

BAKERY

A close-up photograph of a hand placing a fresh raspberry onto a round cake. The cake is decorated with strawberries, blueberries, and raspberries. The sides of the cake show layers of white cream and red fruit jam. The cake sits on a wooden board, surrounded by more fruit.

Los 100
Mejores Pasteles
del Mundo

2024



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

Producción
Mauricio Castro
mauricio@grupomediosiq.com

Web Master
Raul Letrane
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. Diciembre 2024. 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 Fashion Chef; 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, Del. Iztacalco, C.P. 08220, Ciudad de México. Distribuido por Servicio Postal Mexicano con domicilio en: Nezahualcóyotl No. 109, Col. Centro, Del. 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

COMO UN VIDEO EN REDES SOCIALES Y EL DESCUIDO
DE SUS PROPIETARIOS PUEDE DESTROZAR LA
REPUTACION DE AÑOS DE UN NEGOCIO PANADERO

Encuentran una rata en la famosa panadería Banette de París, Francia, y se desata un escándalo en redes. Un video viral expone condiciones insalubres en la icónica panadería Banette, generando indignación entre sus clientes y millones de visualizaciones en redes sociales.

Un incidente perturbador ha sacudido a la prestigiosa panadería Banette, ubicada en el corazón de París, Francia, después de que un cliente descubriera una rata entre los panes. Banette, conocida por su tradición en la elaboración de productos de alta calidad y su reputación como una de las más respetadas en la ciudad, enfrenta ahora un escándalo de salubridad que podría manchar su imagen.

La panadería ha sido un pilar en la escena culinaria francesa durante varias décadas. Ubicada en una de las zonas más concurridas de París, ha sido reconocida por su artesanía en panadería tradicional francesa y por ofrecer productos de alta gama, como panes de masa madre, croissants y una variedad de pasteles que han atraído tanto a locales como a turistas.

Con una trayectoria impecable, Banette se ha ganado el respeto de la comunidad, recibiendo varios reconocimientos a lo largo de los años gracias a la calidad de sus productos y su enfoque en el uso de ingredientes frescos y orgánicos. Sin embargo, un reciente video, compartido en TikTok por el usuario WuilsyWindrestein, ha generado un gran alboroto en la comunidad en línea. En el video, se puede ver a una rata comiendo tranquilamente uno de los panes en exhibición en una de las sucursales de la panadería. El cliente, que caminaba por la acera, grabó a través del cristal y subió la grabación a la red social, lo que provocó una rápida viralización de la historia, generando indignación y preocupación entre los consumidores habituales.

Este escándalo ha impactado la reputación de Banette, aunque no se ha confirmado si el video ha llevado a consecuencias más serias, como la inspección sanitaria por parte de las autoridades locales. La preocupación sobre las condiciones de higiene en las que se encuentran los productos que se venden a los clientes ha puesto en duda la seguridad de la panadería.

A pesar de la gran sorpresa que este incidente ha causado en una de las panaderías más importantes de Francia, algunos usuarios en línea han argumentado que el video no debería haber sido subido con la intención de dañar la reputación del negocio. En su lugar, opinan que lo adecuado hubiera sido hablar directamente con los dueños o trabajadores para resolver la situación.

No obstante, otros usuarios apoyan la denuncia pública del video, alegando que este tipo de condiciones insalubres deben ser expuestas para que las autoridades realicen inspecciones rigurosas y se aseguren de que los establecimientos cumplen con las normas de higiene necesarias para proteger la salud de los consumidores.

Hasta el momento, el video ha acumulado 27.2 millones de reproducciones, convirtiéndose en un fenómeno viral y provocando un intenso debate entre los usuarios de redes sociales.

Korina Pons

Contenido

BAKERY



01

FONDANT LIQUIDO

PÁGINA 8



02

DIFERENCIAS ENTRE
CROISSANT,
CUERNITO
O MEDIA LUNA

PÁGINA 14



03

LOS 100 MEJORES
PASTELES DEL MUNDO

PÁGINA 26



04

BASE PARA TARTAS

PÁGINA 46



05

RECOMENDACIONES PARA
LIMPIAR EL MOBILIARIO DE
ACERO INOXIDABLE DE TUS
EQUIPOS DE PANADERÍA

PÁGINA 52

Paulina Abascal, el camino del éxito

Con 36 años de experiencia en la repostería, 19 años de trayectoria en televisión, autora de 7 libros, y dueña de una fábrica de pasteles, Paulina Abascal nos comparte su inspirador camino en el mundo de los postres y su dulce legado.

¿Qué te impulsó a elegir el camino de la repostería?
Desde los 7 años, me recuerdo haciendo pasteles (...) Lo que comenzó como una simple diversión infantil terminó siendo la pasión que ha guiado mi vida.

¿Cuáles son los principales retos que has enfrentado durante tu carrera?
Servir la mesa de postres en el Vaticano fue un reto enorme. No solo por el estrés y los tiempos ajustados, sino también por adaptarme a un país completamente nuevo.

¿Cuál fue el paso más importante que has dado en tu carrera?
Entrar al canal del Gourmet con mi propio programa fue un cambio total. (...) Ese momento hizo darme cuenta de lo importante que es ser un líder de opinión. Todas las personas que me siguen (...) me inspiran para ser mejor cada día.

¿Cómo crees que los productos de Hershey's pueden ayudar a otros chefs en sus cocinas?
Hershey's nos da una increíble variedad de productos innovadores (...) Su calidad se mantiene en todas las presentaciones, por lo que no sacrificamos el sabor para ahorrar tiempo de producción.

¿Cuál es tu producto favorito de la familia Hershey's y por qué?
El Chocolate Semiamargo para Fundir es mi favorito. Viene temperado de fábrica y con un tamaño perfecto que nos ahorra tiempo de producción (...), su sabor es perfecto para la repostería, y nos ayuda a sacar una sonrisa a todos.

Disfruta la entrevista completa aquí



COME BIEN

HERSHEY'S
FOODSERVICE

El dulce viaje de Paulina Abascal

Descubre el camino de una Pro de Hershey's



COME BIEN



Fondant Liquido

El fondant es una pasta de azúcar que se utiliza para la decoración de cupcakes, tartas, galletas, cakepops, rosquillas y prácticamente cualquier producto de bollería o postre que pueda complementarse con azúcar.

Estamos acostumbrados a trabajarlo en su forma sólida, pero ¿sabías que también existe el fondant líquido?

La diferencia entre uno y otro reside en el resultado final, pues el fondant sólido deja un acabado mate mientras que el líquido, al endurecerse, queda brillante y liso.

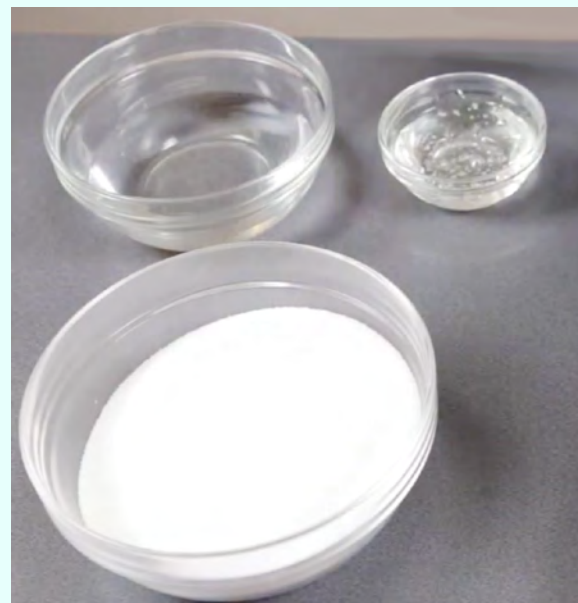
Si quieres saber cómo hacer fondant líquido de forma fácil en casa, sigue leyendo este artículo y descúbrelo.





Ingredientes:

- 6 tazas de azúcar glass cernida.
- ½ taza de azúcar.
- 2 cucharadas de sirope o miel de maíz.
- 1 cucharada de extracto de almendra o vainilla.
- Color en gel (opcional).



Preparación:

1. Poner en una olla el azúcar y agregar el agua y la miel.



2. Llevar a fuego bajo sin dejar de mezclar, hasta obtener una consistencia semi sólida.
3. Retire del fuego agrega el sabor y el color si se requiere.



El fondant que sobre se refrigera tapado herméticamente.

Para usarlo de nuevo solo calentar en el microondas unos segundos.

Dura 3 meses refrigerado, solo calienta y usa.



California Raisins

California es el único estado en Estados Unidos en producir uva Pasa.

Produce 263,000 Toneladas
México produce 10,000 toneladas de uva pasa.

La diferencia entre las pasas de California y las pasas de México es que en California es una industria dedicada exclusivamente al cultivo de pasas.

Como diferencias las pasas Chilenas de las Americanas: Las Chilenas tienden a ser más rojas y más grandes).

Cómo diferencias las pasas Mexicanas de las Americanas: Las Mexicanas son más oscuras y más secas).

Las pasas rubias tienen una producción muy pequeña y el secado no es al sol sino con aire caliente.

No se le agrega azúcar a las pasas.

Industria

Las uvas pasa de California son secadas al sol, ya sea sobre bandejas de papel o secadas en la vid.

No tienen ningún tratamiento químico ni azúcar agregada.

Calidad garantizada.

Sabor naturalmente dulce.



Ventajas de incluir Pasitas de California en productos horneados:

Extiende la vida útil de los productos de panificación.

Endulza y da color a los productos horneados naturales.

Es conservador natural, agente colorante natural y endulzante natural.

Es un excelente sustituto de azúcar.

Mantiene la humedad en pasteles de textura firme y galletas blandas.

Intensifica el color, sabor y aroma de la leche chocolatada y helados.



Chef Irving Quiroz, Embajador
de Pasitas de California en
México

Para mayor información sobre nuestro Comité y nuestros productos, contáctenos en:
www.pasasnaturalmentedulces.com pasitasdecalifornia@imalinx.com

Pasitas de California

@pasitasca

Para mayor información sobre nuestro Comité y nuestros productos, contáctenos en:
www.pasasnaturalmentedulces.com pasitasdecalifornia@imalinx.com

Pasitas de California

@pasitasca



Diferencias entre croissant, cuernito o media luna

*¿Qué no son lo mismo?
¿Cuáles son las diferencias
entre un cuernito, un croissant y
una media luna?*

Estas tres piezas de pan pueden confundirse pero sus métodos de elaboración, así como su sabor y textura son completamente distintos.

Vamos por partes: la ubicación geográfica.

El padre de todos estos ejemplos es el croissant que nos regresa al Viejo Continente, específicamente Francia y sus técnicas culinarias clásicas.

El cuernito, por otro lado, es originario de Latinoamérica y las medias lunas son unas de las facturas preparadas en Argentina.





Pero no solo se trata de dónde se preparan, porque por supuesto que se puede encontrar un buen croissant en Argentina, por ejemplo.

También hablemos de sus historias, de su técnica, de mantequillas, mantecas y laminados. Aquí tienes una radiografía de cada uno.



El croissant

Rey de los panes laminados

A pesar de que pensamos en Francia cada vez que le damos una mordida, esta joya es originaria de Austria y se dice que adquirió su forma después de que, en el siglo XVII, el imperio Austrohúngaro perdió una batalla con Turquía y en conmemoración a eso desarrollaron un pan en forma de media luna, como la bandera del derrotado.

Los galos aportaron algo muy valioso a los croissants que marcó la primera de las diferencias con los cuernitos: la pasta laminada.

En esta técnica de panadería, cada capa de masa corresponde a una de mantequilla, de modo que cuando se leva y hornea correctamente, la grasa se derrite y solo queda la masa.

Esto es algo muy similar al hojaldre aunque la mezcla de harina lleva también levadura y por ello, tiempo de fermentación.

Sabrás que un croissant lo es cuando distingas las capas y tenga un intenso aroma a mantequilla.



El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene

¿Qué es laminar un pan?

Laminar un pan es un proceso que consiste en estirar y aplanar la masa de pan para crear capas de mantequilla y masa. Se realiza con un rodillo o una laminadora de masa, y se utiliza para obtener una textura y grosor específicos.

El laminado de la masa es una técnica culinaria que se realiza después del amasado y antes de plegar la masa. Se recomienda para masas con un alto nivel de hidratación, ya que ayuda a desarrollar el gluten y a que la masa se vuelva más elástica.

Los beneficios del laminado son:

- Se obtiene un pan con una mejor textura y esponjosidad.
- Se desarrolla la red de gluten de la masa.
- Se mejora la resistencia de la masa y su capacidad de manipular el agua.
- Se distribuye de forma uniforme cualquier ingrediente que se incorpore a la masa, como semillas, nueces o pasas.



Los cuernitos mexicanos

Sí, le debemos mucho de técnica a los franceses pero quienes introdujeron la cultura de comer pan dulce a México fueron los chinos.

Tomando un poco del aprendizaje europeo, hicieron una masa que si bien llevaba un elemento graso no estaba laminada y era algo más parecido a la brioche, la masa con la que se preparan las conchas.

Puede prepararse con mantequilla aunque también se vale la manteca vegetal por ser más barata.

Notarás el pan más parejito porque la masa no tiene capas.



Las medias lunas El pariente cercano que vive en Argentina

Si somos muy pragmáticos, podemos decir que las medias lunas son un punto medio entre el cuernito y el croissant pues sus diferencias son muy tenues.

Generalmente parten de una masa laminada, como los franceses, pero pueden utilizar otro tipo de grasas además de la

mantequilla como la manteca vegetal, así sucede con los cuernitos.

Algunas interpretaciones tienen los cuernos de la luna un poco más largos, de modo que, al hornearse, quedan más crujientes que el cuerpo de la media luna.



HERSHEY'S
FOODSERVICE

Somos tus aliados en esta época navideña

**Conviértete en un Pro de Hershey's y sorprende a tus clientes
con los mejores postres de la temporada**

Consíguelos aquí

COME BIEN

Los 100 Mejores Pasteles del Mundo

De acuerdo a una encuesta realizada por Taste Atlas estos son los mejores 100 pasteles del mundo.

Los rankings de alimentos se basan en las calificaciones de la audiencia, con una serie de mecanismos que reconocen a los usuarios reales y que ignoran las calificaciones de bots, nacionalistas o patriotas locales, y dan un valor adicional a las calificaciones de los usuarios que el sistema reconoce como conocedores.

Para la lista de los "100 mejores pasteles del mundo" hasta el 15 de octubre de 2024, se registraron 16.172 calificaciones, de las cuales 11.768 fueron reconocidas por el sistema como legítimas.

Los rankings de TasteAtlas no deben verse como la conclusión global final sobre la comida. Su propósito es promover excelentes alimentos locales, infundir orgullo en los platos tradicionales y despertar la curiosidad sobre platos que no has probado.

Aquí te presentamos la lista completa aunque por ser una lista larga solo detallaremos los 10 primeros:





Postre de queso

01. Sernik

POLONIA

CALIFICACIÓN 4.5

El sernik es una tarta de queso de origen polaco, que tiene su origen en antiguas tradiciones cristianas y judías. Se elabora con huevos, azúcar y twaróg, un tipo de requesón que se utiliza en postres desde hace cientos de años.

Se cree que el sernik tiene su origen en el siglo XVII, cuando el rey Jan III Sobieski trajo consigo la receta tras su victoria contra los turcos en la batalla de Viena.

Hoy en día, existen muchas variedades de sernik, algunas horneadas, otras sin hornear, pero generalmente se prepara sobre una capa de bizcocho desmenuzable.

A menudo, también se le añaden pasas, salsa de chocolate o frutas, y una de las variedades más populares del postre tiene un bizcocho como base y está cubierto con gelatina y frutas por encima.

¡NUEVO!

WHIP
TOPPING®

“La solución
que se adapta
A TU OPERACIÓN.”

ALMACENA A
TEMPERATURA
AMBIENTE
MÁXIMA DE 25 °C



Bate, cubre y decora aún en climas de alta temperatura y humedad.



Almacena en ambiente
de hasta 25 °C



Bátela desde
los 8 °C hasta 20 °C



Estabilidad y firmeza
sin grietas

SABOR VAINILLA CREMOSA CON DULZOR BALANCEADO

www.richs.com.mx [/richsmexico](https://www.facebook.com/richsmexico) [user/richsmexico](https://www.youtube.com/user/richsmexico) [richsmex/](https://www.instagram.com/richsmex/)

*En pastelería y repostería bajo condiciones de uso y manejo indicadas en el empaque. COME BIEN

Sugerencia de uso



Pastel
02. Medovik
RUSIA
CALIFICACIÓN 4.5

El medovik es un popular pastel de miel ruso que consta de bizcochos con sabor a galleta y miel recubiertos con finas capas de crema.

Aunque existen numerosas variantes del pastel, las natillas se preparan generalmente con crema batida o con diversas combinaciones de leche condensada y mantequilla.

Se cree que el pastel apareció por primera vez en la década de 1820 y fue creado inicialmente para la esposa de Alejandro I de Rusia.

La adición de leche condensada probablemente se originó en la era soviética, mientras que las variaciones modernas pueden incluir bayas o incluso chocolate.



TARTA de Mango

INGREDIENTES

Bases para tarta	6 pzas.
Compota de mango	
Pure de mango	200 gr.
Mango en cubos	100 gr.
Pectina	6 gr.
Jugo de limón	5 gr.
Ralladura de limón	1 pza.
Azúcar	50 gr.
Crema de queso	
Queso crema	180 gr.
WHIPTOPPING®	100 gr.

PREPARACIÓN

Compota de mango

1. Calentar el puré de mango con el jugo de limón, la mitad de azúcar y de ralladura de limón.
2. Mezclar la pectina y el resto de azúcar, incorporar al pure de mango.
3. Llevar a ebullición hasta espesar.
4. Retirar del fuego, agregar el resto de la ralladura de limón y los cubos de mango. Enfriar.

Crema de queso

1. Acremar el queso crema.
2. Añadir **WHIPTOPPING®** y batir hasta obtener punto firme.

Armado

1. En la base de la tarta colocar una capa de compota de mango.
2. Colocar una capa de crema de queso y decorar.





Pastel de chocolate
03. Kladdkaka
SUECIA
CALIFICACIÓN 4.5

Uno de los postres suecos más populares es un rico pastel de chocolate conocido como kladdkaka.

Esta clásica creación sueca combina huevos, cacao (o chocolate), mantequilla, azúcar y harina en un postre denso y delicioso.

Es uno de los postres suecos más queridos y se suele disfrutar durante la fika, una pausa para el café tradicional sueca.

Durante el horneado, el pastel siempre debe permanecer húmedo en el centro, mientras que la capa exterior se transforma en una capa fina y crujiente.

Como el pastel es increíblemente denso y suele contener mucho chocolate amargo o cacao, suele espolvorearse con una delicada capa de azúcar en polvo y tradicionalmente se sirve con una cucharada de helado o crema batida al costado.



PASTEL de Chocolate

INGREDIENTES

Pan americano de chocolate 8"	4 pzas.
Relleno de chocolate blanco	
Chocolate blanco	200 gr.
WHIP TOPPING®	100 gr.
Relleno de chocolate de leche	
Chocolate de leche	180 gr.
WHIP TOPPING®	100 gr.
Relleno de chocolate oscuro	
Chocolate oscuro	100 gr.
WHIP TOPPING®	200 gr.
Cobertura	
Chocolate oscuro	550 gr.
WHIP TOPPING®	450 gr.
Mantequilla	50 gr.
Frutos rojos	100 gr.

PREPARACIÓN

- Relleno de chocolate blanco**
 1. Fundir el chocolate troceado
 2. Agregar la crema y mezclar
- Relleno de chocolate de leche**
 1. Fundir el chocolate troceado
 2. Agregar la crema y mezclar
- Relleno de chocolate oscuro**
 1. Fundir el chocolate troceado
 2. Agregar la crema y mezclar
- Cobertura de chocolate**
 1. Calentar la crema **WHIP TOPPING®**
 2. Agregar al chocolate troceado e incorporar
 3. Agregar la mantequilla en cubitos. Enfriar
- Armado**
 1. Colocar un relleno diferente cada pieza de pan
 2. Cubrir con la cobertura de chocolate
 3. Decorar con frutos rojos





Postre de queso

04. Tarta de queso vasca

SAN SEBASTIÁN, ESPAÑA

CALIFICACIÓN 4.4

Conocida simplemente como tarta de queso o gazta tarta en su lengua materna, el euskera, esta versión sencilla pero increíblemente cremosa de la tarta de queso es una especialidad local del bar La Viña de San Sebastián que lleva décadas en el mercado.

La receta es una combinación sencilla de ingredientes clásicos de la tarta de queso, como azúcar, nata espesa, huevos y queso crema, pero a diferencia de sus homólogas

más populares, esta versión vasca no lleva corteza. En lugar de eso, se hornea a una temperatura alta, lo que deja la parte exterior firme, más oscura y algo quemada, mientras que el centro permanece pegajoso.

La tarta de queso vasca es inmensamente popular y, aunque La Viña sigue siendo su lugar de origen, hoy en día se pueden encontrar diferentes variantes en varias pastelerías de todo el mundo.



Pastel de chocolate

05. Torta Caprese

ISLA DE CAPRI, ITALIA

CALIFICACIÓN 4.4

La torta caprese es un pastel de chocolate negro elaborado sin ningún tipo de harina.

Esta especialidad de la isla italiana de Capri se compone de chocolate negro, huevos, azúcar, almendras y mantequilla. Se caracteriza por su densa textura de chocolate y una capa de azúcar en polvo por encima.

La torta suele estar decorada con fresas o frambuesas cortadas por la mitad, mientras que las versiones de los restaurantes suelen servirse con una bola de helado de vainilla al costado.

Aunque los orígenes de la torta Caprese son bastante turbios, muchos creen que se inventó por error, cuando un cocinero omitió la harina de una receta.



Pastel

06. Frál de Valašský

REGIÓN DE ZLÍN, REPÚBLICA CHECA

CALIFICACIÓN 4,4

También conocido como vdolek, pecák o lopaták, el Valašský frgál es un pastel dulce redondo con cobertura elaborado tradicionalmente en la región de Valaquia de Moravia en la parte sureste de la República Checa.

El pastel tiene un diámetro de unos 30 centímetros y, una vez horneado, adquiere un color dorado.

En la superficie hay una capa de migajas que se puede espolvorear con azúcar, canela y migas de pan de jengibre, o rociar con mantequilla.

Casi la mitad del producto terminado (42-48%) consiste en la cobertura, que puede estar hecha de peras secas (la variedad más popular), mermelada, frutas, requesón, semillas de amapola, nueces, repollo, colinabo o zanahorias.





Pastel

07. Pan de Ló de Ovar

OVAR, PORTUGAL

CALIFICACIÓN 4.4

El pan de Ló de Ovar es posiblemente el pastel portugués más famoso, y data del siglo XVIII, cuando lo elaboraban las monjas en los conventos.

La primera evidencia escrita sobre este bizcocho data de 1781, en un libro llamado *Irmandade dos Passos*, donde se dice que el pan de Ló de Ovar era un dulce que se ofrecía a los sacerdotes que llevaban el

armazón de madera para transportar las imágenes en la procesión de Semana Santa.

Este cremoso bizcocho se elabora tradicionalmente con huevos, azúcar y harina y, en la actualidad, se suele ver en la mayoría de las ferias gastronómicas de Portugal. El pastel es popular en todo el país, no solo en el municipio de Ovar, donde se produce tradicionalmente.



Pastel

08. Pastel de plátano

GUATEMALA

CALIFICACIÓN 4.4

El pastel de plátano, un postre sencillo típico de la cocina guatemalteca, es un bizcocho casero de plátano.

Con un sabor suave a plátano y una dulzura sutil, el pastel se prepara típicamente con una combinación de plátanos (tanto machacados como en rodajas), harina, huevos, mantequilla, bicarbonato de sodio, azúcar y sal.

La mezcla suele enriquecerse con esencia de vainilla, aunque también se puede utilizar esencia de plátano, chocolate o incluso nueces picadas.

Las rebanadas de bizcocho de plátano horneado suelen consumirse como postre o como tentempié dulce a cualquier hora del día y suelen servirse espolvoreadas con azúcar glas.



Pastel de chocolate
09. Torta Tenerina
FERRARA, ITALIA
CALIFICACIÓN 4.4

Los pasteleros de Ferrara crearon la torta tenerina a principios del siglo XX para honrar a Elena Petrovich, reina de Montenegro y esposa del rey italiano Vittorio Emanuele III.

El nombre de este clásico italiano significa "torta tierna" y, con solo cinco ingredientes (chocolate, mantequilla, huevos, azúcar y maicena), este postre sin harina realmente hace honor a su nombre.

La torta tenerina tiene una corteza liviana, similar al merengue, que contiene un corazón de chocolate rico, pero increíblemente ligero y tierno.

Este dulce tradicional se encuentra en casi todas las pastelerías de Ferrara, pero también es igualmente popular en todo el país.

RICH'S

Tres Riches

Fórmula mejorada, **RESISTENCIA PROBADA***

*Vs fórmula anterior en pruebas internas de resistencia a temperaturas hasta 40°C.



TRES RICHES® TRADICIONAL

El sabor tradicional del Tres Leches, listo para usarse, ahora con estabilidad mejorada tolerando más abusos por cambios de temperatura.

Renovado desempeño y estabilidad para confiar.

Almacenar en ambiente por debajo de 25°C

Versatilidad de uso en pasteles y postres

Listo para usar sin necesidad de diluir

Mojado Homogéneo



VISITA NUESTRA PÁGINA: **www.richs.com.mx**



Pastel de chocolate:
10. Torta Saboya
CATANIA, ITALIA
CALIFICACIÓN 4.4

La torta Savoia es un pastel de chocolate en capas originario de Sicilia. Consiste en varias capas de bizcocho recubiertas de una rica crema de chocolate y avellanas.

Toda la combinación está cubierta con un glaseado de chocolate brillante y, en algunas variantes, los bizcochos se mojan ligeramente con ron.

Se dice que el pastel fue creado cuando Sicilia se fusionó con el Reino de Italia en 1861.

La leyenda dice que las monjas benedictinas de Catania pensaron en la receta e incluyeron avellanas del Piamonte para honrar a la Casa de Saboya, de ahí el nombre del pastel.

A continuacion la lista completa.

11. Postre de queso: Tarta de queso al estilo neoyorquino NUEVA YORK, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA Calificación 4.3	16. Pastel: Dacquoise DAX, FRANCIA Calificación 4.3	21. Pastel: Torta Paradiso PAVIA, ITALIA Calificación 4.3	26. Pastel: Kasutera NAGASAKI, JAPÓN Calificación 4.2
12. Pastel de chocolate: Bolo de brigadier BRASIL Calificación 4.3	17. Pastelería dulce: Kouign-amann DOUARNENEZ, FRANCIA Calificación 4.3	22. Pastel: Rezina del Kremlin BLED, ESLOVENIA Calificación 4.3	27. Pastel: Cremeschnitte AUSTRIA Calificación 4.2
13. Pastel de chocolate fundido NUEVA YORK, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA Calificación 4.3	18. Pastel: Cárpatos POLONIA Calificación 4.3	23. Pastel: Marcinek VOIVODADO DE PODLASKIE, POLONIA Calificación 4.3	28. Pastel: Cremas HUNGRÍA Calificación 4.2
14. Postre de queso: Tarta de queso japonesa JAPÓN Calificación 4.3	19. Pastel: Que se joda INDONESIA Calificación 4.3	24. Pastel de chocolate: Torta Garash RUSE, BULGARIA Calificación 4.3	29. Pastel de queso ALEMANIA Calificación 4.2
15. Pastel de tres leches NICARAGUA Calificación 4.3	20. Pastel: Boterkoek PAÍSES BAJOS Calificación 4.3	25. Pastel de chocolate: Tarta Sacher VIENA, AUSTRIA Calificación 4.2	30. Pastel de manzana ALEMANIA Calificación 4.2



FLAN de
Cajeta



INGREDIENTES

Jarabe Tres Riques™ UHT	1000 g
Huevo	350 g
Vainilla	10 g
Cajeta	30 g
Azúcar	100 g

PREPARACIÓN

1. Calienta el azúcar en una flanera moviendo constantemente hasta formar el caramelo, ladea para cubrir las paredes y la base de la flanera; deja enfriar.
2. Licúa el jarabe **Tres Riques™ UHT**, cajeta, los huevos y vainilla.
3. Vierte lo que licuaste en la flanera y tapa con papel aluminio sellando las orillas.
4. Coloca en el horno a baño María y cocina por 45 minutos a 180 °C.
5. Retira del horno, deja enfriar y refrigera por 2 horas.
6. Desmolda y decora a tu gusto.



31. Pastel Más fresco
FRANCIA
Calificación 4.2

32. Pastel de mantequilla pegajoso
ST. LOUIS, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA.
Calificación 4.2

33. Pastel: Sékacz
POLONIA y 2 regiones más
Calificación 4.2

34. Pastel Bibingka
FILIPINAS
Calificación 4.2

35. Crepe:
Pastel de mil crepes
FRANCIA
Calificación 4.2

36. Pastel de chocolate:
Pastel de hoja de Texas
TEXAS, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
Calificación 4.2

37. Pastel: Portocalopía
CRETA, GRECIA
Calificación 4.2

38. Pastel de chocolate:
Chocolorta
ARGENTINA
Calificación 4.2

39. Pastel de chocolate:
Pastel de barro de Mississippi
MISSISSIPPI, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
Calificación 4.2

40. Pastel vasco
(Gâteau Basque)
PIRINEOS ATLÁNTICOS, FRANCIA
Calificación 4.2

41. Pastel:
El agravio de Napoleón
RUSIA
Calificación 4.2

42. Pastel de chocolate:
Torta de reforma
SERBIA
Calificación 4.2

43. Pastel de chocolate:
Torta Setteveli
PALERMO, ITALIA
Calificación 4.2

44. Pastel de ron jamaiquino
JAMAICA
Calificación 4.2

45. Pastel: Torta de vasina
PARAĆIN, SERBIA
Calificación 4.2

46. Pastel: Amigdalopita
CEFALONIA, GRECIA
Calificación 4.2

47. Pastel: Pavlova
NUEVA ZELANDA y Una región más
Calificación 4.1

48. Pastel de chocolate:
Tarta de kirsch de los bosques negros
SELVA NEGRA, ALEMANIA
Calificación 4.1

49. Pastel: Piernik
TORUŃ, POLONIA
Calificación 4.1

50. Pastel: Bublanina
REPÚBLICA CHECA
Calificación 4.1

51. Pastel de limón con llovizna
INGLATERRA
Calificación 4.1

52. Pastel: Ptichye moloko
MOSCÚ, RUSIA
Calificación 4.1

53. Pastel: Cremówka
POLONIA
Calificación 4.1

54. Pastel: Galette de reyes
FRANCIA
Calificación 4.1

55. Pastel de árbol
ALEMANIA
Calificación 4.1

56. Pastel: Potica
ESLOVENIA
Calificación 4.1

57. Pastel: Punto de belleza
ALEMANIA
Calificación 4.1

58. Pastel: Tarta de Santiago
GALICIA, ESPAÑA
Calificación 4.1

59. Pastel: Smetannik
RUSIA
Calificación 4.1

60. Pastel: Sonrisa Galuska
BUDAPEST, HUNGRÍA
Calificación 4.1

61. Pastel de ensueño
(Drømmekage)
HJALLERUP, DINAMARCA
Calificación 4.1

62. Pastel de manzana polaco
(Jablecznik)
POLONIA
Calificación 4.1

63. Pastel:
Torta de ricotta y pere
AMALFI, ITALIA
Calificación 4.1

64. Pastel: Hojas de laurel
VOIVODADO DE OPOLE, POLONIA
Calificación 4.1

65. Pan dulce: Mbeses
ARGELIA
Calificación 4.1

66. Pastel de mantequilla alemán
FILADELFIA, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
Calificación 4.1

67. Pastel: Prleška gibanica
PRLEKJA, ESLOVENIA
Calificación 4.1

68. Pastel de crema de Boston
BOSTON, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
Calificación 4.0

69. Pastel: Tarta Linzer
LINZ, AUSTRIA
Calificación 4.0

70. Pastel: Lamington
BRISBANE, AUSTRALIA
Calificación 4.0

71. Pastel: Esponja Victoria
INGLATERRA
Calificación 4.0

72. Pastel: Pozo del Danubio
ALEMANIA y Una región más
Calificación 4.0

73. Pastel: Tarta de Esterházy
BUDAPEST, HUNGRÍA
Calificación 4.0

74. Pastel: Tarta de dobos
HUNGRÍA
Calificación 4.0

75. Pastel de mantequilla
ALEMANIA
Calificación 4.0

76. Pastel de mohn
ALEMANIA
Calificación 4.0

77. Pastel: Serbio
BUDAPEST, HUNGRÍA
Calificación 4.0

78. Pastel: Lapislázuli de Kuih
INDONESIA y 4 regiones más
Calificación 4.0

79. Pastel: Lapislázuli legítimo
JAVA, INDONESIA y Un país más
Calificación 4.0

80. Pastel de Kyiv (Kyivski tort)
KYIV, UCRANIA
Calificación 4.0

81. Pastel: Fanouropita
GRECIA
Calificación 4.0

82. Pastel de chocolate:
Pastel de apagón
NUEVA YORK, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
Calificación 4.0

83. Pastel: Tarta de crema y fresas (Jordgubbstårta)
SUECIA
Calificación 4.0

84. Postre de queso:
Tarta de queso de cabra
AUSTRIA
Calificación 4.0

85. Pastel: Tocino del cielo
PORTUGAL
Calificación 4.0

86. Pastel: Tortuga del fiordo de Kvæfjord
ISLA HINNØYA, NORUEGA
Calificación 4.0

87. Pastel de chocolate:
Torta Barozzi
VIGNOLA, ITALIA
Calificación 4.0

88. Pastel:
Presupuesto con caja
RUMANIA
Calificación 4.0

89. Pastel de la isla Smith
MARYLAND, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
Calificación 4.0

90. Pastel: Torta de rapska
RAB, CROACIA
Calificación 4.0

91. Pastel: Quesadilla Salvadoreña
EL SALVADOR
Calificación 4.0

92. Pastel:
Marillenfleck
AUSTRIA
Calificación 4.0

93. Pastel: Magdalenas
COMERCIO, FRANCIA
Calificación 3.9

94. Pastel: Ciambella
ITALIA
Calificación 3.9

95. Pastel de capas de tapioca al vapor (Bánh da lợn)
VIETNAM
Calificación 3.9

96. Pastel de coco
SUR DE ESTADOS UNIDOS, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
Calificación 3.9

97. Pastel de chocolate:
Madórica
CROACIA
Calificación 3.9

98. Pastel de chocolate:
Amandina
RUMANIA
Calificación 3.9

99. Pastel: Sin rival
FILIPINAS
Calificación 3.9

100. Pastel: Cariopita
GRECIA
Calificación 3.9



GELATINA de Frutas



INGREDIENTES

GELATINA DE COCTEL DE FRUTAS
Gelatina de anís 600 g
Frutas (varias) 300 g
Acido cítrico 1 g

GELATINA DE TRES LECHE
Jarabe *Tres Riches*® UHT 1200 ml
Grenetina 30 g
Agua 150 ml

PREPARACIÓN

GELATINA DE COCTEL DE FRUTAS

1. Preparar la gelatina de anís como se describe en el sobre.
2. Agregar una pizca de ácido cítrico e incorporar perfectamente
3. Agregar la fruta y depositar en el molde y reservar hasta que gele.

GELATINA DE TRES LECHE

1. Hidratar la grenetina con la cantidad de agua marcada.
2. Calentar la mitad del jarabe *Tres Riches*® UHT marcado en la gelatina y reservar.
3. Fundir la grenetina a punto de hilo.
4. Mezclar la grenetina fundida con el jarabe *Tres Riches*® UHT caliente.
5. Agregar al restante del jarabe y mezclar.
6. Depositar la gelatina de jarabe *Tres Riches*® UHT en el molde reservar en refrigeración y gelar.





Base para Tartas

Esta base para tartas es muy sencilla, esta masa también conocida como masa quebrada es tan versátil que la podemos usar en infinidad de tartas tanto dulces como saladas.

Esta base para tartas la puedes usar para la típica tarta de manzana, para un pie de limón en fin solo tenemos que poner a trabajar un poco nuestra imaginación y el resultado será fantástico.





Ingredientes que utilizaremos

- 200g de harina
- 100g de mantequilla
- 2g de azúcar
- 4 sal
- 1 huevo

Como preparar la base para tartas

1. Para hacer la masa de forma tradicional ponemos la harina en un bol y hacemos un agujero central en forma de volcán. En el hueco ponemos la mantequilla en pomada, el azúcar y el huevo. Amasamos hasta obtener una masa homogénea y bien integrada.



2. Para hacer la masa con la máquina de batir: ponemos primero la mantequilla solo con el programa de masa para pasta, una vez que termine el programa, añadimos el resto de ingredientes y volvemos a poner el mismo programa.

3. Envolvemos en papeles film y lo dejamos enfriar en el refrigerador hasta que se endurezca. Para utilizarla la cortamos en porciones y la estiramos con el rodillo entre dos papeles de horno, así nos resultara más fácil y mancharemos mucho menos.



4. Forramos con la masa el molde que posteriormente se rellena del preparado que mas nos guste para hacer tartas. Este tipo de masa se hornee a 180 °C hasta que esté crujiente. Si vas a usar esta base para tartas con algún relleno que requiera horneado te recomiendo que hornees la masa para tartas 10 minutos sin nada para que la base quede crujiente.





Consejos para nuestra base para tartas

Esta base para tartas queda genial, pero si se tiene que pegar algún borde pues se hace es que es un poco delicada y a la hora de manipularla una vez hecha puede quebrarse con facilidad (supongo que por eso se llama masa quebrada).

Por eso mi recomendación es que cuando vayas a poner la base para tartas en el molde donde hornes no quites el papel de horno, de este modo a la hora de sacar la masa ya cocida del molde evitaremos que se nos pegue o se rompa.



Tronco de Navidad HERSHEY'S

Agrégalas a tu menú
y asombra a todos tus clientes



Encuentra la receta
completa aquí



COME BIEN

HERSHEY'S
FOODSERVICE

Ingredientes

- 3 huevos
- 40 gr de azúcar
- 100 gr de harina
- 10 gr de Cocoa Natural Hershey's
- 35 gr de mantequilla
- 300 ml de leche
- 200 gr de Chocolate Semiamargo para Fundir
- 100 ml de crema
- 200 ml de crema para batir
- 20 gr de azúcar
- 5 ml de extracto de vainilla
- Aceite 10 ml (2 cucharaditas)
- Nueces troceadas (al gusto)
- 70 gr de Mermelada de cereza
- Cocoa para decorar (al gusto)
- Kisses de Hershey's (cantidad al gusto)
- 1/2 taza de Nuez troceada
- 1/2 taza de Avellana troceada
- 1 paquete de Pasta philo
- Jarabe de Chocolate Hershey's (al gusto)
- Miel (al gusto)

Procedimiento:

Para las crepas:

- 1- Mezclar todos los ingredientes sin dejar grumos.
- 2- Hacer las crepas del tamaño deseado en una sartén cuadrada.

Para la crema de chocolate:

- 1- Mezclar la crema con el extracto de vainilla, colocar al fuego y agregar el Chocolate Semiamargo para Fundir de Hershey's a derretir sin llegar a hervir. Dejar enfriar.
- 2- Colocar la crema para batir con el azúcar y extracto de vainilla a picos suaves, junto con la ganache y batir hasta tener una mezcla uniforme.

Para la cobertura:

- 1- Mezclar el Chocolate Semiamargo para Fundir de Hershey's con el aceite, derretir y agregar las nueces.

Para el montaje:

- 1- Alinear las crepas una tras otra, colocar crema de chocolate y mermelada de cereza, enrollar y repetir procedimiento hasta obtener el tronco del tamaño deseado.
- 2- Bañar con la cobertura sobre una rejilla.
- 3- Decorar al gusto con cocoa, figuras de chocolate y Kisses de Hershey's.
- 4- En un recipiente mezclar la nuez, la avellana, la cocoa y el azúcar.
- 5- En el molde elegido, colocar la primera capa de pasta philo y barnizar con la mantequilla, repetir a tener 5 capas de la misma.
- 6- Colocar la mezcla de nueces y azúcar, tapar con la pasta philo restante, hacer cortes triángulo, hornear por 25 minutos o hasta que esté doradito sacar del horno y vaciar la miel y el Jarabe de Chocolate Hershey's por encima.

Recomendaciones para limpiar el mobiliario de
acero inoxidable
de tus equipos de panadería

Es común encontrar mobiliario de acero inoxidable en toda clase de establecimientos, incluyendo las panaderías. Este tipo de mobiliario se ha vuelto el preferido en las cocinas industriales, ya que ofrecen higiene y un aspecto moderno.

Es un material resistente a la corrosión y que requiere un mantenimiento relativamente bajo. Sin embargo, no es infalible o imposible de deteriorarse, puesto que la capa que lo protege puede romperse o contaminarse.

Por tal razón, en este artículo queremos hablarte del cuidado y mantenimiento que hay que dar a este tipo de material. Su uso y limpieza debe estar orientado a extender su vida útil al máximo. ¿Quieres saber cómo? Aquí te lo decimos.



El cuidado del acero inoxidable

El acero inoxidable destaca por ser muy brillante y por su gran resistencia. Este material es tratado para ofrecer una superficie difícil de oxidarse, capaz de aguantar altos niveles de humedad, al contrario del acero convencional.

En cocinas industriales, es preciso que, día a día se ofrezcan los cuidados apropiados al mobiliario, equipos e instrumentos elaborados con este material; porque es tan importante como su adecuada limpieza.

Omitir los hábitos de buen uso o el descuido al que se pueda someter este material, termina por deteriorarlo a grado extremo. Incluso, podría quedar completamente inservible en muy poco tiempo.

Para cuidar y limpiar el mobiliario de acero inoxidable se pueden utilizar agentes naturales o industriales por igual. Lo ideal es conocer los efectos de cada uno en el acero inoxidable y cómo pueden combinarse ambas alternativas.



Por ejemplo, el vinagre es una sustancia natural que combinada con agua puede limpiar y agregar brillo al acero inoxidable en pocos minutos. Incluso, podría devolverle su aspecto original, como salido de fábrica.



También tenemos al bicarbonato de sodio como alternativa natural. Al combinarse con agua o limón, es capaz de remover manchas rebeldes y dejar resplandeciente cualquier superficie elaborada en este material.



Por último, el aceite de oliva también es muy útil para la limpieza y mantenimiento de este tipo de mobiliario, aunque puede resultar algo caro. Si se aplica con un paño húmedo, elimina manchas y da un brillo fenomenal.



En cuanto a los productos industrializados, en el mercado existen numerosas alternativas para el aseo y cuidado del acero inoxidable. Algunos son elaborados por los mismos fabricantes de esta clase de mobiliario, artefactos o utensilios.

Sus precios normalmente son asequibles, aunque es posible encontrar una diversa escala de precios y marcas. Por lo tanto, se puede elegir aquel que resulte más conveniente en cuanto a precio y desempeño.



¿Cómo limpiar el mobiliario de acero inoxidable?

La limpieza del mobiliario de acero inoxidable no implica grandes complicaciones. Sin embargo, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- No se deben emplear esponjas, estropajos o trapos que sean metálicos.
- Debe ser constante para descartar la acumulación de restos de alimentos, cales u otros residuos. Esto evita que haya que tallar para eliminarlos y se raye la superficie.

Lo esencial es no humedecerlas demasiado, se debe frotar con suavidad y luego secar con un paño limpio y absorbente.

Los detergentes no deben ser aplicados directamente a la superficie de los muebles, sino en el paño de limpieza.

Además, es recomendable aplicar estas recomendaciones:

Usar un paño suave y agua tibia

Los paños de microfibra son una excelente alternativa para limpiar el mobiliario de acero inoxidable. También lo son las esponjas suaves naturales o sintéticas humedecidas en agua tibia y un poco de jabón para lavar platos.





Libre de huellas y sin manchas

El mobiliario de acero inoxidable pierde mucho de su atractivo y aspecto pulcro cuando está marcado por abundantes huellas. Para evitar que esto suceda, no se requiere demasiado esfuerzo; basta con frotarlos con un paño y limpiador de vidrios.

Igualmente, algunos fabricantes han ideado productos especializados para evitar que se marquen las huellas de los dedos; así como los efectos del uso diario. Se debe a que crean sobre la superficie una capa protectora que evita estos daños.

De esta forma, el mobiliario no se torna amarillento y conserva su brillo, a pesar del paso del tiempo.

Aunque los muebles, equipos y enseres de acero inoxidable son de larga duración, con su uso continuo pueden mancharse.

Afortunadamente, remover dichas manchas es muy sencillo. Se pueden emplear cepillos de limpieza especiales para este material, los cuales pueden adquirirse en supermercados.

También sirve, frotarlos suavemente con papel de lija fino y luego pulirlos con cera neutra, incluso la misma que se emplea para pulir vehículos. De esta forma, se podrá recuperar la apariencia original de este material.

Recomendaciones generales para el buen cuidado de tus equipos

Lo más recomendable, es que la limpieza del mobiliario de acero inoxidable se haga de forma regular, mediante un cronograma o calendario de limpieza. Solo así es posible evitar tener que hacer limpiezas profundas y complicadas.

Si alguna suciedad cae en las superficies, sobre todo las calientes, lo mejor es removerla de inmediato con paños o espátulas. Esto impedirá que se adhieran y luego sea más difícil eliminarlas.

Lo ideal, es que se haga una limpieza básica a diario y una profunda, como mínimo, una vez a la semana. De cualquier forma, el ritmo del aseo marcará la dinámica de tu negocio, siempre priorizando la buena higiene.

Al no dejar que la suciedad se acumule, las jornadas de limpieza serán más cortas y sencillas. Por lo tanto, no habrá la necesidad de dejar de lado otras tareas para poder hacer frente al aseo de la cocina.

Además, se extenderá su vida útil y se ofrecerán al público alimentos no contaminados y de excelente sabor y calidad. Igualmente, el ambiente se mantendrá higiénico y saludable para el personal.

No lo pienses demasiado y crea un plan de higiene para tu panadería, ya que la limpieza forma parte de la profesionalidad de tu negocio; así como de su buena reputación.



Imagen: www.unox.com



Conclusión

Limpiar y mantener el mobiliario de acero inoxidable es una tarea realmente sencilla y económica.

Esperamos que las recomendaciones compartidas en este artículo hayan sido de mucha utilidad para aplicar en tu panadería.

Solo es necesario conocer la forma correcta y adecuada de hacerlo y claro, los materiales y productos más adecuados para lograr que este fin sea satisfactorio y adecuado.

Queremos que aproveches al máximo tus equipos y mobiliario elaborados en este noble material y que te sean útiles durante un gran tiempo.



FASHION CHEF FOODSERVICEY EQUIPO REGION MAYA

Fondant Liquido



Diferencias entre croissant,
cuernito o media luna



Base para Tartas

www.revistabakery.com

