

BAKEMARK

PANADERÍA

SUPPLEMENT TO BAKE

JUNIO 2026

English

version starts on page

32

Marketing en Todos los Canales

Marketing on All Channels



Sirva la Dulzura de la Tradición

Produzca un postre inolvidable
y sin esfuerzo, lleno de
auténtico sabor con nuestra
mezcla Trigal Dorado® Tres
Leches Cake Mix, leche Alegría
Tres Leches y cobertura batida.



**ESCANEE ESTE
CÓDIGO QR PARA
VER DETALLES,
RECETAS Y MÁS.**

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

BAKEMARK

Ingredients & Manufacturing...Delivered®



06



08



10



CONTENIDO

- 06 PAN Y HORNEO
- 08 PASTELES Y DECORACIONES
- 10 MARKETING EN TODOS LOS CANALES
- 16 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.

APROVECHANDO RECURSOS

Un mercado cada vez más competitivo exige una gama más amplia de herramientas de marketing.

En esta edición de Panadería de BakeMark®, destacamos los numerosos y valiosos recursos disponibles para los propietarios y gerentes de panaderías en el entorno empresarial actual. Estos incluyen herramientas web, marketing en redes sociales, sistemas de pedidos en línea y actividades promocionales dirigidas.

Además, las panaderías en San Antonio señalan que su diversa clientela

genera una demanda favorable para una amplia variedad de productos. Esto ayuda a impulsar mayores ventas y a fomentar clientes recurrentes.

BakeMark® está comprometido con la innovación y su éxito continuo. Le invitamos a ponerse en contacto con su representante de ventas local de BakeMark® y a visitar 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** MARKETING ON ALL CHANNELS
- 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.

TAPPING INTO RESOURCES

An increasingly competitive marketplace is striking the need for a broader range of marketing tools.

In this issue of BakeMark® Panadería, we highlight the many valuable resources available to bakery owners and managers in today's business environment. These include web tools, social media marketing, online ordering, and targeted promotional activities.

In addition, panaderías in San Antonio point out that their diverse range

of customers provides welcoming demand for a wide range of product options. This helps drive higher sales and repeat business.

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



Automaticice 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



LLEVANDO LOS SABORES A UN NUEVO NIVEL

En El Folklor Bakery, en San Antonio, Texas, los clientes se deleitan al encontrar una asombrosa variedad de productos de panadería fundamentales, como casi una docena de sabores de empanadas o nueve tipos de donas.

La selección de empanadas es una de las más diversas que encontrará en el país; entre los sabores se incluyen camote, calabaza, piña, manzana, queso, cajeta, fresa y guayaba.

Las opciones de donas incluyen glaseadas, chocolate, azúcar, buñuelos de manzana, long johns, giros de canela, lazos, donas rellenas y el clásico rollo de canela.

“Podemos adaptarnos a cualquier tendencia de sabores que esté de moda,” señala David González, director de operaciones de El Folklor Bakery, que cuenta con seis sucursales en San Antonio.

González explica que actualmente

existe un resurgimiento en la demanda de productos “locales y auténticos”.

Asimismo, en Bon-Día Panadería, también en San Antonio, los propietarios Mariana y Gerardo Hernández ofrecen sabores de conchas de moda, como mazapán, chocolate Dubai, chocolate Abuelita, Oreo, Biscoff, fresas con crema, galletas con chispas de chocolate y las tradicionales conchas esponjosas.

Esta innovadora panadería también ofrece croissants de Nutella, croissants de queso crema con fresa y mucho más.

Mariana Hernández explica que, además, elaboran panes y pasteles decorativos para armonizar con la temática de las festividades, incluyendo panes especiales con nueces para las celebraciones de otoño e invierno. Por ejemplo, crean antojos dulces de queso crema con forma de bastón de

caramelo para la Navidad, así como donas festivas diseñadas para asemejar arañas en Halloween y conchas en forma de corazón para el Día de San Valentín.

“Cubrimos todas las temporadas de fiesta,” comparte Hernández, añadiendo que publican fotos coloridas de sus especiales de temporada en Instagram para despertar el entusiasmo y la interacción con los clientes.

Las tendencias de consumo dan forma a las innovaciones de productos del mañana.

Según el informe “Consumer Trends 2026” (Tendencias del Consumidor 2026) de Innova, los compradores de productos de panadería de hoy en día se inclinan hacia tendencias de sabores que equilibran comodidad y creatividad, familiaridad y descubrimiento. Los sabores nostálgicos favoritos se están renovando, los perfiles de



inspiración global están encontrando nuevas audiencias y las combinaciones inesperadas están reconfigurando los menús.

Para las panaderías tradicionales que buscan ofrecer opciones hispanas auténticas y de calidad, Trigal Dorado de BakeMark es la marca ideal a la que deben recurrir. La línea completa de ingredientes auténticos ayuda a recrear de manera consistente los sabores de su tierra natal y a hacer crecer su negocio.

Según las investigaciones de Innova, los consumidores buscan ocasiones de socialización más informales, ya que prefieren ambientes relajados y flexibles. Por ejemplo, los hogares de los propios consumidores y los espacios al aire libre han experimentado un crecimiento neto en cuanto a las preferencias de socialización de los consumidores. Dado que las reuniones

en casa constituyen una tendencia creciente entre los consumidores, surge una gran oportunidad para las marcas de alimentos, puesto que el 40% de los consumidores afirma que disfrutar de la comida en compañía es un elemento fundamental de conexión durante las ocasiones de socialización.

Según las predicciones de tendencias de sabores para 2026 en Norteamérica, elaboradas por Tastepoint de IFF, la combinación de dulce y picante es una tendencia en auge: “dinámica y deliciosamente irresistible”.

El fenómeno de “dulce-picante” está redefiniendo la forma en que los consumidores perciben lo picante. Al combinar la dulzura con un picante de intensidad gradual, esta tendencia de sabores

aporta equilibrio, emoción y accesibilidad.

Desde salsas de miel y chile hasta aperitivos de mango y habanero, los perfiles de sabor dulce-picante están aumentando tanto en los menús de los restaurantes como en los productos envasados, impulsados por las tradiciones culinarias globales del uso de especias y por el revuelo generado en las redes sociales.

La combinación de dulce y picante es audaz, pero no polarizante; resulta ser perfecta para las opciones de temporada, aperitivos modernos y lanzamientos diseñados para captar la atención, según señala el informe de investigación, el cual recomienda incorporar estos sabores en salsas, glaseados y productos de confitería. **P**



EFICIENCIA EN LA PRODUCCIÓN



La planificación anticipada es el primer paso — y posiblemente el más importante — para lograr un negocio de pastelería exitoso.

“Hoy en día, atendemos a un grupo de clientes mucho más diverso,” explica Henry Correa, quien dirige la panadería Cinderella Bakery, con sede en San Antonio, junto a su esposa. Fue su padre, Joe, quien fundó esta panadería familiar en 1967.

Un aspecto destacable del negocio actual es que reciben numerosos pedidos de pasteles y repostería durante todo el año. La Navidad es una temporada festiva importante, pero en términos generales, las ventas se mantienen estables durante las cuatro estaciones.

“Por aquí, nuestros clientes celebran simplemente por el placer de celebrar,” explica Correa.

Un negocio de pasteles exitoso también depende de seguir pautas fundamentales durante el proceso de producción.

Elaborar pasteles “desde cero” requiere pesar y medir diez o más ingredientes, lo cual a menudo incrementa los costos de mano de obra y la probabilidad de cometer errores. Las mezclas para pastel de BakeMark® sólo requieren dos ingredientes adicionales, lo que reduce significativamente esos riesgos.

La temperatura de horneado en un horno de rejilla o de convección debe oscilar entre 320 y 335°F. En un horno rotatorio o convencional, la temperatura debe situarse entre 350 y 365°F.

Los pasteles deben invertirse

DELICIAS ETERNAS

5 de junio: Día Nacional de la Dona

12 de junio: Día Nacional de la Galleta de Mantequilla de Cacahuete

13 de junio: Día Nacional de los Amantes de los Cupcakes

21 de junio: Día del Padre

(colocarse boca abajo) inmediatamente después de retirarlos del horno para retener la humedad, evitar que se encojan y mantener los bordes laterales rectos. Los pasteles invertidos requerirán menos recorte y menos glaseado para su acabado final; además, tendrán una vida útil más larga.

Otro consejo valioso: una mayor cantidad de azúcar da como resultado donas más suaves. Las masas con niveles más altos de azúcar son más fáciles de manipular y se procesan mucho mejor en la maquinaria.

Las donas tipo pastel son ideales para experimentar con sabores. Puede añadir a la masa sabores de la línea Westco® Fruit-O, saborizantes en polvo o incluso mezclas para bebidas en polvo.

Prepare el glaseado el día anterior. Se adherirá mejor una vez que el azúcar haya absorbido completamente el agua. Utilice un glaseado para donas de primera calidad, elaborado con Westco® Super Speedee® Glaze, para obtener un acabado duradero.

Una masa correctamente mezclada debe estar plenamente desarrollada, alcanzando una temperatura final de 80°F.

Una vez mezclada, la masa debe reposar, cubierta, durante un periodo de 45 a 60 minutos. Las donas deben someterse al proceso de fermentación a una temperatura de entre 95 y 100°F, con una humedad relativa del 75 al 80%. Las donas elaboradas con levadura deben freírse a 375°F durante 55 a 60 segundos por cada lado. **P**







MARKETING EN *Todos los Canales*

En Bon-Día Panadería, en San Antonio, los propietarios, Mariana y Gerardo Hernández, recurren cada vez más a las redes sociales para dar a conocer sus próximas ofertas especiales y delicias de panadería diarias.

“Utilizamos Instagram, Facebook y TikTok,” explica Mariana Hernández, y añade que Instagram es una herramienta excelente para compartir imágenes

llamativas de sus ofertas con los clientes.

Por ejemplo, publicaciones recientes informaron a los clientes sobre los “kolaches” matutinos (disponibles con salchicha y queso, y pavo y queso), así como sobre una impresionante variedad de sabores de empanadas, incluyendo caramelo, queso crema, piña y limón.

Las panaderías de San Antonio señalan que la diversidad de su clientela genera una

demanda favorable para una amplia gama de productos. Esto contribuye a la impulsión de mayores ventas y a fomentar la fidelidad de los clientes.

“Tenemos muchos clientes de diferentes nacionalidades,” explica Oralía Vella, vicepresidenta de Mario’s Bakery en San Antonio.

BakeMark® desempeña un papel crucial al ayudar a las panaderías locales



100 AÑOS de CALIDAD y CONSISTENCIA



Descubra la
Diferencia de North Dakota

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

CERTIFICADO POR EL FSSC 22000

NORTH
Dakota
Be Legendary.

a mantenerse abastecidas con los ingredientes y suministros que necesitan, además de proporcionarles ideas de marketing para incrementar sus ventas.

“Llevamos más de 40 años comprando de BakeMark®,” afirma Henry Correa, quien dirige la panadería Cinderella Bakery, con sede en San Antonio, junto con su esposa. “Hoy en día, las personas son realmente fundamentales para el éxito de un negocio.”

David González, director de operaciones de El Folklor Bakery, cadena que cuenta con seis sucursales en San Antonio (la primera de las cuales abrió sus puertas en enero de 2001), afirma que BakeMark® le da el poder de mantenerse a la vanguardia en un entorno tan competitivo.

“BakeMark® siempre se preocupa por nuestros mejores intereses,” explica González.

Y las redes sociales ayudan a El Folklor a conectar con sus clientes de una manera dinámica.

“Tenemos más de 200,000 vistas en Instagram,” comparte González. “Utilizamos las redes sociales para diferenciarnos.”

En un entorno cada vez más competitivo, los minoristas están aprendiendo el valor de un marketing astuto a través de un conjunto diverso de canales, incluyendo sus tiendas físicas y las redes sociales.

El informe “Hispanic Diverse Intelligence Series 2025 Report” de Nielsen revela las tendencias que definen a este grupo experto en tecnología, como un 26% de uso de códigos QR y un 15% más de intención de compra derivada de los anuncios en las redes sociales.

Un dato crucial es que el 52% busca una representación





auténtica; esta cifra asciende al 59% entre los espectadores cuya lengua dominante es el español.

Según el informe de Nielsen titulado “Cómo los espectadores hispanos están creando sus experiencias mediáticas” (“How Hispanic viewers are creating their media experiences”), los consumidores hispanos contribuyen de manera significativa a la economía y la cultura de los Estados Unidos. Actualmente, constituyen alrededor del 20% de la población estadounidense y poseen un poder adquisitivo superior a los 4.1 billones de dólares.

Asimismo, están moldeando de forma activa y contundente sus propias experiencias digitales, impulsando tendencias que redefinen la manera en que se consume y se crea el contenido. En el actual clima social y económico, las audiencias hispanas evalúan cada vez con mayor rigor en quién depositar su confianza.

Buscan un contacto auténtico de las marcas, las plataformas y los creadores que genuinamente respetan su influencia y reflejan sus valores, tanto en el entorno digital como en la vida real. Esto hace imperativo ir más allá de la simple comprensión de las métricas de consumo tradicionales; implica reconocer su impacto como potencias económicas, creadores de tendencias y generadores de comunidades que dinamizan el comercio y buscan establecer alianzas genuinas.

Impulsadas por la relevancia cultural y por comportamientos que priorizan el uso de dispositivos móviles, las audiencias hispanas en los EE. UU. están estableciendo meticulosamente una jornada digital personalizada a través de plataformas y experiencias fragmentadas.

Su interacción predominante con el “streaming” y las redes sociales, su papel fundamental en la economía de los creadores, tanto como consumidores como creadores, y sus apasionadas conexiones con referentes culturales subrayan una verdad innegable: los consumidores hispanos pueden constituir un grupo demográfico poderoso para aquellas marcas dispuestas a conectar con ellos con autenticidad y perspicacia.

Según Pew Research Center, entre los años 2000 y 2024, la población latina casi se duplicó, pasando de 35.3 millones a 68 millones de personas. Los latinos representaron más de la mitad de todo el crecimiento de los EE. UU. durante ese periodo.

En la actualidad, los latinos constituyen el segundo grupo racial o étnico más grande del país, representando a uno de cada cinco estadounidenses. Son, además, notablemente diversos, relativamente jóvenes, mayoritariamente nacidos en los EE. UU. y están cada vez más dispersos por todo el país.

Los hispanos representan una proporción

mayor de la población estadounidense en los grupos de edad más jóvenes, y una proporción menor en los grupos de edad más avanzada. En 2024, la edad mediana entre los hispanos en los EE. UU. fue de 31.2 años. En comparación, la edad mediana fue de 36.2 años entre los estadounidenses negros, 39 años entre los estadounidenses de origen asiático y 43.2 años entre los estadounidenses blancos.

Según Pew Research Center, los mexicanos constituyen el grupo individual más numeroso. Las aproximadamente 40 millones de personas de origen mexicano en los Estados Unidos representaron el 57% de la población hispana del país en 2024.

Con 6.1 millones de personas, el grupo de origen puertorriqueño es el siguiente más numeroso en los 50 estados y el Distrito de Columbia. Otros 3.2 millones de hispanos residían en Puerto Rico el año pasado.

Otros ocho grupos de origen hispano cuentan con 1 millón o más de personas: cubanos, salvadoreños, dominicanos, guatemaltecos, colombianos, hondureños, venezolanos y ecuatorianos.

Cabe destacar que los venezolanos son el grupo de origen hispano de más rápido crecimiento, habiendo duplicado su número entre 2019 y 2024.

Según el informe de Nielsen, 68.1 millones de personas hispanas residen en los Estados Unidos, lo que representa más del 20% de la población total del país.

La edad media de los hispanos que viven en los EE. UU. es de 31 años, y el 37% de los hogares cuenta con un menor de 18 años, en comparación con el 24% de los hogares no hispanos.

Cabe destacar que el 58% de los consumidores hispanos espera que las marcas respalden las causas que les importan, según la Encuesta de Actitudes y Representación de Nielsen.

Otro dato relevante es que los ingresos anuales generados por las empresas de propiedad hispana superan actualmente los 650 millones de dólares, según la Encuesta de Negocios Estadounidenses de la Oficina del Censo de los EE. UU.

Expo ANTAD 2026 (19 al 21 de mayo de 2026 | Guadalajara, México): Un importante evento internacional para los sectores de alimentación, bebidas y comercio minorista, con más de 1,800 expositores.

Americas Food & Beverage Show 2026 (Feria de Alimentos y Bebidas de las Américas) (14 al 16 de septiembre | Miami, FL): Conecta a fabricantes con importadores en el Caribe y América Latina.

El “Americas Food & Beverage Show & Conference” está abierto únicamente a

profesionales del sector, lo que lo convierte en un evento exclusivamente B2B (de empresa a empresa). Los asistentes a la feria van en busca de productos nuevos e innovadores para adquirir, agregar a los estantes de sus tiendas o menús, y sorprender a sus clientes. **P**



Solución Compacta para Bolillo



Diseñada para panaderías y negocios artesanales pequeños, la Solución Compacta para Bolillo da forma a la masa previamente alargada, creando Bolillos con puntas, sin necesidad de fermentación previa. La altura de presión ajustable y los rodillos de doble calibración garantizan un formado uniforme y delicado. Los productos terminados se depositan en una bandeja de recogida para retiro manual.



CATÁLOGO SITIO WEB



Auténtico Sabor con Menos Labor

Simplemente agregue agua y levadura a
Trigal Dorado® Concha Mix para preparar
deliciosas conchas tradicionales más rápido,
con menos desperdicio y más consistencia.



ESCANEE ESTE CÓDIGO QR
PARA VER DETALLES,
RECETAS Y MÁS.

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

BAKEMARK

Ingredients & Manufacturing...Delivered®



MARIO'S BAKERY

2231 CASTROVILLE RD.
SAN ANTONIO, TX
(210) 434-2017
MIGUEL MONTOTO, PROPIETARIO

Mario's Bakery, situada en 2231 Castroville Rd en San Antonio, Texas, es una verdadera joya para cualquiera que aprecie los productos de panadería auténticos y caseros. El aroma de los pasteles y las donas recién horneados envuelve a los clientes, evocando una sensación de calidez y confort difícil de resistir.

La panadería es administrada por Oralia Vella y Miguel Montoto, junto con Rolando Montoto Jr.

“Empezamos hace 43 años,” explica Miguel Montoto, quien dirige una de las panaderías más antiguas de San Antonio. “Tenemos dos sucursales, y ambas venden los mismos productos. Vendemos mucho de todo. ¡Tenemos una clientela fantástica!”

Los panaderos comienzan su jornada temprano, a las 3:00 a. m., preparando las masas para productos auténticos como donas, cuernos de mantecada y campechanas.

La panadería ofrece una extensa lista de productos de repostería frescos, y el negocio mantiene un ritmo constante durante todo el año.

“Estamos ocupados todo el tiempo,” comenta Oralia Vella, hija del propietario y vicepresidenta del negocio familiar. “Los viernes son una locura, empezando con las donas por la mañana.”

Las donas son tan populares aquí que la panadería las ofrece en cajas de tres tamaños: pequeña, mediana y la “caja grande”. En la caja grande caben treinta donas.

“Tenemos la mayor variedad en San Antonio,” afirma Vella.

Su menú destaca por

sus favoritos clásicos, como las donas artesanales, incluyendo los muy apreciados “giros glaseados”, elogiados por su dulzura perfecta y su textura recién horneada. La selección de pan dulce es otro punto fuerte, con productos suaves y sabrosos que brindan una reconfortante sensación de nostalgia en cada bocado.

Lo que realmente sobresale es la dedicación de la panadería a la calidad y la tradición, algo evidente en cada panecillo de canela, dona y buñuelo de manzana: todos ricos en sabor y elaborados frescos a diario.

Los clientes aprecian a Mario's por su frescura constante, su generosa variedad y sus precios imbatibles, lo que convierte darse un capricho en algo accesible y libre de culpas. El cálido personal bilingüe añade un toque acogedor, tendiendo puentes

entre la comunidad y la cultura en cada transacción. Mario's Bakery es más que un lugar para comprar un gusto dulce; es un tesoro local donde cada bocado cuenta una historia de hogar y herencia cultural.

Lo que más destaca de Mario's Bakery es su compromiso con la calidad y la tradición. Cada producto parece ser hecho a mano, desde los “giros glaseados” a la perfección hasta el suave pan dulce que lo transporta a la experiencia clásica de una panadería tradicional.

Los clientes leales se deshacen en elogios hacia los irresistibles panecillos de canela y los buñuelos de manzana. Algunos incluso comparan estos productos con los mejores de California, destacando la atención al detalle de Mario's y sus recetas fieles a sus orígenes.

Una de las características más notables es



que la panadería ofrece precios asequibles sin sacrificar el sabor. Por sólo un dólar por dona, puede darse el gusto de disfrutar de delicias ricas en sabor y frescura. Este equilibrio hace que Mario's Bakery no sea sólo un lugar para satisfacer un antojo dulce rápido, sino un destino al que vale la pena regresar una y otra vez.

La panadería también destaca por su ambiente acogedor. El personal bilingüe asegura que la comunicación fluya con naturalidad, mejorando la experiencia del cliente y reflejando la vibrante mezcla cultural de la comunidad. Si bien algunos han señalado momentos de trato un tanto brusco, el encanto general y la autenticidad brillan en cada bocado.

Mario's Bakery no es sólo una panadería; es un lugar donde se preservan las tradiciones, se crean recuerdos y los placeres sencillos se elevan a través de una maestría en la repostería. Ya sea que se le antoje una clásica dona glaseada, un sustancioso panecillo de canela o el pan dulce más suave, este establecimiento emblemático de San Antonio promete satisfacción en cada bocado. **P**



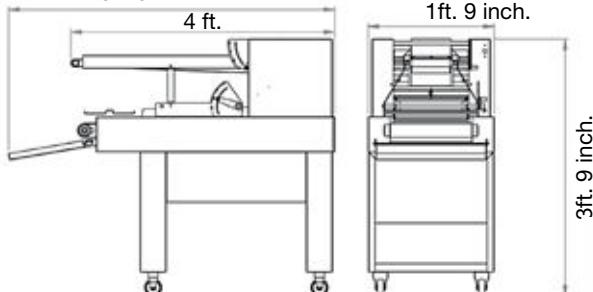
■ NUEVA BOLILLERA DOBLE CANAL

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



BREAD MOLDER FORMER

4 ft. 10 inch.



■ 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.



MENOS GRASA MÁS MASA

SUPREMO

TORTILLA SOLUTIONS

Para producir tortillas más magras y saludables que cumplan con las altas expectativas de los clientes, utilice los ingredientes de alto rendimiento AB Mauri Supremo Tortilla Solutions, incluyendo **Supremo Fat Reduction**, que ayuda a reducir la grasa o el aceite de su fórmula hasta un 100%.

- ¡Ahorre dinero!
- Hasta un 100% de reducción de grasa
- No hay pérdida de rendimiento al reemplazar la grasa con agua
- Mantiene la misma suavidad, plegabilidad y vida útil de las tortillas de harina normales

Para obtener soluciones de proceso de horneado personalizadas y tradicionales, y un servicio al cliente colaborativo, usted puede contar con AB Mauri.

AB | MAURI
Passionate About Baking™

abmna.com · 1.800.772.3971 [f](#) [in](#) [@](#)





CINDERELLA BAKERY

1261 SALTILLO ST.
SAN ANTONIO, TX
(210) 433-1797
HENRY CORREA, PROPIETARIO

Cinderella Bakery se enorgullece de ser una tradición en San Antonio desde 1960. La panadería se enorgullece enormemente de elaborar el pan dulce auténtico de mejor sabor, utilizando ingredientes de la mejor calidad desde hace 56 años. Todos los productos de panadería y los artículos salados se elaboran con ingredientes frescos de la más alta calidad y son preparados al estilo casero.

Cinderella Bakery se fundó sobre la base de unir a las familias a través del buen pan dulce mexicano tradicional. A medida que Cinderella Bakery ha seguido creciendo, la panadería ha incorporado pasteles, cupcakes, magdalenas, galletas, una variedad de donas, tamales caseros y un favorito de San Antonio: Barbacoa con Big Red.

El padre de Henry Correa, Joe, fundó la panadería en 1967. Joe era panadero y veterano de Vietnam.

“Siempre hicimos donas y muchos pasteles,” explica Henry Correa. “Nuestros productos más vendidos son los panecillos de canela y los pasteles daneses. Todas nuestras donas se elaboran desde cero.”

Cuando los clientes se van de vacaciones durante el verano, la panadería tiende a vender más pasteles que panes. En general, el negocio se mantiene muy estable a lo largo de todo el año.

Cinderella Bakery ofrece bandejas de galletas festivas, tanto pequeñas como grandes, repletas de una variada selección de galletas de temporada. Ya sea que le gusten las tradicionales galletas con chispas de chocolate o las clásicas galletas festivas de azúcar, ¡su paladar dulce quedará encantado con todo lo que contienen estas bandejas surtidas!

Otros productos festivos incluyen el Pan de Muerto, la Rosca de Reyes, el Pan Sagrado y pays recién horneados.

Las auténticas tortillas se elaboran únicamente con los ingredientes más selectos y se preparan frescas cada día. Se invita a los clientes a disfrutar de deliciosos tamales caseros y rica barbacoa. Ya sea que los clientes busquen llevar algo para la cena familiar o simplemente para un almuerzo ligero, Cinderella Bakery brinda una sensación de hogar a cada cliente que cruza sus puertas.

Los clientes disfrutan eligiendo entre

una amplia variedad de sabores de donas; todas preparadas frescas y desde cero. Se aceptan pedidos especiales, y Cinderella Bakery ofrece donas hechas a medida para cualquier evento especial o simplemente como un capricho matutino para los compañeros de trabajo.

Cinderella Bakery ofrece más de 70 variedades de pan dulce, elaboradas con ingredientes de la más alta calidad.

Entre los productos destacados para el



desayuno se incluyen las donas, magdalenas y galletas. También ofrecen una amplia variedad de sabores de pastel: vainilla (disponible en colores especiales), chocolate, amarillo, fresa, vainilla con gragea, marmoleado (vainilla, chocolate y fresa), Red Velvet, tres leches (vainilla, chocolate y fresa), pastel de zanahoria, plátano con nueces, sabores frutales (fresa, limón, piña y plátano) y pastel de fresas con crema.

Entre los sabores adicionales disponibles en formato de cupcake se incluyen: chocolate alemán, vainilla con glaseado de coco, plátano, hawaiano, mantequilla de maní, limón dulce y crema de mantequilla de limón. **P**



SOMERSET®

Tel: 978-667-3355
800-772-4404
Fax: 978-671-9466
Email: somerset@smrset.com
www.smrset.com



SEP-790

PRENSA DE TORTILLAS AUTOMATIZADA

IDEAL PARA:

- TORTILLAS
- PAN ROTI
- BURRITOS
- PAN SIN LEVADURA
- PAN PITA
- PAN CHAPATI

- Más de 1,000 pzas. por hora
- Presiona la masa hasta 35.5cm (14") de diámetro
- Producto preciso, consistente y uniforme
- Sencillos ajustes de grosor
- Diseño compacto de mesa
- Accionamiento totalmente eléctrico para trabajo pesado
- Controles de temperatura duales
- Para trabajo pesado, libre de mantenimiento

También disponible en tamaño mini.
Prensa la masa hasta 22.8 cm (9").
N.º de modelo SEP-795



— 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





EL FOLKLOR BAKERY

6050 INGRAM RD.
SAN ANTONIO, TX
(210) 681-3868
DAVID GONZALEZ, DIRECTOR DE OPERACIONES

La venta de pasteles decorados constituye una gran parte de nuestra actividad.”

—DAVID GONZÁLEZ,
DIRECTOR DE OPERACIONES
DE EL FOLKLOR BAKERY, CADENA QUE
CUENTA CON SEIS SUCURSALES
EN SAN ANTONIO.

El padre de David, Eduardo González, y Arturo Avila son los copropietarios de la panadería.

“Haremos todo lo posible por ajustarnos a la fecha que usted desee y atender cualquier solicitud que tenga para hacer que su fiesta o celebración sea memorable,” comparte González.

Para los eventos especiales, El Folklor Bakery adapta sus productos y servicios en función de los gustos y necesidades de cada cliente, con el fin de brindar la mejor experiencia posible tanto a ellos como a sus invitados.

Para generar tráfico en línea, El Folklor continúa fortaleciendo su presencia en la web con la ayuda de SpotHopper, plataforma que impulsa a más de 18,000 restaurantes y comercios mediante su innovadora tecnología de marketing basada en la inteligencia artificial, “ayudando a los restaurantes a captar más clientes y a prosperar en un mundo donde lo digital es lo primero. Atraiga a más clientes sin mover un solo dedo.”

Los datos de SpotHopper revelan que las empresas tienen entre dos y tres veces más probabilidades de recibir mejores reseñas con este servicio.

Su amplia variedad de opciones de pan dulce incluye marranitos, pañuelos, campechanas, chinos, ojos de buey, orejas, conos, peinetas, piedras, rollos y besos.

Ofrecen una deliciosa selección de

pasteles redondos con sabores que incluyen chocolate, vainilla, tres leches, cuatro leches, piña colada, galletas con crema, pastel de zanahoria, pay de queso, flan y chocoflan.

Cabe destacar que la panadería ofrece sabores poco comunes de pasteles y cupcakes — ube o amaretto, por ejemplo — basándose en las solicitudes de los clientes.

“Una vez hicimos 3,000 cupcakes de ube para una escuela local,” explica González.

Además de galletas grandes de sabores tradicionales, El Folklor ofrece galletas pequeñas como orejitas, polvorones surtidos

y galletas de canela. Los niños disfrutaban especialmente de estos dulces antojos.

Los churros están disponibles rellenos de cajeta o crema bávara.

Cuentan con ofertas especiales, como un descuento de \$2 en las donas los lunes.

Los pedidos están disponibles para recoger en el local o para entrega a domicilio.

En sus otras sucursales, El Folklor vende barbacoa y kolaches, incluyendo el estilo tejano. Los kolaches tejanos se caracterizan por llevar una salchicha envuelta en masa y horneada posteriormente. **P**





POCO LOCO SUPERMERCADO

798 HIGH RD.
KYLE, TX
(512) 523-8352

A medida que el deseo de hacer todas las compras en un solo lugar se convierte en la norma en lugar de la excepción, las panaderías dentro de los supermercados están ganando cuota de mercado al ofrecer a sus clientes leales todo lo que necesitan.

Como una de las principales cadenas de supermercados en Texas, incluyendo San Antonio, Poco Loco Supermercado ofrece productos de la más alta calidad a precios excelentes.

“Queremos que usted se mantenga conectado con su cultura y sus tradiciones únicas. Nuestro objetivo es brindarle la mejor experiencia de compra, con productos de primera calidad y un servicio al cliente excepcional,” explica esta cadena de supermercados con múltiples sucursales.

Poco Loco Supermercado cuenta con ubicaciones en las siguientes ciudades del centro y sur de Texas: Austin, Bryan, Buda, Dale, Elgin, Giddings, Ingram, Kyle, Lockhart, Marbach, Nogalitos, San Marcos, Waco, Uhland y San Antonio.

Todas las sucursales se rigen por las siguientes pautas:

Frescura y precios accesibles: “Ofrecemos productos de la más alta calidad a los mejores precios.”

Productos mexicanos auténticos: “Encuentre una gran variedad de ingredientes, especias y alimentos especializados de origen mexicano.”

Servicio al cliente amable: “Nuestro personal siempre está listo para atenderle.”

Compra integral: “Desde productos frescos hasta panadería y artículos esenciales para el hogar, lo tenemos todo.”

El departamento de panadería de Poco Loco está repleto de panes y pasteles recién horneados, con sus costras doradas aún calientes. El dulce y reconfortante

aroma inunda el ambiente, atrayendo a los clientes hacia el interior.

La panadería se enorgullece de brindar un toque hogareño a la mesa de cada cliente, ofreciendo una amplia variedad de productos mexicanos auténticos.

Entre los productos estrella de la panadería se encuentran las conchas recién hechas en una variedad de sabores, donas, croissants, empanadas de múltiples sabores (queso, fresa, piña y más) y una amplia selección de polvorones.

Justo enfrente de las vitrinas de pan dulce, pilas de bolillos recién horneados invitan a los clientes a llevarse más.

Desde tortillas y especias hasta botanas y bebidas tradicionales, tienen todo lo que necesita para recrear los sabores de México en su propia cocina. Ya sea que esté preparando un platillo clásico o explorando nuevas recetas, en Poco Loco Supermercado encontrará todo lo necesario.

“Comprendemos la importancia de la

comodidad en su vida ajetreada. Por eso hemos diseñado nuestras tiendas para ofrecerle una experiencia de compra fluida y sin complicaciones. Desde pasillos bien organizados hasta un personal amable y siempre dispuesto a ayudarle: su satisfacción es nuestra máxima prioridad.” **P**





BON-DIA PANADERIA

603 ISOM RD., STE 107
SAN ANTONIO, TX
(210) 819-1111
MARIANA AND GERARDO HERNANDEZ

Mariana Hernández y su esposo, Gerardo, creen en el valor de la frescura y la autenticidad, ¡siempre con una buena dosis de diversión!

Su panadería familiar, Bon-Día Panadería, es una joya situada en el corazón de San Antonio, que ofrece una amplia variedad de deliciosos panes y pasteles mexicanos. Abrieron sus puertas hace dos años y medio, respaldados por muchos años de experiencia tanto en los negocios como en la panadería.

“La pasión de mi esposo por la repostería comenzó cuando tenía 18 años,” comparte Mariana Hernández. Gerardo Hernández tiene ahora 31 años.

Para empezar, ofrecen una gran variedad de galletas, como polvorones, galletas de boda, de canela, de fresa y coco, con caritas felices y de fresa crujiente.

Conchas, pasteles, galletas, pan dulce, productos de temporada y mucho más forman parte de su menú diario.

Su panadería ofrece servicios de catering y entrega a domicilio. Promocionan intensamente su innovadora panadería a través de Instagram. Estas estrategias garantizan que clientes cercanos y lejanos puedan encontrarlos, así como sus productos de panadería favoritos.

El toque distintivo reside en la variedad de clásicos tradicionales que ofrecen.

Las conchas están disponibles en una

amplia gama de sabores, que van desde Oreo (su sabor más popular) hasta Mazapán (un dulce elaborado con cacahuates y azúcar glas).

“Estas dos conchas son nuestras más populares,” explica Mariana. “También ofrecemos repostería llena de sabor, como los panecillos de fresa y coco, los croissants de Nutella y las minitartas de fresa, piña y queso crema.”

Más allá de su ajetreado negocio de venta al público, Bon-Día Panadería abastece a

los restaurantes locales con teleras, bolillos y panes para hamburguesa recién horneados.

También elaboran dos variedades del famoso “kolache” del estado: salchicha con queso y, pavo con queso.

“Nos conocen por nuestra variedad,” comparte Mariana. Por ejemplo: “Nuestros sabores de empanadas incluyen caramelo, fresa, guayaba, queso crema, manzana, piña, limón y calabaza. A nuestros clientes les encantan.” **P**



CONCHAS



Mezcla: Mezcle la masa siguiendo las instrucciones indicadas en cada bolsa de Trigal Dorado® Concha Mix para un lote pequeño. Deje reposar la masa durante 15 minutos.

Cubierta de pasta: 1½ lb de azúcar granulada, 2½ lb de harina para

repostería, 1½ lb de azúcar glas, 2½ lb de harina para pasteles, 3 lb de manteca multiusos.

Mezcle ambos azúcares y la manteca multiusos a velocidad baja durante 1 minuto, y luego a velocidad media durante 3 minutos. Añada la harina

para repostería y la harina para pasteles. Mezcle durante 1 minuto a velocidad media. Divida la pasta en 4 porciones. Utilice colorante alimentario para lograr el color y el diseño de su preferencia.

Preparación: Pese y corte la masa en piezas de 3 oz; redondéelas y colóquelas sobre bandejas para hornear cubiertas con papel. Deje reposar la masa durante 15 minutos adicionales.

Cubra sus manos con Manteca de Palma Multiusos BakeSense® para engrasar y aplanar cada pieza. Espolvoree ligeramente sus manos con harina. Pese y aplane aproximadamente ½ oz de la pasta para la cubierta y colóquela sobre la parte superior de cada bola de masa. Imprima el diseño de concha sobre la cubierta de pasta utilizando un molde para conchas Trigal Dorado®. Evite que se pegue sumergiendo el molde en harina antes de estampar la cubierta de pasta.

Hornee: Fermente las piezas durante 30 a 45 minutos, hasta que alcancen ¾ de su tamaño final. Hornee a una temperatura de 350 a 380 °F hasta que adquieran un color dorado claro, lo cual tomará aproximadamente de 22 a 25 minutos.

BAKEMARK PRODUCTS USED

- #48285 Trigal Dorado® Concha Mix
- #17220 BakeSense® Palm All Purpose Shortening
- #35179 Trigal Dorado® Fresh Yeast
- #35089 Trigal Dorado® Concha Stamp
- Pastry Flour
- Powdered Sugar
- Cake Flour
- All-Purpose Shortening

DUBAI CHOCOLATE RING CAKE

Mezcla: Mezcle siguiendo las instrucciones del envase (añada los *Pistachio Flavor Delights* a la mezcla de vainilla en la Etapa 1). Rocíe el molde con el spray antiadherente* BakeSense® Sweet Goods Pan Spray* antes de verter la masa. Remueva ambas mezclas

con movimientos en espiral para crear un efecto marmoleado.

Hornee: Reparta la masa en el molde anular previamente rociado y hornee según las instrucciones. Desmolde y decore con chocolate derretido y trozos de pistacho.



BAKEMARK PRODUCTS USED

- #44842 Multifoods® Supreme Crème Cake Base
- #38250 Westco® Chocolate Crème Cake Mix
- #95735 Pistachio Flavor Delights
- #50504 BakeSense® Sweet Goods Pan Spray

Soluciones con Productos de BakeMark®

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.



SPRINKELINA® SEASONAL ASSORTMENTS

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. 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.



WESTCO SUP-R-CRÈME CUSTARD FILLING

Cuando se trata de innovación en panadería, nadie ofrece resultados como BakeMark®. Deléitese con nuestra mezcla para relleno de crema pastelera Westco® Sup-R-Crème®. Simplemente añada agua helada, mezcle y bata. Su versatilidad no tiene límites. Es perfecta para éclairs, lionesas, milhojas, tartas y rellenos de pasteles.

Para más detalles, visite www.bakemark.com



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

TAKING FLAVORS TO A NEW LEVEL

At El Folklor Bakery in San Antonio, Texas, customers are delighted to find an amazing variety of cornerstone bakery items, such as nearly a dozen flavors of empanadas or nine kinds of donuts.

The empanada lineup alone is one of the most diverse you'll find in the country — the flavors include sweet potato, pumpkin, pineapple, apple, cheese, cajeta, strawberry, and guava.

Donut choices feature glazed, chocolate, sugar, apple fritter, long john, cinnamon twist, bow tie, filled donuts, and the classic cinnamon roll.

"We can accommodate for any flavor trend that is going on," points out David

Gonzalez, chief operating officer of El Folklor Bakery, which has six locations in San Antonio.

Gonzalez explains that there is currently a resurgence in demand for "local and authentic."

Likewise, at Bon-Dia Panaderia in San Antonio, owners Mariana and Gerardo Hernandez feature trendy flavors of conchas, such as Mazapan, Dubai chocolate, chocolate Abuelita, Oreo, Biscoff, strawberries and cream, chocolate chip cookies, and traditional fluffy conchas.

This innovative bakery also features Nutella croissants, strawberry cream cheese croissants, and much more.

Mariana Hernandez explains that they make decorative breads and pastries, in addition, to match the theme of holidays, including pecan specialty breads for fall and winter festivities. For example, they create queso crema treats shaped like a candy cane for Christmas, as well as holiday donuts made to resemble spiders for Halloween and heart-shaped conchas for Valentine's Day.

"We do all the holidays," Hernandez shares, adding that they post colorful photos of their holiday specials on Instagram to stir customer excitement and engagement.

Consumer trends shape tomorrow's product innovations.

According to Innova's Consumer Trends 2026, today's bakery shoppers



are gravitating toward flavor trends that balance comfort and creativity, familiarity and discovery. Nostalgic favorites are being refreshed, globally inspired profiles are finding new audiences, and unexpected combinations are reshaping menus.

For traditional bakeries and panaderías looking to serve real, quality Hispanic choices, Trigal Dorado from BakeMark® is your go-to brand. The complete line of authentic ingredients helps you consistently craft the flavors of the homeland and grow your business.

Consumers are looking for more casual occasions for socialization, as relaxed and flexible settings are favored, according to Innova's research. For example, consumers'

homes and nature have experienced net growth in terms of consumer preferences in socialization. As at-home gatherings are a growing consumer trend, there is a greater opportunity for food brands, since 40% of consumers say enjoying food together is a core element of connection during socializing occasions.

According to Tastepoint by IFF's 2026 Flavor Trend Predictions for North America, sweet heat is a growing trend — “dynamic and deliciously craveable.”

The sweet-heat phenomenon — sweet-spicy or “swicy” — is redefining how consumers experience spice. By pairing sweetness with layered heat, this flavor

trend delivers balance, excitement and approachability.

From honey-chili sauces to mango-habanero snacks, sweet-heat profiles are gaining traction across menus and packaged goods, driven by global spice traditions and social media buzz.

Sweet heat is bold but not polarizing — perfect for limited-time menu options, modern snacking and attention grabbing launches, according to the research report, which recommends using sweet-heat flavors in sauces, glazes, and confectionery. **P**



PRODUCTION EFFICIENCY



Advanced planning is the first — and possible most important — step toward achieving a successful cake business.

“Today, we serve a more diverse set of clients,” explains Henry Correa, who runs San Antonio-based Cinderella Bakery with his wife. His father Joe started the family bakery in 1967.

One thing notable about the flow of business today is that they receive many cake and pastry orders throughout the year. Christmas is a big holiday, but overall sales are steady year-round.

“Around here, our customers celebrate to celebrate,” explains Correa.

A successful cake business also depends on following important guidelines in the production process.

Making cakes from scratch requires

TIMELESS TREATS

June 5: National Donut Day

June 12: National Peanut Butter Cookie Day

June 13: National Cupcake Lover's Day

June 21: Father's Day

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

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

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

Another valuable tip, higher amounts of sugar make softer donuts. Doughs with higher levels of sugar are easier to work with and run much better through machinery.

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.

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.

Properly mixed dough must be fully developed with a finished dough temperature of 80°F.

Mixed dough should rest, covered for 45-60 minutes. Donuts should be proofed at 95-100°F and 75-80% humidity. Yeast donuts should be fried at 375°F for 55-60 seconds per side. **P**







MARKETING ON *All Channels*

At Bon-Dia Panaderia in San Antonio, owners Mariana and Gerardo Hernandez rely more and more on social media to spread the word about upcoming specials and everyday bakery treats.

“We use Instagram, Facebook, and TikTok,” Mariana Hernandez explains, adding that Instagram is a great tool to share colorful product specials with customers.

For instance, recent posts alerted customers to morning kolaches (in sausage and cheese and turkey and cheese) and a dazzling array of empanada flavors, including caramel, cream cheese, pineapple, and lemon.

Panaderias in San Antonio point out that a diverse range of customers provides welcoming demand for a wide range of product options. This helps drive higher sales and repeat business.

“We have a lot of customers from different nationalities,” explains Oralia Vella, vice president of Mario’s Bakery in San Antonio.

BakeMark® plays a crucial role in keeping local bakeries in keeping up with the bakery supplies they need, as well as informative marketing ideas to boost business.

“We have been buying from BakeMark® for more than 40 years,” Henry Correa, who runs San Antonio-

based Cinderella Bakery with his wife.

“In this day and age, people really matter to your success.”

David Gonzalez, chief operating officer of El Folklor Bakery, which has six locations in San Antonio (the first opened in January 2001), credits BakeMark® for staying ahead in a competitive environment.

“BakeMark® is always looking out for our best interests,” Gonzalez explains.

And social media helps El Folklor connect with customers in a dynamic way.

“We have over 200,000 views on Instagram,” Gonzalez shares. “We use social media to differentiate ourselves.”

In an increasingly competitive

environment, retailers are learning the value of savvy marketing through a diverse set of channels, including in their stores and on social media.

Nielsen's Hispanic Diverse Intelligence Series 2025 Report reveals the trends shaping this tech-savvy group, like 26% QR code use and 15% higher purchase intent from social ads.

Crucially, 52% seek authentic representation, rising to 59% among Spanish-dominant viewers.

According to the Nielsen report, "How Hispanic viewers are creating their media experiences," Hispanic consumers contribute significantly to the U.S. economy and culture. They currently make up around 20% of the U.S. population and wield more than \$4.1 trillion in purchasing power.

They're also actively and powerfully

shaping their own digital experiences, driving trends that redefine how content is consumed and created. In today's social and economic climate, Hispanic audiences are increasingly evaluating who to trust.

They're seeking authentic engagement from brands, platforms and creators that genuinely respect their influence and reflect their values, both online and in real life. This makes it imperative to go beyond understanding traditional consumption metrics; it means recognizing their impact as economic powerhouses, trendsetters and creators who build communities, drive commerce and seek genuine partnership.

Driven by cultural relevance and mobile-first behaviors, Hispanic audiences in the U.S. are meticulously curating a personalized digital day across fragmented platforms and experiences.

Their dominant engagement with streaming and social media, their pivotal role in the creator economy as consumers and creators, and their passionate connections to cultural touchstones underscore an undeniable truth:

Hispanic consumers can be a powerful demographic for brands willing to meet them with authenticity and insight.

According to Pew Research Center, between 2000 and 2024, the Latino population nearly doubled, rising from 35.3 million to 68 million. Latinos accounted for more than half of all U.S. population growth during that period.

Today, Latinos are the country's second-largest racial or ethnic group, making up one-in-five Americans. They are also strikingly diverse, relatively young, mostly U.S. born and increasingly dispersed across the country.

Hispanics account for a larger share of the U.S. population in younger age groups and a smaller share of the population in older age groups. In 2024, the median age among Hispanics in the U.S. was 31.2. By comparison, the median age was 36.2 among Black Americans, 39.0 among Asian Americans and 43.2 among White Americans.

According to Pew Research Center, Mexicans are the largest single group. The roughly 40 million people of Mexican origin in the U.S. represented 57% of the nation's Hispanic population in 2024.

At 6.1 million, people of Puerto Rican origin are the next largest group in the 50 states and the District of Columbia. An additional 3.2 million Hispanics lived in Puerto Rico last year.

Eight other Hispanic origin groups have 1 million or more people: Cubans, Salvadorans, Dominicans, Guatemalans, Colombians, Hondurans, Venezuelans and Ecuadorians.

Of note, Venezuelans are the fastest-growing Hispanic origin group, more than





doubling in number between 2019 and 2024.

According to the Nielsen report, 68.1 million Hispanic people live in the United States, making up more than 20% of the total U.S. population.

The median age of Hispanics living in the U.S. is 31, and 37% of households have a child under 18 — compared with 24% for non-Hispanic households.

Of note, 58% of Hispanic consumers expect brands to support causes they care

about, according to Nielsen Attitudes Representation Survey.

Another notable fact is the annual revenue generated by Hispanic-owned businesses is now more than \$650 million, according to U.S. Census American Business Survey.

Expo ANTAD & Alimentaria 2026 (May 19-21, 2026 | Guadalajara, Mexico): A major international event for food, beverages, and retail, with over 1,800 exhibitors.

Americas Food & Beverage Show 2026 (Sept. 14-16 | Miami, FL): Connects manufacturers with importers in the Caribbean and Latin America.

The Americas Food & Beverage Show & Conference is only open to the industry, making this an exclusively B2B (business to business) event. Attendees of the Show are there looking for new and innovative products to source, add to their store shelves, menus, and to wow their clients. **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



Spiral Mixers
Capacity from 88lbs
to 440lbs of Dough



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)



**ASP-200 Spiral Mixer w/
Removable Bowl**
440 lbs dough 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; tbfdallas@hotmail.com



MARIO'S BAKERY

2231 CASTROVILLE RD.
SAN ANTONIO, TX
(210) 434-2017
MIGUEL MONTOTO, OWNER

Mario's Bakery, nestled at 2231 Castroville Rd in San Antonio, Texas, is a true gem for anyone who cherishes authentic, homemade baked goods. The aroma of freshly baked pastries and donuts envelopes daily customers, evoking a feeling of warmth and comfort that's hard to resist.

The bakery is run by Oralia Vella and Miguel Montoto, along with Rolando Montoto Jr.

"We started 43 years ago," explains Miguel Montoto, who presides over one of San Antonio's oldest panaderías. "We have two locations, and both locations sell the same products. We sell a lot of everything. We have great clientele."

The bakers start work early at 3 a.m., preparing the doughs for authentic products such as donuts, cuerno de mantecada, and campechanas."

The bakery offers a long list of fresh bakery items, and business is steady year-round.

"We are busy all the time," shares Oralia Vella, the owner's daughter and vice president of the family business. "Fridays are crazy, starting with donuts in the morning."

Donuts are so popular here that the bakery offers donuts in three sizes of boxes: small, medium, and the "big box." Thirty donuts fit in the big box.

"We have the most variety in San Antonio," Vella says.

Their menu shines with classic favorites like handcrafted donuts, including the much-loved glazed twists praised for their perfect sweetness and fresh-baked texture. The pan dulce selection is another highlight, featuring soft, flavorful pastries that bring nostalgic comfort with every bite.

What stands out is the bakery's dedication to quality and tradition, evident in each cinnamon roll, doughnut,

and apple fritter — rich in flavor and made fresh daily.

Customers cherish Mario's for its consistent freshness, generous variety, and unbeatable prices, making indulgence both accessible and guilt-free. The warm, bilingual staff adds a welcoming touch, bridging community and culture in every transaction. Mario's Bakery is more than a place to grab a pastry; it's a local treasure where every bite tells a story of home and heritage.

What stands out most about Mario's Bakery is its commitment to quality and tradition. Every item feels handcrafted, from the perfectly glazed twists to the soft, sweet pan dulce that transports you to a classic panadería experience.

Loyal customers rave about the irresistible cinnamon rolls and apple fritters. Some even compare these products to the best from California, highlighting Mario's attention to detail and true-to-origin recipes.

One of the most remarkable features

is the bakery's affordability without compromising taste. For only a dollar a doughnut, you can indulge in treats that are rich in flavor and freshness. This balance makes Mario's Bakery not just a place for a quick sweet fix but a destination worth returning to time and time again.

The bakery also stands out for its welcoming atmosphere. Bilingual staff ensure communication flows smoothly, enhancing the customer experience and reflecting the community's vibrant cultural blend. While some have noted moments of brusqueness, the overall charm and authenticity shine through every bite.

Mario's Bakery isn't just a bakery; it's a place where traditions are preserved, memories are made, and simple pleasures are elevated through masterful baking. Whether you're craving a classic glazed doughnut, a hearty cinnamon roll, or the softest pan dulce, this San Antonio staple promises satisfaction in every bite. **P**





CINDERELLA BAKERY

1261 SALTILLO ST.
SAN ANTONIO, TX
(210) 433-1797
HENRY CORREA, OWNER

Cinderella Bakery is proud to be a San Antonio tradition since 1960. The bakery takes great pride in creating the best-tasting authentic pan dulce using the best quality ingredients for 56 years. All baked goods and savory items are made with the highest quality of fresh ingredients and are homemade.

Cinderella Bakery was built on the foundation of bringing families together through good old fashion Mexican sweet bread. As Cinderella Bakery has continued to grow, the bakery added cakes for all occasions, cupcakes, muffins, biscuits, variety of donuts, homemade tamales, and a San Antonio favorite: Barbacoa and Big Red.

Henry Correa's father Joe started the bakery in 1967. Joe was a baker and a Vietnam veteran.

"We always did donuts, and a lot of cakes," Henry Correa explains. "Our top sellers are cinnamon rolls and Danish. Our donuts are all made from scratch."

When customers leave for summer vacations, the bakery tends to sell more cakes than breads. Overall, business is very steady throughout the year.

Cinderella Bakery offers both small and large sized holiday cookie trays, full of a random assortment of holiday cookies. Whether you like traditional chocolate chip cookies or classic holiday roll out sugar cookies, your sweet tooth will be happy with everything that is in these tray assortments!

Other holiday items include Pan de Muerto (Day of the Dead bread), King's bread, Holy bread, and freshly baked pies.

Authentic tortillas are made with only the finest of ingredients and made fresh every day. Customers are invited to enjoy delicious homemade tamales and barbacoa. Whether customers are looking to pick some up for dinner for the family or just for a simple lunch snack, Cinderella Bakery brings a sense of home to every customer who walks through their door.

Customers enjoy choosing

from a wide variety of donut flavors, and all donuts are made fresh and from scratch. Special orders are accepted, and Cinderella Bakery offers made-to-order donuts for any special event or just as a morning treat for co-workers.

Cinderella Bakery offers more than 70 varieties of pan dulce, made from the highest quality of ingredients.

Featured breakfast items include donuts, muffins, and biscuits.

They also feature a wide variety of cake flavors: vanilla (available in specialty colors), chocolate, yellow, strawberry, vanilla sprinkle, marble (vanilla, chocolate, and strawberry, red velvet, tres leches (vanilla, chocolate, strawberry), carrot cake, banana nut, fruit flavor (strawberry, lemon, pineapple, and banana), and strawberry short cake.

Additional flavors available as cupcakes include German chocolate, vanilla and coconut frosting, bananas, Hawaiian, peanut butter lover, dulce lemon and lemon buttercream. **P**





EL FOLKLOR BAKERY

6050 INGRAM RD.
SAN ANTONIO, TX
(210) 681-3868
DAVID GONZALEZ, CHIEF OPERATING OFFICER

Decorated cake sales are a “big part of what we do,” exclaims David Gonzelez, chief operating officer for El Folklor Bakery, which has six locations in San Antonio.

David’s father Eduardo Gonzalez and Arturo Avilo are co-owners of the bakery.

“We’ll do our best to accommodate your desired date and any requests you may have to make your party or celebration memorable,” Gonzalez shares.

For special events, El Folklor Bakery tailors products and services based on tastes and needs, to provide the best experience possible for customers and their guests.

To drive traffic online, El Folklor continues to enhance its web presence with help from SpotHopper, which powers more than 18,000 restaurants and stores with its innovative AI marketing platform — “helping restaurants win more guests, and thrive in a digital-first world. Attract more customers, without lifting a finger.”

Data from SpotHopper reveals that businesses are two to three times more likely to receive higher reviews with this service.

A wide range of pan dulce choices include marranitos, pañuelos, campechanas, chinos, ojo de buey, orejas, conos, peinetas, piedras, rollo, and besos.

They offer a delicious selection of round cakes in flavors that include chocolate, vanilla, tres leches, 4 leches, pina colada, cookies and crème, carrot cake, cheesecake, flan, and choco flan.

Of note, the bakery features uncommon cake and cupcake flavors — ube or amaretto, for example — based on customer requests.

“We once did 3,000 ube cupcakes for a local school,” Gonzalez explains.

In addition to large cookies in traditional flavor, El Folklor offers small cookies like orejitas, assorted polvorones, and cinnamon cookie. Kids particularly enjoy these sweet treats.

Churros are available filled with cajeta or Bavarian Crème.

They feature specials like \$2 off donuts on Mondays.

Orders available for pickup or delivery.

In their other locations, El Folklor sells barbecue and kolaches, including Texas style. Texas kolaches are signified by sausage wrapped in dough and then baked. **P**





POCO LOCO SUPERMERCADO

798 HIGH RD.
KYLE, TX
(512) 523-8352

As one-stop shopping becomes the norm rather than the exception, supermarket bakeries are gaining market share by offering loyal customers everything they need.

A leading supermarket operation in Texas including San Antonio, Poco Loco Supermercado offers top-quality products at great prices.

“We want you to stay connected to your culture and unique traditions. Our goal is to bring you the best shopping experience with top-quality products and exceptional customer service,” the multi-unit grocer explains.

Poco Loco Supermercado features locations in the following cities in central and south Texas: Austin, Bryan, Buda, Dale, Elgin, Giddings, Ingram, Kyle, Lockhart, Marbach, Nogalitos, San Marcos, Waco, Uhland, San Antonio.

All locations adhere to the following guidelines:

Fresh and affordable — “We provide top-quality products at the best prices.”

Authentic Mexican products — “Find a variety of Mexican ingredients, spices, and specialty foods.”

Friendly customer service — “Our staff is always ready to assist you.”

One-Stop Shopping — “From fresh produce to bakery and household essentials, we have it all.”

The Poco Loco bakery department is lined with freshly baked pastries — their golden crusts still warm. The sweet comforting aroma wafts through the air, drawing customers inside.

The bakery is proud to bring a touch of home to every customer’s table with a wide variety of authentic Mexican products.

Signature bakery items include fresh conchas in a variety of flavors, donuts,

croissants, empanadas in many flavors (cheese, strawberry, pineapple, and more), and a wide selection of polvorones.

Across from the sweet bread cases, stacks of freshly baked bolillos entice customers to buy more.

From tortillas and spices to traditional snacks and beverages, this grocer has everything shoppers need to recreate the flavors of Mexico in their own kitchen. Whether you’re preparing a classic dish or exploring new recipes, Poco Loco Supermercado has you covered.

“We understand the importance of convenience in your busy life. That’s why we’ve designed our stores to provide a seamless shopping experience. From organized aisles to friendly staff ready to assist you, your satisfaction is our top priority.” **P**





BON-DIA PANADERIA

603 ISOM RD., STE 107
SAN ANTONIO, TX
(210) 819-1111
MARIANA AND GERARDO HERNANDEZ

Mariana Hernandez and her husband Gerardo believe in the value of freshness and authenticity — with a whole lot of fun.

Their family-owned bakery, Bon-Dia Panaderia is a hidden gem located in the heart of San Antonio, offering a wide variety of delicious Mexican pastries and bread. They opened 2½ years ago — supported by many years of business and baking experience.

“My husband’s passion for baking started when he was 18 years old,” Mariana Hernandez shares. Gerardo Hernandez is now 31.

For starters, they offer a wide variety of cookies such as polvorones, wedding cookies, cinnamon cookies, strawberry coconut, smiley face, and strawberry crunch.

Conchas, cakes, cookies, pan dulce, holiday items, and much more are featured on the everyday menu.

Their bakery caters and delivers. They promote their innovative bakery heavily on Instagram. These steps ensure that customers near and far can find them along with their favorite bakery items.

Where the twist comes in is the variety of traditional favorites that they offer.

Conchas are available in a wide mix of flavors, ranging from Oreo (their most

popular flavor) and Mazapan (a candy made with peanuts and powdered sugar).

“These two conchas are our most popular,” Mariana explains. “We also offer flavorful pastries like strawberry coconut rolls and Nutella croissants, and mini tarts in strawberry, pineapple, and cream cheese.”

Beyond their bustling retail business, Bon-Dia Panaderia supplies local

restaurants with freshly baked teleras, bolillos, and hamburger buns.

They also make two kinds of the state’s famous kolache — sausage and cheese and turkey and cheese.

“We are known for our variety,” Mariana shares. For instance, “our empanada flavors are caramel, strawberry, guava, cream cheese, apple, pineapple, lemon, and pumpkin. Our customers love them.” **P**



CONCHAS

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

Pasta Topping: 1½ lb. granulated sugar, 2½ lb. pastry flour, 1½ lb. powdered

sugar, 2½ lb. cake flour, 3 lb. all-purpose shortening
Mix both sugars and the all-purpose shortening on low for 1 minute, then on medium for 3 minutes. Add pastry flour and cake flour. Mix 1 minute on

medium. Divide the pasta into 4 pieces. Use food coloring to get the color and design you like.

Scale and Finish: Scale and cut into 3 oz. pieces, round them up and place them on paper lined baking trays. Let the dough rest for an additional 15 minutes. Coat your hands with BakeSense® All Purpose Palm Shortening to grease and flatten each piece. Coat your hands lightly with flour. Scale and flatten approximately



1/2 oz. pasta topping to apply on the top of each dough ball.

Stamp the shell design onto the pastry topping using a Trigal Dorado® Concha. Prevent sticking by dipping the concha stamp in flour prior to stamping the pasta topping.

Bake: Proof for 30-45 minutes until ¾ of final size. Bake at 350-380°F until light golden brown, approximately 22-25 minutes.

BAKEMARK PRODUCTS USED

- #48285 Trigal Dorado® Concha Mix
- #17220 BakeSense® Palm All Purpose Shortening
- #35179 Trigal Dorado® Fresh Yeast
- #35089 Trigal Dorado® Concha Stamp
- Pastry Flour
- Powdered Sugar
- Cake Flour
- All-Purpose Shortening

DUBAI CHOCOLATE RING CAKE



Mix: Mix according to bag directions (add the Pistachio Flavor Delights to the Vanilla Mix in Stage 1). Spray the pan with BakeSense® Sweet Goods Pan Spray before pouring in the batter. Swirl the two

mixes together to create a marble effect. Portion into sprayed ring cake container and bake according to instructions. Remove from mold and decorate with melted chocolate and pistachio pieces.

BAKEMARK PRODUCTS USED

- #44842 Multifoods® Supreme Crème Cake Base
- #38250 Westco® Chocolate Crème Cake Mix
- #95735 Pistachio Flavor Delights
- #50504 BakeSense® Sweet Goods Pan Spray

Product Solutions from BakeMark®

TRIGAL DORADO® MIXES

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



SPRINKELINA® SEASONAL ASSORTMENTS

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. 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.



WESTCO SUP-R-CRÈME CUSTARD FILLING

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

For more details, visit www.bakemark.com



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.
©2026 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®