

BAKERY



La historia de tras de la panadería que
está a punto de cumplir 100 años

2025



Instagram

@bakery_magazine



@bakerymagazine

b BAKERY

Odett Jiménez Ponce
Directora General
odett@grupomediosiq.com

Director Creativo
Nestor Rodriguez
nestor@grupomediosiq.com

Diseño
Mariel Figueroa
mariel@grupomediosiq.com

Reporteros
Karla Mussi
Yinka Sanchez
Phillipo Carbonell
Carol Castelo
Victor Capri
editorial@grupomediosiq.com

Producción
Mauricio Castro
mauricio@grupomediosiq.com

Web Master
Raul LeFranc
raul@grupomediosiq.com

Relaciones Públicas y Traducción
Alexis Rodriguez
alexis@grupomediosiq.com

Publicidad
Roger Red
roger@grupomediosiq.com

Coordinadora de Distribución
Sandra Martinez
distribucion@grupomediosiq.com

Ventas de publicidad

56 20 36 60 48

Suscripciones:
suscripciones@grupomediosiq.com

Teléfono: 56 20 36 60 48

info@grupomediosiq.com

BAKERY. Revista. Abril 2025. Editada por Grupo Medios IQ, S.A. de C.V., con domicilio en Calle Edzna No. 164, Col. Letrán Valle, Del. Benito Juárez, C.P. 03650, Ciudad de México. Teléfono: 56 20 36 60 48. Editor Responsable: L.C.P. Odett Jiménez Ponce. El Suplemento Bakery; a su vez, tiene otorgada, la reserva de derechos al uso exclusivo de publicaciones periódicas, por INDAUTOR, No. 04-2007-100313215100-107, otorgado por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título: (En trámite). Certificado de Licitud de Contenido: (En trámite). Impreso por Servicios Integrales Dorma, S.A. de C.V., con domicilio en Calle Amacuzac No. 262, Col. Barrio de San Pedro, Al-caldia. Iztacalco, C.P. 08220, Ciudad de México. Distribuido por Servicio Postal Mexicano con domicilio en: Nezahualcóyotl No. 109, Col. Centro, Alcaldía. Cuauhtémoc, C.P. 06000, Ciudad de México. Derechos Reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de textos sin previa autorización por escrito de los editores. Las opiniones expresadas en los trabajos publicados son responsabilidad personal del autor o entrevistados. Los editores no comparten necesariamente los conceptos y opiniones de los entrevistados y colaboradores.

e Editorial

DESCIFRANDO LA DEMANDA: CÓMO LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL (IA) PUEDE IMPULSAR EL DESARROLLO DE PRODUCTOS

Una empresa de almendras en California analiza cómo puede utilizar IA para analizar las tendencias de los consumidores, lo que permite a los fabricantes de alimentos innovar con productos a base de almendras que se alinean con las demandas del mercado que cambia rápidamente. Al utilizar IA para analizar datos exhaustivos de redes sociales, menús de restaurantes y hábitos de cocina caseros, se ha mantenido al tanto de las cambiantes necesidades de los consumidores.

Algunas tendencias clave que han estado explorando a través de este análisis impulsado por IA incluyen:

Postres para ayudar a la digestión: los datos han demostrado que ha habido una creciente demanda de postres amigables para el intestino, y las publicaciones sociales relacionadas con la salud intestinal y los postres aumentaron un 30 por ciento año tras año.

Desayunos ricos en proteínas: Los desayunos ricos en proteínas están ganando popularidad para obtener energía de forma sostenida. El 8 % de las publicaciones en redes sociales relacionadas con el desayuno mencionan las proteínas, y estas conversaciones han crecido un 10 % interanualmente.

Paladares globales de origen vegetal: la cocina coreana está surgiendo como la tendencia de más rápido crecimiento en alimentos de origen vegetal, con un crecimiento interanual del 46 por ciento.

«Conocemos de primera mano la rapidez con la que las modas alimentarias pueden aparecer y desaparecer. La velocidad con la que la IA puede identificar las tendencias de consumo es revolucionaria en la ideación y el desarrollo de alimentos, ayudando a los fabricantes a mantenerse a la vanguardia».

Comodidad y tradición

La industria de alimentos y bebidas está experimentando una transición significativa hacia sabores reconfortantes y familiares, como lo demuestra la creciente motivación de los consumidores por experiencias acogedoras, tradicionales, reconfortantes y nostálgicas. Esta tendencia refleja un creciente deseo de tranquilidad y conexión con el pasado a través de la comida y la bebida. Los sabores y experiencias acogedoras han experimentado el aumento más sustancial, un 35 % interanual. Este auge sugiere que los consumidores buscan calidez y confort en sus elecciones culinarias, por lo que es probable que los alimentos y bebidas que evocan una sensación acogedora, como las especias cálidas, las texturas ricas y los sabores relajantes, tengan una fuerte acogida entre los consumidores.

Las experiencias tradicionales también han experimentado un repunte significativo, con un incremento interanual del 26 %. Esta tendencia se refleja en la creciente popularidad de postres clásicos como el pudín de toffee pegajoso, que ha experimentado un aumento interanual del 20 %.

Delicias creativas y artesanales

Los platos y recetas que utilizan los términos "creativo" y "artesanal" son tendencia, con un 30% y un 17% interanual, respectivamente, lo que indica un creciente deseo del consumidor por experiencias gastronómicas únicas e innovadoras que demuestren habilidad y artesanía. Esta tendencia refleja un equilibrio entre la novedad y la autenticidad en la oferta culinaria.

Korina Pons

Contenido

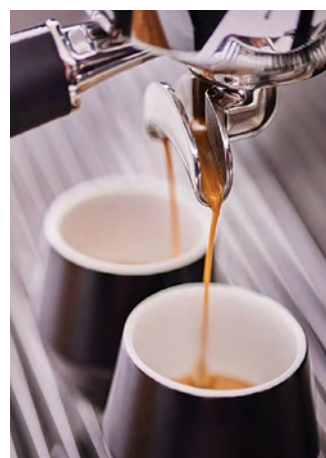
BAKERY



01

HISTORIA DEL
ORIGEN
DEL BOLILLO

PÁGINA 6



02

DITTA ARTIGIANALE
MAGENTA MILANO Y
VICTORIA ARDUINO:
UN DIÁLOGO ENTRE
HISTORIA, DISEÑO E
INNOVACIÓN

PÁGINA 16



03

¿CÓMO PREPARAR
UNA CHAPATA CON
PREFERMENTO Y SIN
COMPLICACIONES?

PÁGINA 26



04

LA HISTORIA DETRÁS
DE LA PANADERÍA
QUE ESTÁ A PUNTO
DE CUMPLIR 100
AÑOS

PÁGINA 34



05

CREMA BARILOCHE,
CREMA DE LIMÓN
Y CREMA MOKA

PÁGINA 42



06

INFLUENCIA DE
LOS VEGETALES
DESHIDRATADOS
EN MEJORAR LAS
PROPIEDADES NU-
TRICIONALES DEL
PAN

PÁGINA 52



HISTORIA DEL ORIGEN DEL **BOLILLO**

El bolillo es uno de los panes más icónicos de México. Te contamos su historia y como se convirtió en uno de los ingredientes claves de la gastronomía mexicana.



Sin duda el bolillo es uno de los elementos indispensables en la cocina popular mexicana.

La vida gastronómica del chilango no tendría sentido sin este peculiar pan. Es utilizado en la preparación de infinidad de platillos como tortas, molletes, la dulce capirotada y hasta en el tradicional mole poblano.

HERENCIA COLONIAL

El pan de trigo, en este caso el bolillo, es una herencia de origen colonial.

Es sabido que en la época precolombina se producían algunas variedades de pan hecho de harina de amaranto, maíz o mezquite revuelto con miel.

Sin embargo, la técnica además del trigo y otros cereales fueron introducidos por los españoles.



En cuanto a tecnología, los indígenas utilizaban metates de piedra para moler los granos y semillas y convertirlos en harina.

Los españoles, por su parte, introdujeron molinos de rueda de piedra, impulsados por energía hidráulica o animales.

Estos molinos facilitaban la producción de grandes cantidades de harina.



EL TRIGO EN AMÉRICA

Su origen principal se remonta a la llegada del trigo a territorio americano. Existen varios relatos populares que señalan a un esclavo afrodescendiente, criado de Hernán Cortés, como el responsable de la llegada del trigo al nuevo mundo.

Su nombre era Juan Garrido y se dice que en un bulto de arroz encontró tres granos de trigo que decidió sembrar. Al final solo uno germinó dando origen a lo que se convertiría en una enorme tradición panadera.

Uno de los primeros panes hechos con trigo en México fue el pambaxo, ancestro del actual pambazo.

Esta pieza de pan fue muy apreciada por la clase baja ya que su precio era muy accesible.

Con el paso del tiempo la panadería en nuestro país se desarrolló creando bastas formas y sabores que hoy en día son imprescindibles en las mesas y fiestas de toda familia mexicana.



HERSHEY'S
FOODSERVICE

En Pascua,
lleva tu negocio al lado dulce
con Hershey's



ESCANEA Y CONOCE LOS PROS DE LA TEMPORADA:



COME BIEN



UN TOQUE FRANCÉS

El porfirato, además de ser un momento clave en la historia política de México, lo fue también para la historia de la panadería en el país.

La cultura francesa influyó en la vida cotidiana y claro en la cocina mexicana.

Al poner atención en la consistencia y preparación del bolillo, se pueden observar características heredadas de la panadería francesa.

La crujiente capa en el exterior, que resguarda el suave y esponjoso interior, es una herencia francesa que sufrió algunos cambios al ser adoptada en nuestro país.

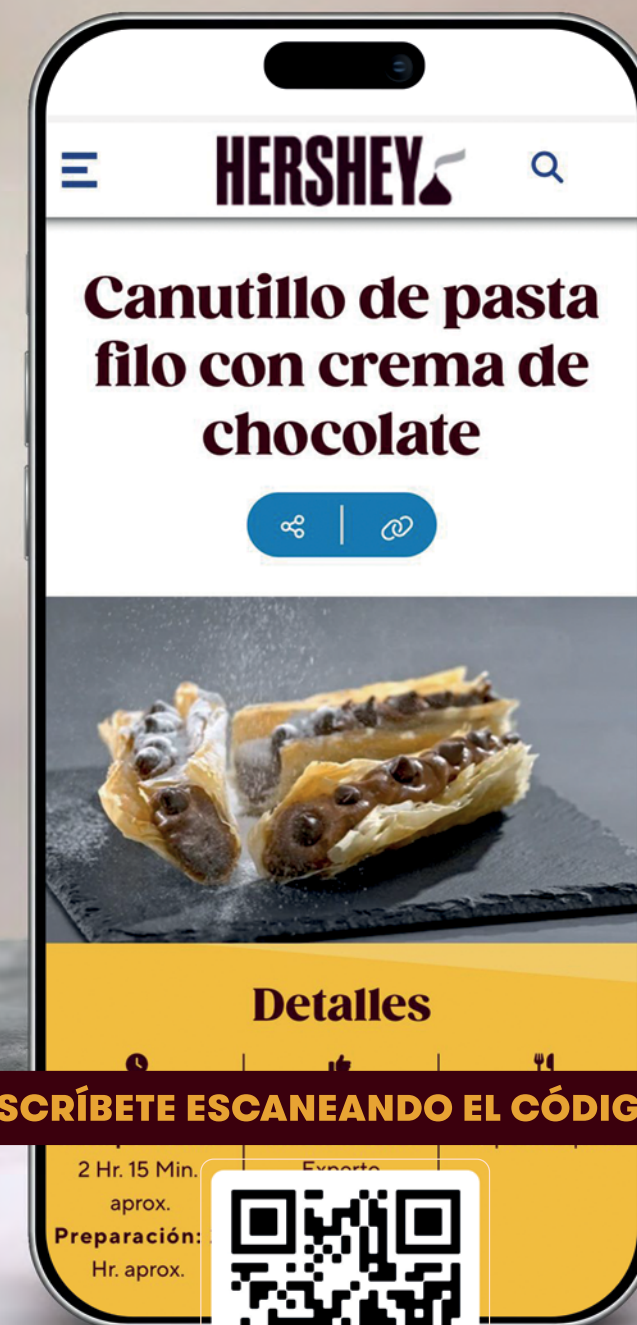
En cuanto al procedimiento de preparación, la masa utilizada se llama «masa madre» y es originaria de Francia.



HERSHEY
FOODSERVICE

Conoce tips, recetas exclusivas y tendencias

de repostería pensadas para tu negocio



SUSCRÍBETE ESCANEANDO EL CÓDIGO QR

2 Hr. 15 Min.
aprox.
Preparación:
Hr. aprox.





CAMILLE PIROTTE: EL PANADERO DE MAXIMILIANO

Una de las hipótesis más aceptada sobre el origen del bolillo, cuenta que fue introducido a México por Camille Pirotte, uno de los panaderos de la corte de Maximiliano de Habsburgo.

Durante la segunda intervención francesa en México, en enero de 1864, llegó a Guadalajara Camille Pirotte, panadero belga que se incorporó como voluntario en el ejército francés. El emperador Maximiliano ordenó que los elementos de la tropa francesa debían enseñar a los tapatíos los oficios y conocimientos que dominasen.

Como la fabricación de muebles, la interpretación musical y la elaboración de pan. En un inicio las clases se impartieron en los cuarteles del ejército invasor sin mucho éxito, pues los pobladores tenían miedo de ser considerados traidores. Uno de los principales inconvenientes que enfrentó Camille Pirotte fue la falta de levadura necesaria para la preparación del pan.

Tras varias pruebas con un mismo tipo de masa y después de dejarla podrir, descubrió la fórmula. Pirotte se volvió muy popular y querido por los tapatíos debido a que regalaba a la población el pan que no se vendía después de 48 horas.

De aquí surge el nombre del pan, conocido como «birote», pues al no poder pronunciar el apellido del famoso panadero, las personas comenzaron a llamarle birote.

EL BOLILLO, UNA TRADICIÓN VIVA

Como resultado del crecimiento de las panaderías en México durante el siglo XX, los panaderos comenzaron a vender el bolillo caliente con el fin de vender más que la competencia. De ahí surgió la costumbre, que llega hasta nuestros días, de sacar a la venta bolillo calentito cada 20 minutos.

El bolillo o pan de sal tiene distintas variedades, que aunque parecidas no son iguales, entre ellas se encuentra el birote y la telera. Desde la famosa torta ahogada en Jalisco, hasta la chilanga guajolota, el bolillo está presente en la gastronomía de todo el país.



Ditta Artigianale Magenta Milano y Victoria Arduino: un diálogo entre historia, diseño e innovación

En el corazón de Corso Magenta en Milán, entre la elegante arquitectura modernista con fachadas de mosaico, decoraciones de cerámica y refinado hierro forjado, nace un nuevo concepto de cafetería.

A pocos pasos del histórico Bar Magenta, un punto de referencia de la ciudad, nace Ditta Artigianale Magenta Milano, una cafetería de especialidad que combina tradición y modernidad, inspirada en la cordialidad de los cafés italianos de los años 50.





Una estética que celebra la herencia modernista

El diseño de la cafetería se integra armoniosamente en el contexto arquitectónico del barrio, rindiendo homenaje al estilo Liberty con decoraciones florales y accesorios inspirados en las sinuosas geometrías del hierro forjado.

Muchos elementos de decoración se han restaurado a partir de los originales, creando un diálogo entre el pasado y el presente. El resultado es un espacio en el que cada detalle está pensado para evocar la atmósfera de los cafés históricos, sin renunciar a la contemporaneidad.

Materiales y texturas se entrelazan en un equilibrio sofisticado: el hormigón armoniza

con la cálida elegancia de los paneles de nogal, mientras que las encimeras de granito veneciano añaden sustancia material y calidad al espacio.

La máquina de café expreso Black Eagle Maverick, el molinillo Mythos y el PureBrew+ de Victoria Arduino, protagonistas de todos los puntos de venta de Ditta Artigianale.

Son parte integral de la arquitectura y la narrativa de la cafetería de especialidad como experiencia visual, a través de la personalización con detalles florales y aplicaciones de hierro, y como experiencia sensorial con extracciones que resaltan los mejores sabores de cada café.



¿El objetivo? Crear un lugar que sea una extensión natural de la ciudad, con una fuerte identidad pero respetuoso con su historia.



El equilibrio perfecto entre historia y modernidad

Ditta Artigianale, como Victoria Arduino, cree en la importancia de combinar herencia e innovación. Desde 1905, la marca de máquinas de café expreso ha sabido evolucionar, transformando las necesidades de cada época en soluciones tecnológicas avanzadas y elecciones de diseño de materiales.

En Ditta Artigianale Magenta Milano, Black Eagle Maverick, Mythos y Pure Brew+ interpretan a la perfección la misión de la cafetería:



TIRAMISÚ DE CHOCOLATE

El sabor intenso de Hershey's
y la suavidad del mascarpone llegan
a tu negocio a darle el toque extra **Pro**



**ESCANEA EL QR
Y DESCUBRE
LA RECETA COMPLETA**

HERSHEY'S
FOODSERVICE

INGREDIENTES:

- 800 g de galletas de soletilla
- 250 g de Cocoa Hershey's
- 500 ml de leche semidescremada
- 3 huevos
- 100 g de azúcar (1/2 taza)
- 300 g de queso mascarpone
- 250 g de nata para montar
- 200 g de Chispas de Chocolate Semiamargo Hershey's

PROCEDIMIENTO:

1. Bate los huevos hasta que adquieran un tono blanquecino. Agrega el azúcar de manera gradual y bate hasta obtener una mezcla cremosa.
2. Incorpora el queso mascarpone poco a poco, con movimientos envolventes, asegurando que esté a temperatura ambiente para facilitar su integración.
3. Monta la nata bien fría y agrégala suavemente a la mezcla anterior con movimientos envolventes para mantener su aire y textura.
4. En un recipiente aparte, mezcla la leche con el cacao hasta obtener una preparación homogénea y sin grumos.
5. Vierte una capa de la mezcla de chocolate en la base de un molde. Coloca una capa de galletas de soletilla y humedécelas con la mezcla de chocolate.
6. Extiende una capa generosa de crema de mascarpone sobre las galletas y espolvorea cacao en polvo de manera uniforme.
7. Repite el proceso, alternando capas de galletas, mezcla de chocolate y crema de mascarpone, hasta alcanzar la altura deseada (2 o 3 capas).
8. Finaliza con una capa abundante de cacao en polvo y decora con chispas de chocolate Hershey's.



COME BIEN



- Calidad de extracción, gracias a las tecnologías PBtech y Pure Brew, capaces de realzar los sabores de cada café.
- Sostenibilidad, con el nuevo motor T3 Genius, que garantiza precisión y un rendimiento óptimo reduciendo el consumo energético.
- Estética distintiva, donde formas esenciales, detalles florales y materiales refinados definen un lenguaje visual contemporáneo y atemporal.



Milán: de la “Milán para beber” a la ciudad de las especialidades

Milán y sus establecimientos históricos, como el Bar Magenta en Corso Magenta, Jamaica en Via Brera, Camparino en Piazza Duomo y Gattullo en Porta Lodovica, han escrito la historia de la ciudad. Aquí, entre los años 50 y 60, se reunían artistas, escritores e intelectuales, dando origen incluso a los primeros movimientos estudiantiles. Hoy, estos espacios siguen siendo puntos de encuentro icónicos, donde se respira el auténtico encanto de la vida milanesa.

Ditta Artigianale Magenta Milano retoma este legado y lo proyecta hacia el futuro.

El ambiente acogedor y el diseño cuidado enmarcan una oferta Specialty única: desde mezclas de espresso hasta orígenes únicos seleccionados de todo el mundo, extraídos con métodos tradicionales, como Black Eagle Maverick, pero también innovadores, como PureBrew Coffee, una nueva experiencia de filtrado hecha posible por PureBrew+ de Victoria Arduino.

De este modo, Victoria Arduino sigue apoyando a quienes eligen innovar, ofreciendo a sus clientes una experiencia sensorial intensa, profunda y auténtica.



*Black Eagle Maverick, Mythos y Pure Brew+:
el diseño se encuentra con la tecnología*



Las máquinas de café Victoria Arduino no son simples herramientas de trabajo, sino verdaderos elementos de diseño que enriquecen la estética del espacio.

Black Eagle Maverick destaca por sus líneas limpias y audaces, realizadas por una decoración floral dorada sobre una superficie magenta, con la icónica águila estilizada de Victoria Arduino en el centro.

Mythos, el molinillo de forma monolítica, transmite precisión y fiabilidad. Las superficies mate, del mismo color magenta que la máquina, lo convierten en un elemento distintivo de la barra del bar.

PureBrew+, en la parte trasera de la barra, encarna un minimalismo sofisticado, perfecto para una experiencia de extracción innovadora y versátil. Su silueta esencial y su refinado equilibrio entre tecnología y pureza estética lo convierten en un objeto icónico para un nuevo concepto de cafetería.

La textura de este Prefermento es muy peculiar, pues casi parece una bechamel.



¿Cómo preparar una Chapata con Prefermento y sin complicaciones?

Pan de Chapata paso a paso

Masa final

900 gr Poolish
300 gr Harina Panificable
120 gr agua (76%)
14 gr Sal

Esta es una receta para aprender a hacer tu Chapata sin demasiadas complicaciones. En unas horas tendrás tu Pan de Chapata rústica lista para servir.

- Tiempo de preparación 3 horas
- Tiempo de cocción 20 minutos
- Tiempo total 3 horas 20 minutos
- Raciones 3 Barras de Chapata

Ingredientes

Para el Poolish
450 gr Harina Panificable
Con fuerzas oscilando entre W170-W200
450 gr Agua mineral o filtrada
Levadura fresca 7g para 3 horas;
3g para 7 horas
o 0,9g para 12 horas de fermentación.



Elaboración paso a paso

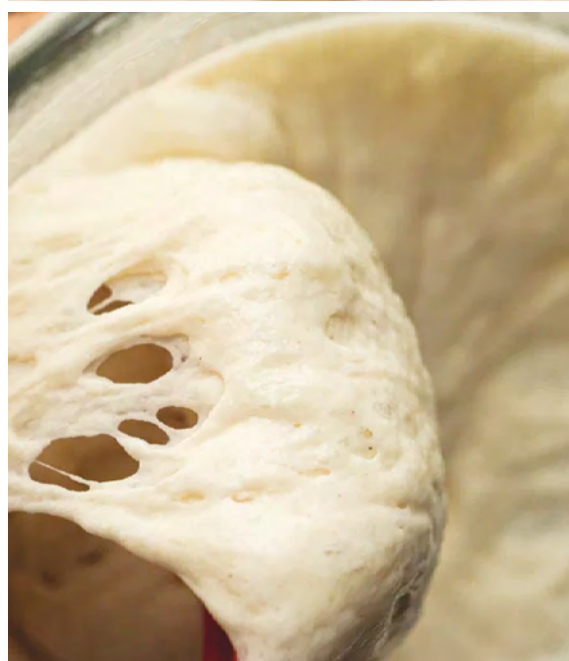
Receta Polish

Preparamos el Polish a temperatura ambiente (20°-22°) de acuerdo con las indicaciones de la levadura que te doy arriba en los ingredientes y según el tiempo del que dispongas para elaborar la receta.

Yo siempre lo preparo la noche anterior (12 horas de fermentación) y por la mañana elaboro la receta y tengo las chapatas para comer. Si tu temperatura en verano es superior reduce una pizca la cantidad de levadura.

Disolvemos la levadura en el agua, mezclamos la harina y removemos con una espátula o cuchara durante unos minutos hasta que tengamos una mezcla homogénea.

Estará lista cuando transcurridos los tiempos elegidos de fermentación, la masa haya triplicado su volumen y presente una apariencia de crema blanca burbujeante.



RICH'S
Versatié
LÁCTEA

La base cremosa para cocina y repostería que puedes usar en tus platillos dulces y salados.

SABOR LÁCTEO QUE TE SORPRENDERÁ.



LA EXPERIENCIA
LÁCTEA
QUE SIEMPRE FUNCIONA*



Receta pan

Una vez listo el Poolish, mezclamos todos los ingredientes en un bol y amasamos.

Para ello puedes usar una espátula de silicona y remover unos 15 ó 20 segundos a intervalos de 5 minutos durante media hora.

También puedes trabajarla en la mesa usando la técnica del amasado Francés durante 10 minutos seguidos o bien un par de minutos a intervalos de 5 minutos durante 15 minutos.

Una vez amasada, pasa la masa a un contenedor rectangular profundo untado con aceite y procede con el primer pliegue. Dóblala como si se tratara de un tríptico, luego de nuevo la parte superior y seguidamente la inferior, todas hacia el centro.



Repetimos el pliegue al cabo de media hora o incluso menos si vemos que la masa va levando con rapidez.

Esperamos una hora y volvemos a repetir el pliegue.

Dejamos que transcurra media hora desde este último pliegue y veremos que la masa se habrá hinchado notablemente.





**LA EXPERIENCIA
LÁCTEA
QUE SIEMPRE FUNCIONA***

ENSALADA WALDORF

4 porciones

INGREDIENTES:

- | | | | |
|--------|--------------------------|--------|--------------------------|
| 500 ml | Versatié Láctea | 50 gr | Pistache pelado sin sal |
| 350 gr | Manzana Granny Smith | 50 gr | Nuez de la india tostada |
| 150 gr | Piña en trozo en almíbar | 50 gr | Dátiles |
| 30 ml | Jugo de limón | 50 gr | Arándano deshidratado |
| 75 gr | Apio | 150 gr | Leche condensada |

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Pelar las manzanas y cortar cubos medianos. Reservarlos en un recipiente con agua y el jugo de limón para evitar su oxidación.
2. Pelar el apio y cortarlo en cubos pequeños.
3. Picar el pistache y la nuez, cortar los dátiles en rodajas.
4. Mezclar manualmente la **Versatié Láctea** con la leche condensada hasta conseguir una consistencia espesa.
5. En el mismo recipiente añadir los cubos de manzana y el resto de los ingredientes hasta que estén bien integrados.
6. Decorar poniendo en la parte superior algunos trozos de nuez, pistache, dátiles y arándanos.



Entonces vuelca la masa en una superficie bastante enharinada con mucho cuidado. Tratamos de tocar lo menos posible pero daremos forma cuadrada o rectangular metiendo los dedos por debajo de la masa y arrastrando hacia los extremos.

Ahora con ayuda de la rasqueta, cortamos en tres piezas longitudinales y con sumo cuidado las deslizamos a un papel de horno (sobre plancha de horno) con pliegues entre pieza y pieza para evitar que se peguen entre sí.

La masa debería ahora estar muy hinchada de aire como un colchón. Si ves que no está completamente llena de aire, tapa con un lino y deja reposar media hora más. Si está muy hinchado, entonces calienta el horno a 250°C.

Un par de minutos antes de meter las masas al horno, presiónalas ligeramente con los dedos humedecidos. Esto hará que el alveolado sea aún más irregular y bonito.



Desliza el papel con las chapatas sobre la rejilla/bandeja del horno (que estará ya caliente). Horneamos durante 15-20 minutos a 250° hasta que comiencen a dorar. A partir de ahí, baja la temperatura a 220° y continúa hasta completar los 35 minutos.

Si ves que se doran demasiado y aún no ha pasado el tiempo necesario, cúbrelos con un papel de plata por encima para evitar que se quemen.

Una vez transcurrido el tiempo, apaga el horno y déjalas dentro con la puerta entreabierta otros 10 minutos más.

Sácalas y deja que se enfríen sobre una rejilla. Solo queda ahora disfrutarlas.



Notas de la Receta.

Puedes también cortar la masa en tiras estrechas y largas y dividir las en pequeños bollos individuales.



RICH'S
Versatié
LÁCTEA

**LA EXPERIENCIA
LÁCTEA
QUE SIEMPRE FUNCIONA***

**CREMA PORO
Y PAPA**

4 porciones

INGREDIENTES:

250 ml	Versatié Láctea	15 ml	Aceite de oliva
250 gr	Papa blanca pelada	500 ml	Caldo de vegetales
120 gr	Poro	10 gr	Sal
10 gr	Ajo	2 gr	Pimienta blanca molida
75 gr	Tocino	60 gr	Flores de Brócoli blanqueado

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Picar el ajo finamente, cortar el poro y la papa en cubos pequeños y reservar.
2. Picar el tocino en cubos pequeños y freír a fuego medio. Retirarlo cuando esté dorado, suelte su grasa y reservar.
3. En la misma grasa, agregar el aceite de oliva e integrar la papa, el poro y el ajo. Remover por 10 min a fuego bajo.
4. Agregar el caldo de vegetales y subir a fuego medio por 20 min.
5. Licuar perfectamente el contenido de la olla con la crema y regresarlo a fuego medio por 10 min más para rectificar sazón.
6. Servir la crema en un plato hondo, decorando con brócoli, tocino picado y poro frito.



La historia detrás de la panadería que está a punto de cumplir 100 años

Esta icónica panadería se ha convertido en un símbolo de la gastronomía de la CDMX; de hecho, casi cumple 100 años de vida.

Es imposible contar la historia de nuestro país sin mencionar el pan, un alimento tan importante en la vida diaria del mexicano que, con el tiempo, fue evolucionando hasta formar una gran variedad de tipos, estilos y formas que hoy en día se venden en el mercado, convirtiéndose en el aperitivo perfecto para las mañanas, tardes o noches.



La historia de cómo llegó el pan a México es desconocida para muchos; sin embargo, gracias al libro "La Ciudad que nos Inventó" del escritor Héctor De Mauleón, nos detalla que en 1522 (un año después de la caída de Tenochtitlán) fue que un esclavo negro libre originario de África, que visitó Lisboa y por alguna razón formó parte del equipo de Hernán Cortés, se convirtió en el primer panadero del país. Su nombre: Juan Garrido.

Han pasado más de seis siglos desde que sucedió ese momento tan importante, y por el cual hoy en día podemos disfrutar de conchas, orejas, teleras, bolillos, mantecadas, donas y cuernitos, hasta pan de muerto y rosca de reyes, que sin duda se han vuelto un sello distintivo de la gastronomía mexicana.

El impacto del pan ha sido tan grande que una reconocida panadería está a punto de cumplir 100 años, deleitando a sus clientes con diversos tipos de alimentos.

Te contamos la historia

¿Cuál es la historia detrás de la panadería que está a punto de cumplir un siglo?

Ubicada en una de las calles más importantes del Centro Histórico de la Ciudad de México, podemos encontrar la *Pastelería La Ideal*, establecimiento fundado en 1927 por Adolfo Fernández, que inicialmente fue llamada Ideal Bakery y cuyo local original fue el antiguo templo y exconvento de San Francisco, que todavía se encuentra en operaciones.





A lo largo de casi un siglo, la *Pastelería La Ideal* ha permanecido como una empresa familiar, actualmente en su cuarta generación.

María José Fernández, bisnieta del fundador, participa en la gestión de la pastelería, asegurando la continuidad de las tradiciones y la calidad de los panes que los han hecho reconocidos en el país.

Este lugar se distingue de los demás por una peculiaridad única: ofrecen más de 350 variedades de pan y repostería, elaborados de forma artesanal.

Entre sus productos destacan conchas, cuernos, banderillas, campechanas, orejas, panqués, pasteles para diversas celebraciones, tartas, flanes, galletas, gelatinas y bocadillos.

Esta situación evidentemente se ve reflejada en su producción diaria.



De hecho, si llegamos a acudir a algunas de sus sucursales, podemos encontrar más de 100 empleados trabajando en distintas áreas, desde el cobro de los productos hasta la elaboración del pan, la cual se estima que es de entre 25 mil a 30 mil piezas al día.

Además de su icónica casa matriz, la *Pastelería La Ideal* cuenta con otras sucursales tanto en la Ciudad de México como en el Estado de México; algunas están ubicadas en colonias como Valle de Aragón, Ciudad Azteca y Ciudad Nezahualcóyotl, mientras que su fábrica principal se encuentra en San Antonio Abad, recinto donde preparan los pasteles más grandes para bodas, XV años, graduaciones y más.

La resistencia al cambio ha sido una característica distintiva de la *Panadería La Ideal*. A lo largo de los años, ha mantenido sus métodos tradicionales de producción y la calidad de sus productos, lo que ha contribuido a su longevidad y éxito en el competitivo mercado de la panadería y pastelería en México.





Gracias a su popularidad y calidad, el reconocimiento de la panadería ha trascendido fronteras.

En 2023 estuvo en el ranking de los 150 lugares de postres más legendarios del mundo por la guía culinaria Taste Atlas, esto, debido a sus gelatinas que logran combinar vibrantes colores, innovadores diseños y sabores inolvidables.

A punto de cumplir 100 años, la *Pastelería La Ideal* ha sabido adaptarse a las necesidades de sus clientes, ofreciendo una amplia variedad de productos que combinan tradición y calidad.

Su compromiso con la excelencia y el sabor tradicional la han consolidado como un referente en la panadería y pastelería mexicana.



Crema Bariloche

¿Qué necesito?

500 gr dulce de leche repostero.

200 gr de Mantequilla o margarina.

150 gr de Chocolate semi amargo.



¿Cómo se prepara?

Fundimos el chocolate y la mantequilla juntos, mezclamos, incorporamos el dulce de leche, volvemos a mezclar hasta que quede una preparación homogénea.

15 minutos en la heladera y listo para usarla.

Crema de Limón

¿Qué necesito?

300 gr de azúcar glass (impalpable).

150 gr de Margarina.

1 limón.



¿Cómo se prepara?

Mezclamos el azúcar impalpable con la margarina fundida, agregamos la ralladura y el jugo del limón.

Refrigerar por una hora y lista para usarla.





Crema Moka

¿Qué necesito?

250 gr de crema de leche.

1 cucharada colmada de café instantáneo.

2 cucharadas colmadas de azúcar glass (impalpable).



¿Cómo se prepara?

Batimos la crema de leche con el azúcar hasta montarla, agregamos el café y batimos 1 minuto más.

Refrigerar por una hora y lista para usar.

Puedes agregar a la preparación un chorrito de licor de café.



¿Por qué comprar papas congeladas de Estados Unidos?



01. RENTABILIDAD

Papas de Estados Unidos = Papas fritas más largas | Papas fritas más largas = Más porciones | Más porciones = Mayores ganancias



02. PAPAS DE CALIDAD SUPERIOR

Las papas Russet de Estados Unidos dan origen a la mejor papa frita

- › Atractivo color
- › Apetitiva Textura
- › Delicioso sabor



03. CADENA DE ABASTO CONSISTENTE

De manera consistente, Estados Unidos provee papas fritas de alta calidad durante todo el año. Certificados por el USDA

04. VERSATILIDAD DE PRODUCTOS

Más productos significa más posibilidades y los cortes especiales inspiran la creatividad



Para mayor información de cómo agregar papas de Estados Unidos a su menú, comuníquese con Potatoes USA México

Grupo PM • Tel: (777) 316 7370

grupopm@grupopm.com

www.potatoesusa-mx.com

f USA papas
@usapapas
p USA papas

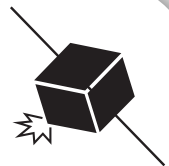
Potatoes
USA

Manejo del producto



CUIDA QUE LAS CAJAS NO SE DEJEN CAER AL PISO

Una caída de un metro de altura rompe hasta un 35% del contenido de papa congelada.



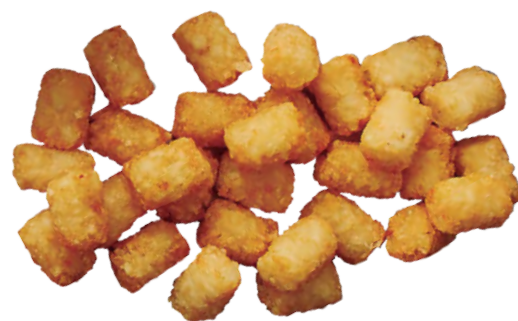
VERIFICA LA TEMPERATURA

El producto debe estar a -18°C (0°F), y no mayor a -12°C (10°F). Coloca el vástago del termómetro entre dos bolsas de producto durante dos minutos aproximadamente y toma nota de la temperatura. Nunca perfores las bolsas para evitar la contaminación del producto.



EVITA QUE LAS PAPAS ESTÉN EN ESPERA

Recuerda que, si las papas se descongelan, se deteriorará su calidad, apariencia y consistencia al momento de prepararse.



CHECA QUE LAS CAJAS NO ESTÉN MALTRATADAS

Si las cajas se encuentran golpeadas, húmedas y/o con exceso de escarcha o hielo, informa de inmediato al proveedor.



Almacenamiento



SIGUE ESTOS CONSEJOS AL ALMACENAR LAS PAPAS CONGELADAS Y SIEMPRE ESTARÁN LISTAS Y EN LAS MEJORES CONDICIONES PARA PREPARARLAS.



ALMACÉNALAS INMEDIATAMENTE

Evita un descongelamiento parcial del producto que cause problemas futuros.

TEMPERATURA

Debe ser de -18°C (0°F) y no mayor de -12°C (10°F). Recuerda que la calidad de las papas no se ve afectada si se almacenan a temperaturas más bajas.



ESTIBAS DE CAJAS

Evita apilar más de 6 cajas, ya que las papas se rompen, se refleja en bajo rendimiento y exceso de grasa en el producto final.



NO COLOQUES OTROS PRODUCTOS SOBRE LAS PAPAS, RECUERDA QUE LA CONDICIÓN DE CONGELADO NO ES SINÓNIMO DE RESISTENCIA FÍSICA.



CIRCULACIÓN DE AIRE

Deja una separación de 5cm. entre la pared y las cajas para que las paredes se enfrien y las cajas no se descongelen. No coloques las cajas a corta distancia de las puertas del almacén ya que se expondrán a variación de temperatura por la apertura de puertas. Coloca las cajas sobre un sistema de emparrillado o tarimas metálicas o plásticas sin obstruir los ventiladores, así la circulación de aire frío será adecuada.

CAJAS Y BOLSAS CERRADAS

Manténlas cerradas para evitar la contaminación o combinación de olores y sabores de otros productos almacenados. Además, esto reduce el riesgo de formación de cristales de hielo en el producto.



ROTACIÓN DEL PRODUCTO

Para no acumular el producto viejo en el almacén, utiliza el sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas). Identifica el producto con colores diferentes para cada día de la semana, anota la fecha de entrada del producto al almacén para reducir el manejo excesivo de las cajas con producto.



AISLAMIENTO DE EQUIPOS FRIGORÍFICOS

Verifica periódicamente los empaques de los equipos de congelación para evitar la humedad y fuga de aire frío en el almacén.



EVITA SACAR LAS PAPAS DE LAS CAJAS

En caso de hacerlo, coloca las bolsas verticalmente para no dañarlas.



Para mayor información de cómo agregar papas de Estados Unidos a su menú, comuníquese con Potatoes USA México

Grupo PM • Tel: (777) 316 7370

grupopm@grupopm.com

f USA papas
@usapapas
p USA papas

www.potatoesusa-mx.com





Influencia de los vegetales deshidratados en mejorar las propiedades nutricionales del pan

Actualmente existe una tendencia a mejorar el perfil nutricional con ingredientes saludables.

El pan es un alimento fundamental en la alimentación y ocupa un lugar destacado como fuente de nutrientes, acompaña a otros alimentos y juega un papel central en los desayunos, comidas y cenas de todo el mundo.

Pero su importancia no se limita a su sabor o versatilidad. Las versiones integrales y ricas en fibra del pan proporcionan carbohidratos complejos que liberan energía de manera sostenida, esenciales para una dieta equilibrada.



En ese sentido, un grupo de investigación del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA), del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), elaboró un estudio que demuestra que incluir una pequeña cantidad de vegetales deshidratados en la elaboración de pan tiene efectos positivos en la textura, color y, sobre todo, en sus propiedades nutricionales.

Los investigadores analizaron incluir vegetales como espinacas, acelgas, remolachas o cebollas y su impacto en las propiedades de los panes planos, un tipo de panes elaborados con la masa extendida, sin masa madre ni levadura.

Innovación en ingredientes naturales y sostenibles

El trabajo de investigación utilizó un enfoque experimental en el que se incorporaron diferentes vegetales deshidratados en la masa de pan plano y se analizaron diversas propiedades tecnológicas y nutricionales, como:

- **contenido de fibra**
- **minerales**
- **color**
- **textura**



ENSALADA CÉSAR CON POLLO Y PAPAS DE ESTADOS UNIDOS

Descripción: Un clásico con un twist, deliciosa ensalada César con aderezo casero, pollo a la plancha y papas con forma de serpentina

Ingredientes

2 anchoas
1 diente de ajo
2 cucharadas mostaza Dijon
4 cucharaditas salsa inglesa
5 limones, su jugo
2 yemas de huevo
2 cucharaditas aceite de oliva
2 tazas Papas Congeladas de Estados Unidos corte serpentina
150g pechuga de pollo en tiras
1 lechuga orejona, deshojada, lavada y desinfectada
1/2 taza queso parmesano
1/2 taza hojas de perejil



Procedimiento

Muele las anchoas, ajo, mostaza, salsa inglesa y jugo de limón; agrega las yemas y vuelve a mezclar; poco a poco, incorpora el aceite en forma de hilo hasta integrar por completo.

Coloca las papas en una charola y hornea a 180°C por 20 minutos; retira del horno. Asa las tiras de pollo en una parrilla; reserva.

Mezcla la lechuga con el aderezo, pollo y papas; agrega el queso parmesano y perejil.

Contenido nutrimental por porción: 330 calorías de energía, 19g proteínas, 6g fibra, 11g grasas saludables, 3g grasas saturadas, 510mg sodio. Receta muy rica en proteína de alta calidad (38% de la IDR), vitamina A (43% de la IDR), vitamina B2 (29% de la IDR), vitamina B6 (32% de la IDR) y vitamina C (94% de la IDR). Receta rica en fibra (23% de la IDR), folatos (13% de la IDR), calcio (16% de la IDR), zinc (10% de la IDR), potasio (24% de la IDR), hierro (16% de la IDR), magnesio (12% de la IDR), fósforo (27% de la IDR) y selenio (22% de la IDR).



NACHOS DE PAPA CON QUESO, ARRACHERA Y PICO DE GALLO

Descripción: Papas reja con queso cheddar, arrachera y pico de gallo mexicano



Ingredientes

4 tazas Papas Congeladas de Estados Unidos corte reja
100g arrachera
100g queso cheddar rallado
1 cucharadita aceite

Pico de gallo

2 jitomates en cubos
1/2 cebolla picada
1 chile serrano picado
3 cucharadas cilantro picado
1 cucharadita aceite de oliva
Sal y pimienta

Procedimiento

Hornea las papas en una charola a 180°C por 20 minutos; retira y reserva. Asa la arrachera en una parrilla; reserva.

En un tazón, mezcla todos los ingredientes del pico de gallo; salpimenta.

En un platón, acomoda las papas reja, arrachera y queso; gratina por unos minutos en el horno. Sirve con el pico de gallo.



Contenido nutrimental por porción: 300 calorías de energía, 17g proteínas, 3g fibra, 9g grasas saludables, 4g grasas saturadas, 150mg sodio. Receta muy rica en proteína de alta calidad (33% de la IDR), vitamina B6 (29% de la IDR) y vitamina C (34% de la IDR). Receta rica en fibra (12% de la IDR), vitamina B1 (10% de la IDR), vitamina B3 (20% de la IDR), zinc (15% de la IDR), potasio (19% de la IDR), hierro (10% de la IDR), selenio (15% de la IDR), magnesio (9% de la IDR) y fósforo (22% de la IDR).

También se midió la digestibilidad del almidón mediante un análisis in vitro para evaluar cómo estos ingredientes impactaban en la velocidad de digestión.

“Estos ingredientes podrían ser utilizados no solo en panes planos, sino también en otros productos de panadería que busquen innovar en términos de nutrición y beneficios para la salud”,

Declara Raquel Garzón, científica del CSIC en el IATA y autora del estudio.

Los resultados muestran que incluir espinacas o acelgas mejoró significativamente el contenido de minerales del pan plano. Las aceitunas negras y verdes aumentaron el contenido de grasas saludables



Asimismo, el betabét y el tomate influyeron en el color y la dureza del pan; la adición de coles mejoró el perfil proteico del alimento; y la alcachofa o la zanahoria mejoraron la cantidad de fibra. Y el limón y el tomate redujeron la digestión in vitro del almidón.

La investigación destaca que los vegetales deshidratados son ingredientes naturales, innovadores y sostenibles con potencial para mejorar las propiedades tecnológicas y nutricionales del pan plano.





Ingredientes más saludables en panadería

De acuerdo con el equipo de investigación, en el estudio se utilizaron vegetales deshidratados por su alto contenido en compuestos bioactivos.

Compuestos particularmente de polifenólicos, que pueden actuar reduciendo la digestibilidad del almidón.



Con esta alternativa lograron desarrollar productos de panadería más saludables con el objetivo de ofrecer nuevas experiencias a los consumidores, principalmente por el abanico de colores y sabores.

El pan plano presenta un alto contenido en carbohidratos, especialmente almidón de rápida digestión, lo que contribuye a un índice glucémico alto. Esta característica permitió estudiar el impacto glucémico de la inclusión de vegetales deshidratados. A través de estos ingredientes se puede transformar un alimento tradicional en una opción más nutritiva e innovadora, concluye el equipo de investigación del IATA-CSIC.

PAPAS CURLY RELLENAS DE QUESO Y FLOR DE CALABAZA



Ingredientes

- 2 tazas Papas de Estados Unidos Congeladas corte curly
- 1 taza queso asadero rallado
- 1/4 tazas cebolla picada
- 1 chile serrano picado
- 2 tazas pétalos de flor de calabaza
- 1 rama de epazote troceada

Procedimiento

Corte las papas en trozos de 4-5cm; colóquelos en una charola para horno.

Mezcle el queso, cebolla, chile, flor de calabaza y epazote. Rellene las papas con la mezcla y hornee a 180°C por 20 minutos o hasta que las papas estén doradas.

Contenido nutricional por porción: 230 calorías, 10g proteínas (20% de la IDR), 3g fibra (12% de la IDR), 6g grasa (10% de la IDR), 55 calorías de grasa (23.9%), 0mg colesterol, 220mg sodio (9% de la IDR), 35g carbohidratos (12% de la IDR), vitamina A (25% de la IDR), calcio (15% de la IDR), vitamina C (30% de la IDR), hierro (20% de la IDR).



Para mayor información de cómo agregar papas de Estados Unidos a su menú, comuníquese con Potatoes USA México

Grupo PM • Tel: (777) 316 7370

grupopm@grupopm.com

www.potatoesusa-mx.com

f USA papas
@usapapas
USA papas

Potatoes
USA



BLACK EAGLE **MAVERICK**

Victoria Arduino
INSPIRED BY YOUR PASSION.



FASHION CHEF FOODSERVICEY EQUIPO REGION MAYA

Ditta Artigianale Magenta Milano
y Victoria Arduino: un diálogo
entre historia, diseño e innovación

• ¿Cómo preparar una Chapata
con prefermento y
sin complicaciones?

• Influencia de los vegetales
deshidratados en mejorar las
propiedades nutricionales del pan

www.revistabakery.com

