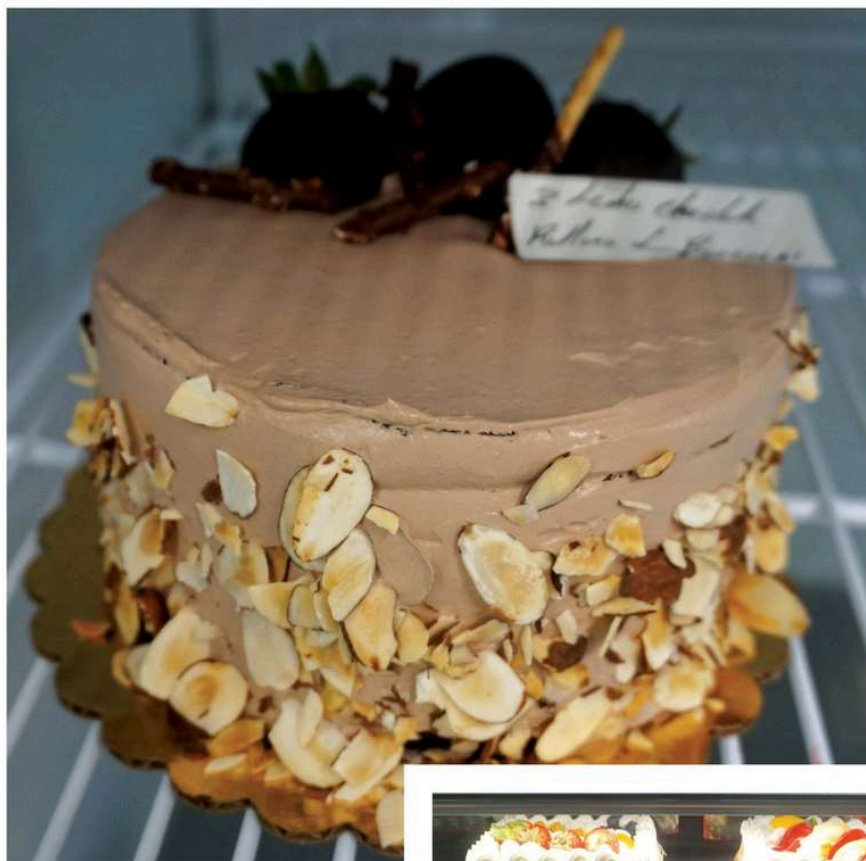
The following are The Knot's top 15 wedding cake trends shared by professional bakers from across the country:

1. Large-Format, Unique Shapes
2. Expansive Cake Vignettes
3. '80s Cake Toppers and Accessories
4. Wiggled and Wavy Piping
5. Wide and Flat Cakes
6. Fruit Over Flowers
7. Texture and Organic Shapes
8. Vintage-y Lambeth Cakes
9. Either Full Color or All White
10. Classic Flavor Pairings
11. Multicultural Cake Flavors
12. Delicate False Flowers
13. Veggie-Adorned Cakes
14. Giving Bakers Creative Freedom
15. Skill-Based Cakes

Bigger is better this year, with multiple top trends covering cakes and cake themes that take up more space. Fruits and vegetables are being featured on cakes, bringing a garden-fresh aesthetic to the dessert table. Finally, the '80s have returned, with kitschy toppers and accessories such as ruffled-tulle hearts and kissing swans that harken back to the weddings of couples' parents.

BakeMark® can provide bakeries with the materials to make wedding dreams a reality. With its wide variety of quality bakery mixes, the company can help in creating the most beautiful cakes with the best taste for couples' special days.

If the couple wants a traditional white



wedding cake, BakeMark® has you covered with its Westco Extra Rich White Cake Mix. The mix even comes in yellow if couples want their cake to be a little different than the traditional one.

Best Brands Pride Chocolate Cake Mix and Westco Red Velvet Cake Mix can provide unique alternatives for those looking to be a little more adventurous with their wedding dessert. Additionally, Westco ready-to-use buttercreme icings, with their bright colors and rich flavors, can transform cakes into beautiful masterpieces in no time. You can even add extra flair to your signature creations with the wide range of Sprinkelina sprinkles, available in vibrant colors in various shades. **P**





IBIE Caters to Hispanic Bakers

Taking place on September 13-17 in Las Vegas, the International Baking Industry Exposition (IBIE) not only provided attendees with networking opportunities and access to the leading equipment and ingredient suppliers on the trade show floor, but also a robust education program with more than 250 educational sessions and demos.

This year, IBIEducate included 11 Spanish tracks, with subjects relating specifically to Hispanic bakers. One of the honored speakers at IBIE this year was Paulina Abascal, pastry chef at The Wish Cakes.

Paulina Abascal stands as one of Mexico's premier pastry chefs, recognized globally for her exceptional talent and contributions to the culinary world. Among her many accomplishments are a Gold Medal from the Académie Culinaire de France, representing Mexico at the prestigious Coupe du Monde de la Pâtisserie and

authoring award-winning books such as *Larousse de los Postres*, which was named Best Pastry Book in the World in 2009 and sold over 200,000 copies.

Prior to IBIE, we spoke to Abascal about these accomplishments and what she looked forward to about the upcoming event.

Your IBIE presentation, *The Magic of Sweet Catering*, promises to help attendees discover the enchanting world of sweet catering. What are some key ways that bakeries can create unforgettable dessert experiences for any event?

That's true, thinking of this as a full experience is the best approach. My presentation will focus on everything that events entail. As pastry chefs, we need to understand that our role goes far beyond just making cakes. We can offer gifts, create personalized touches for each guest's place setting and most importantly, we can let our creativity

soar. It's not just about the desserts – we have the opportunity to craft stunning presentations and incorporate various elements like crystal, silver and decorative pieces that elevate dessert tables and catering displays, resulting in a far more sophisticated look.

When you're responsible for creating dessert tables or catering, scheduling consultations with the hosts is a must. These meetings provide us with essential information – what style and color palette they envision, whether the event will take place during the day or at night, their favorite flavors, how many guests are expected and the type of cake they're looking for. Do they want a tiered cake or a classic birthday cake? Should it be decorated with fondant, fresh flowers or plated individually? Understanding exactly what our clients are looking for is key to creating unique and unforgettable moments – because that's what celebrations are all about. Whether



it's a wedding or any special occasion, these are events where we industry pros simply cannot let our clients down.

How important is presentation in creating a truly magical atmosphere for guests?

Without a doubt, flavor and quality are essential – but presentation is just as important. Presentation is what makes the moment look and feel magical. Through it, we can create different atmospheres: something with a French flair, an English touch, a traditional Mexican feel or a more organic and natural vibe – whatever reflects how each person envisions their

celebration. The goal is to seamlessly align with that vision so that the dessert catering becomes not just a treat for the palate, but also a visual delight for every guest.

Do you notice any other significant trends in the pastry world?

The world of pastry is constantly evolving, and every chef brings their own unique style and personality to the table. I truly believe that today, there's a growing trend toward lighter, less sugary and lower-calorie desserts. It's also essential to consider guests with allergies or dietary restrictions. That's why it's increasingly important to dedicate a specific section of the dessert table to vegan, vegetarian and lighter options – clearly labeled and well-defined – so that guests with dietary needs

can safely enjoy them without the risk of an adverse reaction.

What are you most looking forward to about attending IBIE this year?

Attending IBIE is truly a wonderful experience – it's the largest and most important trade show in the entire baking, pastry and chocolate industries. It showcases everything from massive industrial machines for automated production to small-scale artisan producers from all over the world. Every triennial edition of IBIE, I look forward with great excitement to traveling to Las Vegas and being an IBIEducate speaker – where I've been fortunate to present to a full house each time. It's an expo that you genuinely enjoy from start to

finish. It takes several days to explore it all properly, because it's incredibly vast and the event offers a robust education program too. Without a doubt, IBIE is a must-attend event for anyone working in hospitality, baking, pastry, coffee shops, chocolatiers or even pizzerias. It's an unmissable expo that grows each year – not only in size, but also in the caliber of the event and its outstanding reputation worldwide. The Baking Expo is carefully designed and executed to be the very best in the industry. As a Mexican pastry chef and entrepreneur, I feel extremely proud to have participated in several editions now—sharing my work on stage and staying at the forefront of this ever-evolving profession. **P**





LOS PORTALES

15620 HWY 99 UNIT#1
LYNWOOD, WASHINGTON
425-745-9430
EDGAR ANDRADE, OWNER

For Edgar Andrade, who runs the wholesale operations of Los Portales, the Lynnwood, Washington area has been a welcoming home. Part of the Seattle metropolitan area, this suburb has attracted an especially high Latin American

population. Andrade has been in the area for 35 years and has noticed the slow development of the community here.

“With time, a bunch of people started coming in more, once people started migrating this way. They started bringing family members. Right now, the population

of Hispanic people is huge,” he says.

He attributes the people and the weather to the area’s attractiveness. Washington is fortunate to have more tolerable summers than many areas of the United States, which is especially good for a business that has around 100





clients. There has been a huge increase in business since the bakery's opening nearly 25 years ago. In 2001, when Los Portales debuted in Lynnwood as a retail store with some wholesale accounts, they delivered Hispanic breads to only six stores. These days, a staff of 12 is able to maintain production without becoming overworked, a special challenge in baking. One of the keys to Los Portales' success



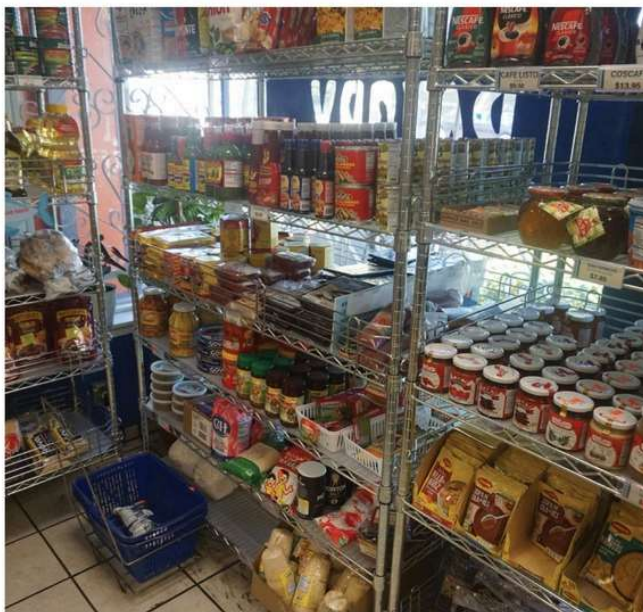
is its partnership with BakeMark®, which supplies a vast majority of the products the bakery uses. Andrade points to the beginning of that working relationship when things really started to turn for the better.

“They’ve been a lot of support. We’ve had a lot of ups and downs, they’ve always been willing to back us up,” he says. “Back then, there weren’t a lot of panaderías, so they were always willing to try to find products that were good for us. We do everything from scratch, so trying to find products up here, nobody knew, so they were always helping us out.”

Through the partnership with BakeMark®, Los Portales has used everything from whipped topping and tres leches mix, to flour and shortenings. The bakery’s tres leches cake is one of its best sellers, in addition to bread, conchas and ojos de buey. While grocery stores are the bakery’s main clients, it also does business with food trucks, where the bread is especially popular for sandwiches.

Although Los Portales was initially focused on Mexican products, it has since expanded to Salvadorean and Guatemalan bread, among other things. The bakery looks to appeal to a wider base than its culture, matching those flavors in its products. For a business that has lasted through turbulent times, including opening just two days prior to the Sept. 11, 2001 attacks in the United States and the many challenges of the COVID era, adaptability has been vital to its growth. **P**





SALVADOREAN BAKERY & RESTAURANT

1719 SW ROXBURY ST.
SEATTLE, WASHINGTON
206-762-4064

AMINTA AND ANA ELGIN, CO-OWNERS

As the owners of Salvadorean Bakery & Restaurant like to say, “There is nothing better than the flavor of our land.”

For nearly 30 years, the popular Seattle spot has been providing its community with a taste of El Salvador. Sisters Aminta and Ana Elgin founded the family business in 1996, coming from their home country with the big dream that the people from El Salvador who live in the surroundings of Seattle could find their traditional meals and share in the country’s customs will all of the American and Hispanic public.

Over the years, the business has expanded the business and also offers Hispanic products from Mexico, Central and South America. Cousins Alex and Robert have taken more responsibility with the day-to-day operations as well, bringing youthful energy and an eye for innovation to combine with the bakery and restaurant’s traditions.

“We’ve been trying to modernize the business,” Robert says. “A lot of the Latino bakeries and restaurants you see are stuck in the 90’s/2000’s.”

“We try to stay fresh and updated,” Alex adds. “We’ve been trying to get some new flavors implemented. We’ve got the mango tres leches, that’s a newer thing we do. We’d like to do some more flavors, maybe try some matcha tres leches. We’re experimenting with a Korean fusion pupusa.”

The pride of Salvadorean Bakery & Restaurant is its pupusas. These thick, flat, hand-made flatbreads or griddle cakes from El Salvador are made with cornmeal or rice flour and are usually stuffed with ingredients like cheese and beans. It’s the national dish of the country, and the owners wanted to make it a special emphasis on the menu.

Another big seller for the bakery is its tres leches cakes. There are a variety of flavors on the menu, including guava, Oreo, Rompope, piña colada, chocolate raspberry and many more. BakeMark® has been a big help to the bakery in that regard, supplying the cake mixes (in addition to flours and fruit fillings for other products) and working with its staff to fine tune these flavors.

“The pastry chef will be in town and will work on something we’ve been cooking

up, or maybe help us actualize some of the ideas we’ve been wanting to implement,” Robert says.

As the community has grown around Salvadorean Bakery & Restaurant, the business has looked to meet the demands of its people. Breakfast is pretty popular on the weekends, but each day has a lunch and dinner rush, while shoppers will come throughout the day for snacks and pastries. **P**





TIENDA Y CARNICERIA LOS GUERREROS

10515 S. TACOMA WAY
LAKEWOOD, WASHINGTON
253-581-7311

Tienda Y Carniceria Los Guerreros in Lakewood, Washington is an authentic Mexican grocery store offering a wide selection of meats, baked goods and traditional Mexican products. The store has added locations over the years in Mount Vernon and Everett that meet the needs of each community. The three locations are able to extend the store's reach to over 100 miles throughout western Washington.

After close to 30 years in business and as more Hispanics have made their way to Washington, Los Guerreros has adapted with the changing demographics of the community.

"It was a journey. What I've noticed in the time I've been here, it started as a little store, but now it is changing that

perspective," says the store manager.

The store gets most of its business from the grocery side, but the bakery has contributed about ten to fifteen percent of sales. Shoppers will come in for other groceries, and then as they wind through the aisles, they find cases of delicious bakery products in the back.

The cakes are an especially important part of the bakery. The staff make many of them to order, and the store has a system to custom design exactly what the customer wants. Tres leches cakes are very popular, with vanilla, chocolate and coffee being the most preferred flavors. Breads and pastries are also sold at a high volume, with the store's milhojas being a standout.

BakeMark®'s support has been vital to the bakery department, with almost

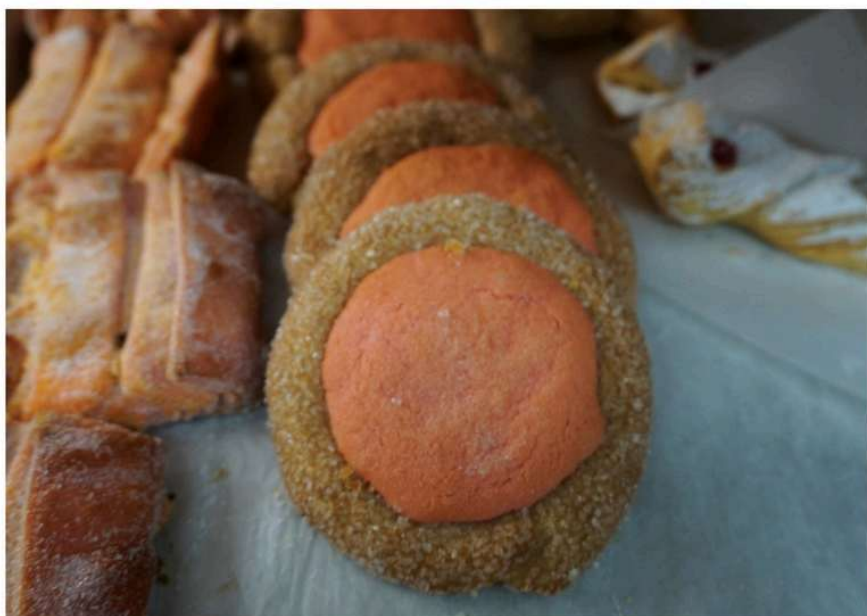
everything found in the bakery made with its products. It's the technical expertise and the familiarity that really makes the partnership successful.

"They have close communication with the bakers. What we like is that personal touch."

Although a majority of customers are Hispanic, many non-Hispanics are drawn to Los Guerreros. The breads and the meats are big reasons for that, as there are many products that customers can't find at other grocery stores.

Los Guerreros is looking to expand its already large flagship store, moving further into the parking lot. The produce section will be expanded in order to meet customer demand. As the business continues to thrive, more changes may be on the way. **P**





TATIS BAKERY II

337 S. 1ST AVE.
OTHELLO, WASHINGTON
509-488-8505
ALVARO AND ROSA PASTOR, CO-OWNERS

Othello, Washington is a working class town, characterized by agriculture and warehouses.

Tatis Bakery reflects that, focusing on hard work and a high-quality product. The Othello location opened in 2022, following the first location in Mattawa in 2018. A third location in Moses Lake





relies on baked goods from the Othello kitchen, while Mattawa stocks itself.

The owners of Tatis Bakery, Alvaro and Rosa Pastor, started baking from their home, growing their customer base a little bit at a time. Eventually, the demand was so strong that it necessitated a full business and storefront. When they had a vision to open the business, they contacted one of their customers who put them in touch with BakeMark® in Seattle. One of BakeMark®'s technicians immediately began working with the bakery on how to work with its products and come up with new ideas.

The bakery's relationship with BakeMark® since the beginning has been a strong one. A point of pride for the business is its recipes. While their breads and pastries may look like other bakeries in the area, they say that the taste is unmatched. It was vital that they find ingredients that would blend easily into those recipes without sacrificing that taste.

"Our connection has been important. They keep close contact with us, showing



us how to work with mixes. They've been a great partner," Alvaro says.

BakeMark®'s Knoxbridge Mills flour is a particularly strong product for Tatis Bakery, which uses 50 bags per week. Westco Ultra Rich Crème Cake Mix, BakeSense and Trigel Dorado Whipped Toppings and Westco Fruit Fillings are also heavily used.

Tatis Bakery specializes in a specific type of pastry that is popular in Guerrero, Mexico and those are very popular with customers. Cakes are also big sellers for the bakery. Orders are high, both for celebrations such as weddings and quinceañeras and for everyday enjoyment. Summer is a busy season for cakes, while

fall and winter is big for pastries.

Seven years since the first Tatis Bakery opened, quality is always a work in progress. Despite how good the products are, there is constant desire to make them better. As high demand has led to increased output, the bakery wants to make sure that product quality doesn't suffer and customers remain satisfied. Loyalty is important to the bakery, and Tatis Bakery's recipes make sure that those hardworking customers keep coming back for the baked good needs. **P**



THUNDERBIRD



Since 1978

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



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

ISO 9000

NSF



Planetary Mixers
10qt up to 200qt capacity



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



Call us Today! THUNDERBIRD FOOD MACHINERY, INC. (PIZZA HUT OFFICIAL 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; tbfdallas@hotmail.com



PANADERÍA EL PORVENIR

209 S. TOPPENISH AVE.
 TOPPENISH, WASHINGTON
 509-865-8837
 MIGUEL ANGEL MONTIEL, CO-OWNER

At the heart of the town of Toppenish is Panadería El Porvenir, a second-generation business with fifth-generation bakers who have made themselves integral to the town. Community is very important to the bakery.

“We do a lot of donations throughout the school year. All the elementary, middle and high schools here in town. All the churches, all the bank branches. Everybody in town asks for something and we donate a lot. That is one of the ways in which we help people,” says Miguel Angel Montiel Jr. “We’re really connected to community. They support us and we support them.”

Panadería El Porvenir first opened in Toppenish in 1993. At that time, there was a Hispanic population in place, but that has increased significantly over the last 32 years. The Montiel family has filled a need for this community, offering traditional products that stand out with their look and taste. BakeMark® has played an important role in that process over the decades.

The bakery relies on many BakeMark®

products to create its breads, pastries and cakes. The fillings, flours, cake mixes, concha mixes and mantecada mixes have been extremely useful in its offerings.

Panadería El Porvenir’s mantecadas are quite popular, as the bakery says that they usually sell out every day.

Cakes are a pretty heavy part of the business, especially during the summer for birthdays, weddings and quinceañeras. Panadería El Porvenir has worked with BakeMark®’s technical team on using the cake glazes to really make its cakes stand out.

Some of the bakery’s other popular products include bolillos, conchas, donuts, muffins and croissants. Customers are consistently coming through at all hours of the day to pick up these delicious baked goods inspired by traditional Mexican recipes. The warm atmosphere and friendly faces add



to the experience for visitors, often inspiring them to come back on a regular basis.

With over three decades of experience, the Montiel family has learned plenty. There is always room for improvement, and they’ve continued to fine-tune their products over time, especially with the help of BakeMark®. They’ve found a way to balance the tradition of their baked goods while continuing to improve the taste. **P**



ELOTES

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

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

Make Up: Scale into 2 1/2 oz. pieces and round. Rest for 15 minutes. These dough

balls may also be kept under refrigeration up to 24 hours. Place on a donut frying screen and roll them to an elongated oval shape. Place pasta topping or your choice of Trigal Dorado® or Westco® Flavorful Filling in the center of the oval. Gently fold the dough over the filling and seal the edges.

Proof and Bake: Place them with the seam down on a lined baking sheet, proof them for 20-30 minutes. Bake them at 375°F until light golden in

BAKEMARK® PRODUCTS USED

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

PASTA TOPPING INGREDIENTS

1½ LB Granulated sugar
1 ½ LB Powdered sugar
3 LB All-purpose shortening
2 OZ. Baking powder
2 ½ LB Pastry flour
2½ LB Cake flour
2 OZ. Whole eggs
Food Coloring of your choice

color, then roll them in granulated sugar.

Finish: Roll the Elotes in granulated sugar while they are still warm.



100% WHOLE WHEAT TELERA



BAKEMARK® PRODUCTS USED

#31632 Bolillo Bread Mix Trigal Dorado®
#35179 Fresh Yeast Trigal Dorado®

Mix: Mix Bolillo Bread Mix Trigal Dorado® per instructions on the bag for a small batch. Mix for 2 minutes on low speed to incorporate the ingredients, then continue mixing for 10 minutes on medium speed (medium speed is 3rd speed on a 4-speed machine), or until fully developed.

Proof and Bake: Dough temperature should be 78-80°F after mixing. Fermentation time is approximately 10-15 minutes. Scale, then using your rolling pin, shape into teleras. Proof for approximately 45 minutes at 95°F in a medium moist proofing cabinet. Bake at 395°F for approximately 15 minutes (with 10 seconds of steam).

Product Solutions from BakeMark®

BIZCOCHO MIX

An extra rich mix designed specifically for the production of Conchas, Rosca de Reyes, Danes, Pan de Muerto, and many other types of Sweet Breads. Products made with this mix are traditionally light and soft and provide for exceptional shelf life for both fresh and packaged products. All that is required to be added is water and yeast for consistent and time saving production.

For more details, visit www.bakemark.com.



BOLILLO MIX

Few types of bread are given more respect than the very traditional Bolillo. The Bolillo is "The" staple bread throughout most of Latin America. We have preserved this tradition by creating a mix that will produce all the characteristics both you and your customers expect from its chewy golden crust to the softer and flavorful center. All that is needed is water, yeast and your skillful hands.

For more details, visit www.bakemark.com.



GLITTER GLAZE

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. For more details, visit www.bakemark.com.



TRIGAL DORADO® FROZEN CHURROS

Deliver the authentic taste that consumers want, bringing back the taste and experience they fondly remember. The entire family, both young and old, will love the authentic taste and the variety of flavors. They're perfect for all occasions and a broad consumer base looking for a delicious sweet indulgence. Trigal Dorado® Churros are available in 4 great varieties including plain and filled recipes. Convenience for you is delivered through our frozen and fully cooked churros - ready to fry or heat in the oven and then cover with cinnamon & sugar.

Easy to prepare and consistently delicious, every time.

For more details, visit www.bakemark.com.



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



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®