

BAKERY



Tendencias en panificación 2025:
Personalización, tecnología e ingredientes
para una industria en evolución

2025



Instagram

@bakery_magazine



@bakerymagazine

b BAKERY

Odett Jiménez Ponce
Directora General
odett@grupomediosiq.com

Director Creativo
Nestor Rodríguez
nestor@grupomediosiq.com

Diseño
Mariel Figueroa
mariel@grupomediosiq.com

Reporteros
Karla Mussi
Yinka Sánchez
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 Rodríguez
alexis@grupomediosiq.com

Publicidad
Roger Red
roger@grupomediosiq.com

Coordinadora de Distribución
Sandra Martínez
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. Enero 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 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, Alcaldía. 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

QUE PASA CUANDO A LOS CLIENTES DE PANADERÍA LES CAMBIAN UN PRODUCTO DE LOS CUALES SON FANÁTICOS

En un movimiento nuevo, Costco está haciendo un gran cambio en uno de sus productos de panadería favoritos, y los clientes no están contentos.

Muchos consumidores se mantienen fieles a una marca o tienda, en especial de algunos productos que los ganan ante la gran competencia que existe en el mercado. Un ejemplo son varios productos de Costco, que se mantiene posicionado en el gusto del mexicano, como ejemplo ahora se dio a conocer que uno de la sección de panadería está cambiando y los clientes están enojados.

A principios de esta semana, un comprador vio un cartel en su tienda local que mostraba los cambios que se estaban realizando en los muffins de Costco.

La panadería está cambiando a muffins más pequeños y ya no ofrecerá muffins combinados.

En lugar de mezclar y combinar dos paquetes de seis de 35 onzas de los muffins más grandes por \$9,99, los almacenes están vendiendo un paquete de ocho de 31 onzas de un sabor individual por \$6,99.

Después de que el comprador publicará una foto del aviso en Reddit, los fanáticos comenzaron a quejarse por los cambios, especialmente el precio.

Un cliente calculó el precio por onza de cada envase y concluyó que “los nuevos son un 58 por ciento más caros”.

“Entonces, muffins más pequeños y más caros...”, escribió otro.

“A ese precio, los haré yo mismo”, comentó alguien con sarcasmo.

“Los nuevos son más pequeños. Tal vez alrededor del 70 por ciento del tamaño del anterior”, señaló otro.

Aparte del precio, la gente se quejaba de que los nuevos muffins no eran tan sabrosos como los antiguos, más grandes.

“¡Son tan secos! Los antiguos eran húmedos y deliciosos. Los nuevos son como si los hubieran dejado afuera y tienen un regusto extraño”, se quejó una persona.

“Estaba entusiasmada con el paquete de 8 porque no podemos comer 12 antes de que se estropeen, pero objetivamente son peores muffins”, señaló otra.

“Los nuevos muffins son geniales si te gusta un desastre seco y granulado”, dijo alguien.

“Nuestra familia ha comprado los antiguos muffins unas cuantas veces al año durante probablemente 25 años. Nunca volveremos a comprar estos nuevos, eran horribles”.

La gente también quedó devastada al enterarse de que ya no podían mezclar y combinar los sabores de sus muffins.

“Realmente me gustaría que tuvieran un paquete variado. No quiero comprar 8 del mismo sabor de muffins. 4 + 4 hubiera sido lo ideal”, escribió uno.

“Mi abuela y yo solíamos compartirlos antes de que ella muriera, así que esto realmente me está deprimiendo”, compartió otro usuario.

“Mi familia no se pone de acuerdo sobre qué sabor elegir. Solíamos mezclarlos y congelarlos. Probablemente los dejaremos de lado ahora”, comentó un usuario.

No es la primera vez que un producto de una marca cambia en sus ingredientes o características, por lo que los consumidores se quejan.

Korina Pons

Contenido

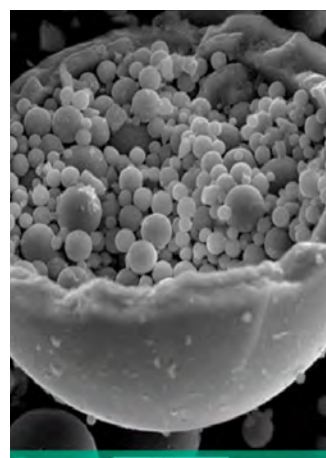
BAKERY



01

**PASTELES DE BELÉM.
RECETA E HISTORIA**

PÁGINA 6



02

**TENDENCIAS EN
PANIFICACIÓN 2025:
PERSONALIZACIÓN, TECNOLOGÍA
E INGREDIENTES PARA UNA
INDUSTRIA EN EVOLUCIÓN**

PÁGINA 18



03

**EL MEJOR TIRAMISÚ
DE 2024 LO PREPARA
ESTA ARQUITECTA
VENECIANA**

PÁGINA 32



04

**ASÍ ES LA PRIMERA
HELADERÍA DEL
MUNDO PREMIADA
CON UNA
ESTRELLA MICHELIN**

PÁGINA 44



05

**MARCHESI 1824.
EL LIBRO HOMENAJE
A LA PASTELERÍA DE
PRADA**

PÁGINA 54



Pasteles de Belém

Receta e Historia

Aprende a preparar los pasteles de Belém, también conocidos como pasteles o pasteles de nata. La famosa delicia portuguesa de hojaldre y crema de huevo que ha conquistado paladares internacionales. Descubre nuestra receta de este dulce con historia.

Los pasteles de Belém toman su nombre del barrio de Belém, en Lisboa. Allí hay una pastelería que ha estado haciendo estos pasteles desde 1837, cuando los monjes del monasterio de los Jerónimos, que está al lado, les confiaron la receta. Hay que decir que esta receta es un secreto muy bien guardado que solo unos pocos maestros pasteleros conocen.

Si has estado de visita a Portugal, es difícil que te hayas vuelto de allí sin probar sus famosos pasteles, pues están por todas partes. No obstante, únicamente los elaborados en el obrador de la citada pastelería pueden llamarse oficialmente pasteles de Belém. El resto los encontrarás como pasteles de nata.





En cuanto a la receta en sí, aunque varía un poco de un lugar a otro, en general, estos dulces se hacen con una base de hojaldre que se rellena con una crema hecha con yemas de huevo, azúcar y leche.

Aunque estos moldes no tienen exactamente la misma forma, el resultado se asemeja bastante y el resultado queda igual de rico.

Una de las características es que se hornean a alta temperatura hasta que la crema se infle, cuaje y la parte superior se caramelize. Dando como resultado un pastel con una textura crujiente por fuera y muy cremosa por dentro.

Para la elaboración, se utilizan unos moldes para tartaletas específicos, aunque para una versión casera podemos utilizar alternativamente una bandeja para muffins o magdalenas, que seguro tendremos más a mano.



HERSHEY
FOODSERVICE

COME BIEN

DESCUBRE EL NUEVO SITIO WEB
DE LA CHEF **PAU ABASCAL**
PARA EL ÉXITO DE TU NEGOCIO



ESCANEA Y CONÓCELA



Información de la receta

- 🕒 Tiempo de preparación: 25 minutos
- 🕒 Tiempo de cocinado: 35 minutos
- 🕒 Tiempo total: 1 hora
- 🍽️ Raciones: 12 unidades
- 🔥 Calorías por ración (kcal): 221
- Categoría: postres
- Tipo de cocina: portuguesa

Utensilios necesarios

12 moldes para pasteles de Belém o bandeja de muffins o panquecitos.

Ingredientes

- 250 ml de leche entera
- 1 limón
- 1 raja de canela
- 180 g de azúcar
- 90 ml de agua
- 30 g de harina de trigo
- 4 yemas de huevo
- 350 g de hojaldre de mantequilla (1 lámina y media de las cuadradas)
- 10 g de mantequilla (opcional)

Para la servir (opcional):

- Azúcar glas
- Canela en polvo

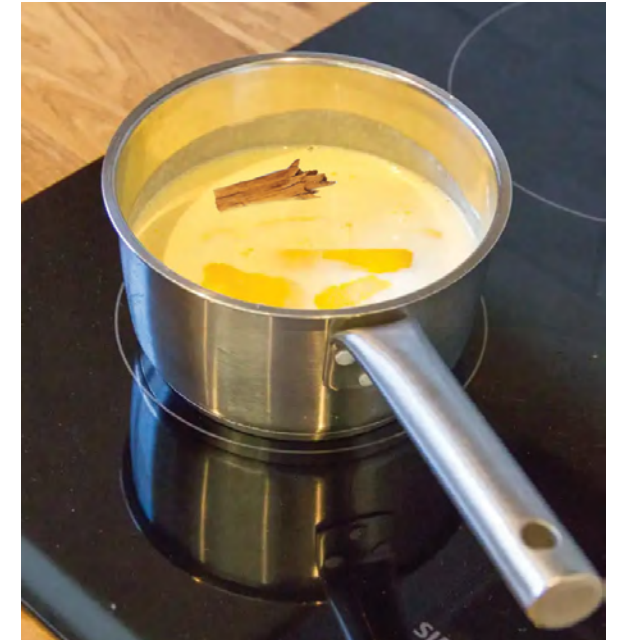




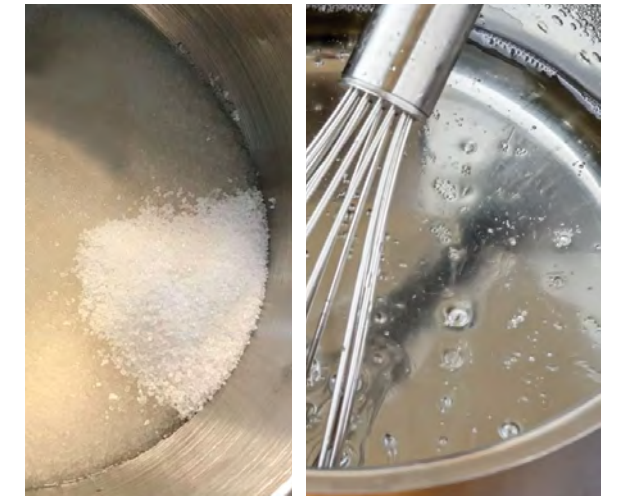
Procedimiento

1.- Iniciamos nuestra receta poniendo a calentar 250 ml de leche entera en un cazo a fuego medio junto con la piel de 1 limón, que habremos quitado sin llevarnos la parte blanca para que no amargue, y 1 palo de canela partido en dos, para que dé más sabor.

2.- En cuanto la leche rompa a hervir, la retiramos del fuego, tapamos el cazo y la dejamos reposar durante 10 minutos. Este tiempo de reposo permite que la leche infusione y adquiera ese aroma de limón y canela que tanto nos gusta.



3.- Mientras tanto, juntamos 180 g de azúcar con 90 ml de agua en otro cazo y lo llevamos a hervir durante 3 minutos para crear un almíbar suave. Este será un componente esencial para que los pasteles tengan al final esa textura tan característica.



4.- Una vez que nuestra mezcla de leche ha reposado, retiramos el limón y la canela de la leche y añadimos 30 g de harina de trigo.



5.- Mezclamos enérgicamente con unas varillas hasta que no haya grumos y calentamos hasta que espese. Hay que remover con frecuencia para que no se agarre al fondo.



6.- Luego, fuera del fuego, comenzamos a incorporar el almíbar en la mezcla de leche y harina poco a poco. Es importante hacerlo gradualmente para evitar grumos y lograr una consistencia suave y uniforme.



7.- Acto seguido, cogemos 4 huevos y separamos las yemas de las claras. Añadimos las yemas a la crema.

Mezclamos bien hasta obtener una crema de huevo suave y brillante.

En este punto, si lo deseamos, podemos pasar nuestra crema por un colador fino en acero inoxidable para asegurarnos de que no quede ningún grumo y que la textura sea completamente lisa.



8.- Ahora, le llega el turno al montaje. Primero ponemos a precalentar el horno a 250 °C, con calor arriba y abajo, pues tardará en tomar temperatura y necesitamos que esté bien caliente. Luego, tomamos 350 g de hojaldre de mantequilla, más o menos una lámina y media de las que venden cuadradas. Lo enrollamos sobre sí mismo y lo cortamos en 12 trozos iguales.



9.- Tomamos cada trozo y lo colocamos en los huecos de la bandeja de muffins (o en cada molde individual de tartaletas) que vamos a utilizar para nuestros pasteles, previamente engrasados con un poco de mantequilla si fuera necesario. Ahora vamos extendiendo cada trozo de hojaldre con los pulgares desde el centro hacia afuera para forrar los huecos o moldes hasta que tengan 3 cm de altura, no más.



10.- En cuanto lo tengamos listo, repartimos la crema de huevo entre las bases de masa. Hay que llenar dejando medio centímetro hasta el borde para que luego no se salga el relleno durante la cocción.



11.- Llevamos la bandeja directamente al horno a media altura y dejamos que nuestros pasteles de Belém se horneen de 10 a 15 minutos a 250 °C o hasta que estén dorados al gusto. Este corto tiempo de cocción permite que el hojaldre se dore y se vuelva crujiente, y que la crema de huevo se cuaje y se dore ligeramente en la superficie.





12.- Finalmente, sacamos los pasteles del horno y los dejamos templar durante 5 minutos en el molde, para luego transferirlos con cuidado a una rejilla y se puedan enfriar correctamente. Si los dejamos dentro del molde, la humedad del propio pastel hará que pierda el toque crujiente al no poder escapar.



13.- Para terminar, los pasteles se pueden consumir tanto fríos como templados, espolvoreados con azúcar glas y un toque de canela, si se desea.



Resumen fácil de preparación

1. Poner a calentar la leche con la piel de limón y la canela
2. Cuando rompa a hervir, retirar del fuego, tapar y dejar reposar 10 minutos
3. Mezclar el azúcar con el agua y hervir 3 minutos
4. Retirar el limón y la canela de la leche, añadir la harina, mezclar bien y calentar hasta que espese
5. Fuera del fuego, incorporar poco a poco el almíbar a la leche
6. Por último, añadir las yemas de huevo
7. Mezclar muy bien, se puede colar
8. Enrollar el hojaldre y cortarlo en 12 trozos iguales
9. Forrar los huecos del molde con el hojaldre
10. Repartir la crema de huevo
11. Hornear de 10 a 15 minutos a 250 °C
12. Sacar del horno, dejar templar 5 minutos y luego colocar los pasteles de Belém sobre una rejilla
13. Se pueden degustar fríos o templados, espolvoreados con azúcar glas y canela

TENDENCIAS EN PANIFICACIÓN 2025: PERSONALIZACIÓN, TECNOLOGÍA E INGREDIENTES PARA UNA INDUSTRIA EN EVOLUCIÓN

Estas tendencias representan tanto desafíos como oportunidades, con posibilidades de innovación.



La industria de la panificación enfrenta una transformación profunda, impulsada por la convergencia de innovaciones tecnológicas, un mercado cada vez más enfocado en la salud y la sostenibilidad, y consumidores que buscan experiencias únicas y personalizadas.

En un mercado donde el consumo consciente y las dietas específicas ganan terreno, la panificación ha dejado de ser solo un proceso tradicional para convertirse en una disciplina de avanzada en la ciencia de los alimentos.

Nuevas tecnologías, como la realidad aumentada (RA) y el Internet de las cosas (IoT), están redefiniendo tanto la forma en

que se producen y presentan los productos de panadería como la experiencia del consumidor.



Al mismo tiempo, la integración de ingredientes funcionales y probióticos está llevando el concepto de "alimentos saludables" a un nivel completamente nuevo, permitiendo que el pan, un alimento básico, se posicione como un vehículo de beneficios nutricionales.

Profundizamos en las tendencias 2025 que darán forma al futuro de la panificación, con un enfoque especial en el mercado latinoamericano. Exploraremos innovaciones en ingredientes, técnicas de producción, experiencias interactivas y personalización de productos, y cómo estas tendencias ofrecen tanto oportunidades como retos para los profesionales de la industria alimentaria en la región.

Tendencia 1. Nuevos ingredientes y procesos en panificación

El sector de panificación está adoptando una gama de ingredientes alternativos a la harina de trigo convencional para responder a la creciente demanda de alimentos más saludables y diversos.

Según un informe de Mordor Intelligence, el mercado de harinas alternativas crecerá a una tasa anual del 4.2% hasta 2026. Esto se debe en parte a la preferencia de los consumidores por dietas sin gluten y al aumento de la conciencia sobre el impacto de los cultivos tradicionales en el medio ambiente.

Las harinas de leguminosas como garbanzo, lenteja y guisante no solo ofrecen alternativas sin gluten, sino que además son fuentes ricas en proteínas y fibras, resultan adecuadas para satisfacer necesidades de consumidores que buscan un perfil nutricional más completo.

Las proteínas vegetales también están ganando popularidad; de acuerdo con Grand View Research, el mercado de proteínas vegetales en América Latina está proyectado para crecer un 8% anual hasta 2027.

Por otro lado, el uso de enzimas avanzadas está facilitando la creación de productos de textura más suave y con mayor vida útil, lo que resulta en menos desperdicio y un proceso de producción más sostenible.





Enzimas como la amilasa y la xilanas permiten un mejor manejo de la masa, reduciendo el tiempo de fermentación y mejorando la elasticidad, lo cual beneficia tanto a las panaderías artesanales como a las industriales.

Tecnologías en amasado, fermentación y horneado

El amasado y la fermentación, dos procesos clave en la producción de pan, se transforman por tecnologías avanzadas que permiten controlar variables de manera precisa para lograr consistencia en cada lote.

Las amasadoras industriales modernas pueden programarse para mantener una temperatura y velocidad específicas, adaptándose a diferentes tipos de masas.

Este control automatizado no solo garantiza un resultado más uniforme, sino que reduce el consumo de energía al optimizar el proceso.

La fermentación controlada es otro avance significativo, especialmente para panaderías que producen a gran escala. Mediante el uso de fermentadores automatizados, es posible ajustar con precisión la humedad, temperatura y el tiempo de fermentación.

Factores que afectan directamente el sabor y la textura del pan.

Algunos fabricantes están adoptando tecnologías de fermentación con sensores IoT que recopilan y analizan datos en tiempo real, permitiendo ajustes instantáneos para garantizar la calidad óptima del producto.

Los hornos inteligentes, como los desarrollados por empresas como Miwe y Rational, permiten la programación de tiempos y temperaturas específicos, e incluso pueden ajustarse automáticamente en función del tipo de masa y del tamaño del lote.

Estos hornos permiten una cocción homogénea, maximizan la eficiencia energética y reducen las emisiones de CO₂.



Tendencia 2. Ingredientes funcionales y probióticos para mejorar el pan

En la panificación, los ingredientes funcionales están destinados a proporcionar beneficios adicionales para la salud, como la regulación de la digestión o la mejora de la salud cardiovascular.

De acuerdo con un informe de Mintel, el 47% de los consumidores latinoamericanos busca productos con propiedades funcionales, lo cual representa una oportunidad importante para el sector de panificación.

Ingredientes como la linaza, el chía, y la avena están siendo cada vez más populares, ya que son ricos en ácidos grasos omega-3 y fibra, que benefician la salud del corazón. Los panes enriquecidos con fibra soluble, por ejemplo, están diseñados para ayudar a regular los niveles de azúcar en la sangre, una característica cada vez más valorada en consumidores con condiciones como la diabetes o problemas de peso.

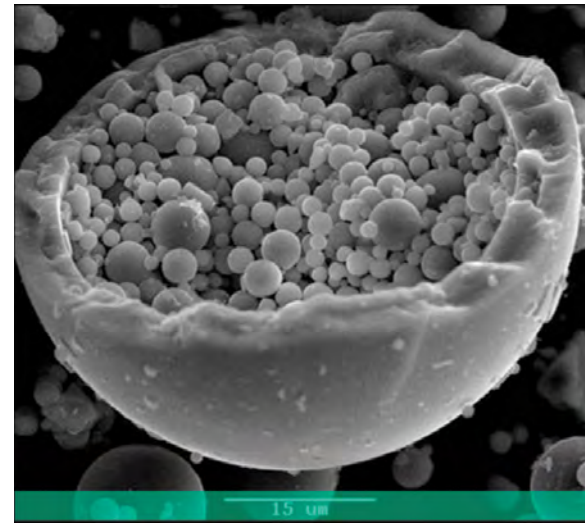
Además, la fortificación con vitaminas y minerales se ha vuelto común, especialmente en productos de consumo masivo. Por ejemplo, algunas marcas de pan en México ya están fortificando sus productos con hierro y ácido fólico para atender problemas de salud pública como la anemia y las deficiencias nutricionales.

Probióticos y prebióticos en la panadería

La incorporación de probióticos en la panificación es una tendencia emergente con gran potencial de crecimiento.

Los probióticos, conocidos por sus beneficios para la microbiota intestinal, pueden transformar productos de panadería comunes en alimentos funcionales. Sin embargo, su implementación en panificación presenta un desafío, ya que los probióticos son sensibles a las altas temperaturas.

Las tecnologías de microencapsulación, que envuelven las bacterias benéficas en una cápsula protectora, están siendo utilizadas para mantener estos microorganismos vivos durante el proceso de horneado.



Por otro lado, los prebióticos, como la inulina y la fibra de achicoria, son más fáciles de integrar en productos horneados y ayudan a promover la salud intestinal al servir de alimento para las bacterias benéficas en el intestino.



Puratos, una empresa líder en innovación de alimentos, ha lanzado recientemente una línea de prebióticos en panadería, reportando que los productos con prebióticos experimentaron un incremento de ventas del 12% en el último año en Latinoamérica.

Tendencia 3. Realidad Aumentada (RA) para una experiencia interactiva del consumidor

La realidad aumentada (RA) es una tecnología que permite a los consumidores obtener información instantánea sobre los productos que están comprando.

Esto es especialmente útil en el sector de panificación, donde la transparencia en los ingredientes y el proceso de producción es cada vez más importante.

Empresas como Nestlé ya han experimentado con la RA en empaques, permitiendo a los consumidores escanear códigos QR para acceder a información detallada sobre el producto, desde su contenido nutricional hasta su trazabilidad.

Esta tendencia también está siendo adoptada por panaderías en Latinoamérica, donde el consumidor está cada vez más consciente de la procedencia y el valor nutricional de los productos.

La RA permite a los consumidores acceder a datos como el origen de los granos, el perfil de los ingredientes y las propiedades nutricionales de cada variedad de pan, fortaleciendo la conexión con la marca y generando confianza.

Experiencias de personalización e interacción

Además de la información nutricional, la RA permite personalizar la experiencia del usuario. Por ejemplo, una panadería podría ofrecer recomendaciones de acompañamientos o recetas utilizando realidad aumentada.

Esto no solo mejora la experiencia del cliente, sino que también permite a las marcas interactuar de una manera más lúdica y memorable con el consumidor, una ventaja importante en un mercado donde la diferenciación es clave.





¡El primer y único robot decorador de pasteles del mundo de BeeHex! Este quiosco es de uso completamente gratuito: ¡solo pagas por el pastel! (E.U.)

Imagen: www.tiktok.com/@kerry_kate/video

Tendencia 4. Creación de productos personalizados y a pequeña escala

La personalización se ha convertido en una tendencia central en la panificación, ya que los consumidores buscan productos que reflejen sus gustos y estilos de vida.

Las impresoras 3D de alimentos están comenzando a abrir nuevas oportunidades en el diseño de panes y otros productos horneados. Empresas como BeeHex están liderando esta tendencia al crear impresoras 3D capaces de personalizar panes con formas, texturas y sabores únicos.

Producción a escala reducida

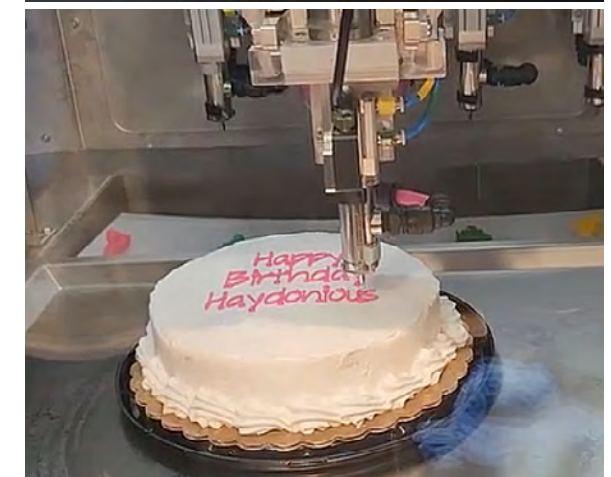
La tecnología también está permitiendo que las panaderías produzcan en lotes pequeños de manera eficiente y rentable. Esto permite a los productores satisfacer la demanda de productos frescos y personalizados sin comprometer la sostenibilidad.

Además, las panaderías pueden adaptarse rápidamente a las tendencias cambiantes del mercado, como la creación de panes de temporada o productos con ingredientes de origen local.

Un ejemplo notable es la panadería artesanal Panaderías Corona en México, que ha implementado sistemas de gestión de producción en pequeños lotes, lo que le permite adaptar su oferta semanal de panes con sabores únicos y productos de edición limitada.



Imágenes: www.youtube.com/channel/UCpH6xAutomation - Cupcake Short



Esto no solo atrae a clientes regulares, sino que también crea una comunidad de consumidores leales interesados en descubrir nuevos sabores.

Tendencia 5. Nuevos formatos y aplicaciones en panificación

La presentación y el empaque de productos de panadería están evolucionando para satisfacer la demanda de conveniencia y sostenibilidad. Se están desarrollando empaques individuales y porciones controladas que permiten a los consumidores disfrutar del pan fresco en cantidades adecuadas.

Al mismo tiempo, los empaques sostenibles, que utilizan materiales biodegradables, compostables o reciclados, están ganando terreno en Latinoamérica.

Por ejemplo, Grupo Bimbo ha lanzado una línea de empaques 100% compostables para algunos de sus productos, lo que representa un avance hacia la sostenibilidad en el sector de panificación a gran escala.



LA EXPO MÁS IMPORTANTE DEL RETAIL EN LATINOAMÉRICA

25 al 27 de marzo

PARTICIPA

+52

MIL VISITANTES

+18,000

MIL MDP EN VENTAS

+5

MIL LANZAMIENTOS

+1,200

EXPOSITORES

¡Tu marca podría ser un éxito global para la industria del retail en EXPO ANTAD 2025!

SEGMENTOS ESPECIALIZADOS



Alimentos y bebidas



Bakery Flavors



Healthy & Fresh



Internacional



Mercancías Generales



Mobiliario y Equipamiento



Tecnología

CONTACTO

Claudia Corona
ccorona@antad.org.mx
5555809900 ext. 240



#expoantad



expoantad.com.mx

ALIADOS ESTRATÉGICOS



OFICINA DE VISITANTES Y CONVENCIONES DE GUADALAJARA, A.C.

CON EL APOYO DE:

Panificación "Do It Yourself" (DIY) y mezclas de preparación en casa

La tendencia de la panificación en casa ha crecido exponencialmente y continúa en aumento.

En 2025, se espera que haya una amplia variedad de mezclas de panificación listas para preparar en casa, que permiten a los consumidores experimentar el proceso de horneado sin complicaciones.

Estas mezclas incluyen instrucciones paso a paso, y algunas empresas han comenzado a incluir opciones de personalización, como la posibilidad de añadir ingredientes adicionales o ajustar la textura.

La panificación en 2025 será una industria donde la tradición y la innovación coexisten para satisfacer las expectativas de un consumidor cada vez más exigente. Los avances en ingredientes funcionales, probióticos y tecnologías de realidad aumentada están transformando el sector, ofreciendo una gama de productos que no solo nutren, sino que también mejoran la salud y enriquecen la experiencia del consumidor.

Para los profesionales de la industria en Latinoamérica, estas tendencias brindan posibilidades de innovación en todas las etapas de la cadena de producción.

Desde la incorporación de ingredientes funcionales hasta la creación de experiencias interactivas, la industria de la panificación está bien posicionada para liderar la innovación en el sector alimentario hacia 2025.



HERSHEY'S
FOODSERVICE

RECIBE EL AÑO JUNTO A
HERSHEY'S,
TU ALIADO EN LA REPOSTERÍA



**ES TU MOMENTO PARA TRABAJAR CON TODO NUESTRO
PORTAFOLIO Y AMPLIAR TU MENÚ.**



Conócelo a
detalle aquí

EL MEJOR TIRAMISÚ DE 2024 LO PREPARA ÉSTA ARQUITECTA VENECIANA

¡Y TENEMOS LA RECETA!



¿Fan del tiramisú?
Estas son las dos ganadoras de
la Tiramisù World Cup 2024

La gastronomía de Italia es indiscutiblemente una de las más copiadas y adoradas de todo el mundo.

Nadie puede resistirse a un buen plato de pasta, a una pizza artesana o a un buen tiramisú. Este postre tan delicioso tiene, aunque no lo parezca, mucho misterio. No todos saben cocinarlo tal y como marca la receta tradicional italiana.

Desde hace ocho ediciones, la Tiramisù World Cup, celebrada en el pueblo de Treviso, en el norte de Italia, intenta precisamente darle valor a esa receta que ha pasado de abuelas a nietas y que se ha convertido en un tesoro gastronómico.



Este mes de octubre conocíamos a las que han sido las ganadoras (sí, en femenino) de la edición de 2024 que tenía como eslogan 'Treviso y sus raíces'.

Una iniciativa del Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación Internacional. Un total de 240 concursantes se presentaron para realizar dos recetas, la más antigua y tradicional y otra más creativa.



"Ha sido otra edición de la que estamos muy orgulloso. Hemos visto mucho entusiasmo y pasión por parte de los concursantes, los jueces, el público y todos los implicados", explica Francesco Redi de Twissen, organizador de la TWC 2024. "El evento, que ya trabaja en estrecha colaboración con la asociación Radici Venete, está creciendo a nivel internacional (solo este año, más del 30% de los concursantes vinieron del extranjero). Ya hemos abierto las inscripciones para TWC 2025 y estamos listos para volver con aún más energía", añadió.



Imágenes: www.facebook.com/TiramisuWorldCupIt



Imagen: tiramisuworlcup.com/ricette/miglior-tiramisu-originale-2024-una-finestra-sullarte

El concurso, que duró tres días en la ciudad, tiene como objetivo encontrar a tres ganadores por las categorías existentes, muchos de ellos llegados desde otros países como España, Alemania, Canadá, Estados Unidos, Austria o Reino Unido.

Desde su octava edición han participado 2.000 personas que no son profesionales del sector, de hecho, así lo dictan las propias reglas del la Copa Mundial del Tiramisù.

Para participar hay que ser mayor de 18 años y no ser profesional del sector gastronómico.



Imágenes: www.facebook.com/TiramisuWorldCupIt



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





Imagen: www.facebook.com/TiramisuWorldCupIt

“Por ‘profesional del sector gastronómico’ se entiende cualquier persona que haya trabajado con personal profesional de cocina, en cualquier función, en los últimos dos años, durante al menos seis meses, aunque no sean consecutivos. Los auxiliares (ayudantes de sala, camareros y bármanes) no se consideran profesionales”, explican.

Por lo tanto, se considera profesional a la persona que haya iniciado y ejercido en su domicilio un negocio de alimentación (comida a domicilio). Mientras que una persona que haya asistido a una escuela de hotelería o similar no está considerada profesional.



RICH'S

FLAN de Cajeta



INGREDIENTES

Jarabe Tres Riches ™ 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 Riches**™ 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.



El mejor tiramisú del año lo prepara esta arquitecta veneciana

Entre las 240 concursantes inscritas para la gran final, resultaron ganadoras Nadia Ceoldo de Salzano por la receta original, e Isabella Buccioli, de Portogruaro, por la receta creativa.

El jurado valoró aspectos como el sabor, la presentación estética, la ejecución, ya que deben hacerlo allí mismo, y el equilibrio de los ingredientes utilizados.

Según las reglas, la receta no puede contener alcohol y los ingredientes ya vienen dados a los participantes por el propio concurso.



Nadia Ceoldo



En este sentido, Nadia, arquitecta veneciana, sin trayectoria profesional en el mundo de la gastronomía preparó la receta original que contiene seis ingredientes: huevos, azúcar, mascarpone, bizcochos de soletilla, café y cacao, mientras que Isabella, de Portogruaro realizó una versión personal y creativa del tiramisú en la que se podían añadir tres ingredientes y sustituir la galleta.

Así ella aportó una novedosa idea que encantó al jurado con base de regaliz en polvo, mermelada de naranja y turrón de maní.

La octava edición también contó con un rico programa de eventos en el que participaron los apasionados del tiramisú de todo el mundo. Uno de ellos estuvo dedicado a Roberto "Loli" Linguanotto, el padre del tiramisú de Treviso, fallecido recientemente.

La receta tradicional de tiramisú italiano

El Tiramisù World Cup 2024 se celebró el pasado mes de octubre en la céntrica Piazza Borsa (en el corazón de Treviso) que también albergó su primera edición en 2017.

Cada año, durante el mundial se utilizan alrededor de 9.000 bizcochos de soletilla Matilde Vicenzi, 130 kg de mascarpone Lattebusche, el equivalente a 3.700 huevos Amadori, 250 kg de cacao amargo Campagnoli, unos 220 kg de azúcar Italia Zuccheri y 10 kg de café Hausbrandt.



Isabella Buccioli



GELATINA de Frutas



INGREDIENTES

GELATINA DE COCTEL DE FRUTAS

Gelatina de anís	600 g
Frutas (varias)	300 g
Ácido 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.



El objetivo es preparar la receta tradicional de tiramisú, pero ¿cómo es esa receta? Toma nota para hacer tu propia versión en casa.

Receta de Nadia Ceoldo, campeona del mundo de Tiramisú Original 2024

Ingredientes:

40 g de yema de huevo Amadori
50 g de azúcar Italia Zuccheri
250 g de mascarpone Lattebusche
Savoirdi Vicenzovo Matilde Vicenzi al gusto
Café Hausbrandt al gusto
Campagnoli cacao amargo al gusto

Elaboración:

1. Batir el azúcar y la yema de huevo hasta que la mezcla esté suave y esponjosa.
2. Añade el mascarpone y bátelo con unas varillas eléctricas hasta que quede perfectamente incorporado.

3. Monta los bizcochos en seco con ayuda de un cortapastas y colócalos en el plato de servir, comenzando a componer el tiramisú.

4. Procede a remojar los bizcochos en el café previamente preparado durante unos segundos, con cuidado de no mojarlos demasiado.

5. Extiende una capa generosa de crema de mascarpone y continúa con la segunda capa, repitiendo el orden de los ingredientes.

6. Completar con una decoración mediante manga pastelera y boquilla en forma de lágrima.

7. Introduce la plantilla tallada y cubre tanto el tiramisú como la plantilla con cacao amargo.

8. Retiramos con cuidado la plantilla y finalmente el cortapastas.



Imagen: www.traveler.es/articulos/mejor-tiramisu-2024

HERSHEY'S
FOODSERVICE

MONTANDO DE CHOCOLATE CON CREMA DE FRESA,

ENAMORA A TUS CLIENTES
ESTE SAN VALENTÍN



Guarda la receta aquí:



COME BIEN



TIEMPO DE
PREPARACIÓN



1:30 HORAS

TIEMPO DE
ENFRIADO



2:20 HORAS

PORCIONES



15
PERSONAS

INGREDIENTES:

Crema diplomata:

- 12 yemas
- 240 g de azúcar
- 120 g de almidón de maíz o maicena
- 900 ml de leche
- 200 ml de jarabe de fresa HERSHEY'S
- 400 ml de crema de leche o nata
- 1 cucharada de esencia de vainilla

Capas de chocolate:

- 500 g de callets de HERSHEY'S

Decoración:

- 4 fresas
- 1 taza de frutos rojos
- 12 hojas de menta previamente desinfectadas
- 50 gr de confitura de azúcar al gusto

PREPARACIÓN:

Para la crema:

1. Comienza batiendo las yemas junto con el azúcar y el almidón de maíz, integra con batidor de mano si prefieres en batidora.
2. Lleva la leche en un recipiente a fuego alto. Cuando hierva, viértela sobre la mezcla anterior.
3. Devuelve la preparación a la cacerola y lleva a fuego moderado para cocinar. No dejes de batir en ningún momento, y asegúrate de recorrer con el batidor todos los bordes y el fondo del recipiente para evitar que se pegue. Continúa revolviendo hasta que vuelva a hervir y se espese formando una crema.
4. Coloca la crema en un bowl y bate unos minutos para bajar la temperatura. Añade esencia de vainilla e integra.
5. Cubre con papel film que deberá estar en contacto con la crema para evitar que se forme una costra. Deja enfriar a temperatura ambiente y, luego, lleva a la heladera por 2 horas. Al retirar la crema pastelera del refrigerador, debes batirla nuevamente para devolver la cremosidad.
6. Monta la crema de leche o nata.
7. Incorpora la crema batida a la crema pastelera con la ayuda de la batidora eléctrica en la cual añadiremos poco a poco el jarabe de fresa (enfriado previamente durante las mismas dos horas).

Para las capas:

1. Derretir el chocolate a 45-50 grados en baño María o microondas, mínimo 500 gr para lograr un temperado más adecuado.
2. Coloca 2/3 partes del chocolate en la superficie fría de mármol.
3. Esparcir con la ayuda de una espátula ancha y una larga, para mantener en constante movimiento sobre la superficie, sin tocar los bordes, por unos minutos.
4. Extender y recoger hacia el centro el chocolate hasta enfriar a 27 grados Celsius, con ayuda de las espátulas.
5. Juntamos el chocolate enfriado, con el resto del chocolate del bowl y mezclamos con una miserable, llevando a una temperatura de 27 grados Celsius.
6. Limpiamos todo el chocolate cristalizado y lo desechamos.
7. Colocamos el chocolate cuidadosamente sobre un papel guitarra o acetato justo en el centro, enseguida colocamos otro papel encima, presionamos para esparcir el chocolate y formar una capa delgada y uniforme. Enfriamos por 20 minutos.
8. Retiramos del refrigerador, quitamos la película plástica y con ayuda de un cortador de galletas dé la forma deseada, cortamos la tablilla de chocolate cuantas veces sea posible.
9. Comenzamos a emplatar, cubriendo esta tablita de chocolate con la crema de fresa, para ello utilizaremos una manga pastelera. Repitiendo este paso y ponemos la última tablilla.
10. Por último, en la superficie, decoramos con nuestros frutos rojos, confitura de azúcar y una hoja de menta.

El helado (postre) estilo plato sigue siendo discreto, tanto como una obra de arte.



Imagen: www.instagram.com/minimal

Así es la primera heladería del mundo premiada con una Estrella Michelin

La Guía Michelin sigue sorprendiendo en cada nueva edición que se celebra.

Y Taiwán no es la excepción, donde ha otorgado una estrella Michelin a una heladería por primera vez en su historia.

Minimal es una heladería peculiar. Ubicada en la ciudad de Taichung.

La Guía Michelin la define como más que una tienda de postres o helados y destaca las combinaciones hábiles y creativas de sabores y texturas a través de variaciones de temperaturas y utilizando ingredientes locales únicos de Taiwán.

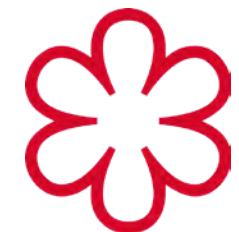


Imagen: www.instagram.com/minimal



Imagen: www.instagram.com/minimal

Realmente podemos sentir el toque personal del joven equipo detrás de escena. Son buenos contando historias y transmitiendo maravillosamente su filosofía culinaria a través del menú, explicaron los inspectores.

Al frente de la galardonada heladería está el chef Arwin Wan, ex chef de repostería del restaurante Sur (reconocido con una estrella Michelin), que según explica la guía roja, canalizó su profunda pasión por el helado para fundar Minimal.

Los inspectores de la Guía Michelin reconocen que se habían fijado en esta heladería desde su misma apertura, de hecho, ya le habían concedido la distinción **Bib Gourmand**, que reconoce a las cocinas de calidad pero a un precio ajustado, y desde entonces, según sus palabras, Minimal no ha dejado de crecer.

Hemos notado que han seguido mejorando sus técnicas, refinamientos y estructura de menú.

Los sabores meticulosos, la delicadeza y las técnicas maduras y hábiles nos impresionaron y alcanzaron un nivel superior, así que nos atrevimos a decidir otorgarle una estrella, ¿por qué no?

Las creativas elaboraciones de Minimal

Como reconocen los inspectores, Minimal es mucho más que una heladería tradicional, ya que cuenta con un menú degustación de siete platos que incluye una variedad de texturas de helado, desde sorbetes hasta helados estilo nitro, que ofrecen texturas intrigantes y sabores delicados.



Imágenes: www.instagram.com/minimal_gelato



Imagen: www.instagram.com/minimal

40°C Yuzu/Moroheiya 196°C Ciruela de pulpa roja/
Anglica Keiskei/Nuez

En su menú, los inspectores destacan una de sus creaciones como **40°C Yuzu/Moroheiya**, un helado con forma de paleta. Con el primer bocado, me transporté instantáneamente a mi infancia.

La textura no era como la de una paleta típica, sino que me recordó a cuando comprimía el algodón de azúcar en un tamaño más pequeño para prolongar el momento en el que se derretía en mi boca.

La textura era exactamente la misma: ligeramente compacta, aireada y derretida lentamente, lo que permitía que los sabores de la pera yuzu y la elegante astringencia de la moroheiya emergieran gradualmente. ¡Es un dulce cuya belleza realmente apreciamos a medida que crecemos!.

Otra de las creaciones que sorprendieron mucho a los inspectores fue el colorido y llamativo plato **-196°C Ciruela de pulpa roja / Angelica Keiskei / Nuez-**.

A pesar de que reconocen que el nitrógeno no es nada nuevo para ellos.

A los inspectores les sorprendió que el chef no sólo jugó con la temperatura, sino también con las formas de los hielos para superponer las texturas.

Wan presenta tres elaboraciones distintas a temperaturas extremadamente bajas en un mismo plato.

afrutada, notas cremosas y a nuez, y una dulzura delicada) se fueron desplegando gradualmente.

No parecía helado en absoluto, era más bien como morder galletas crujientes y duras.

Es una experiencia muy intrigante y sumamente sofisticada.

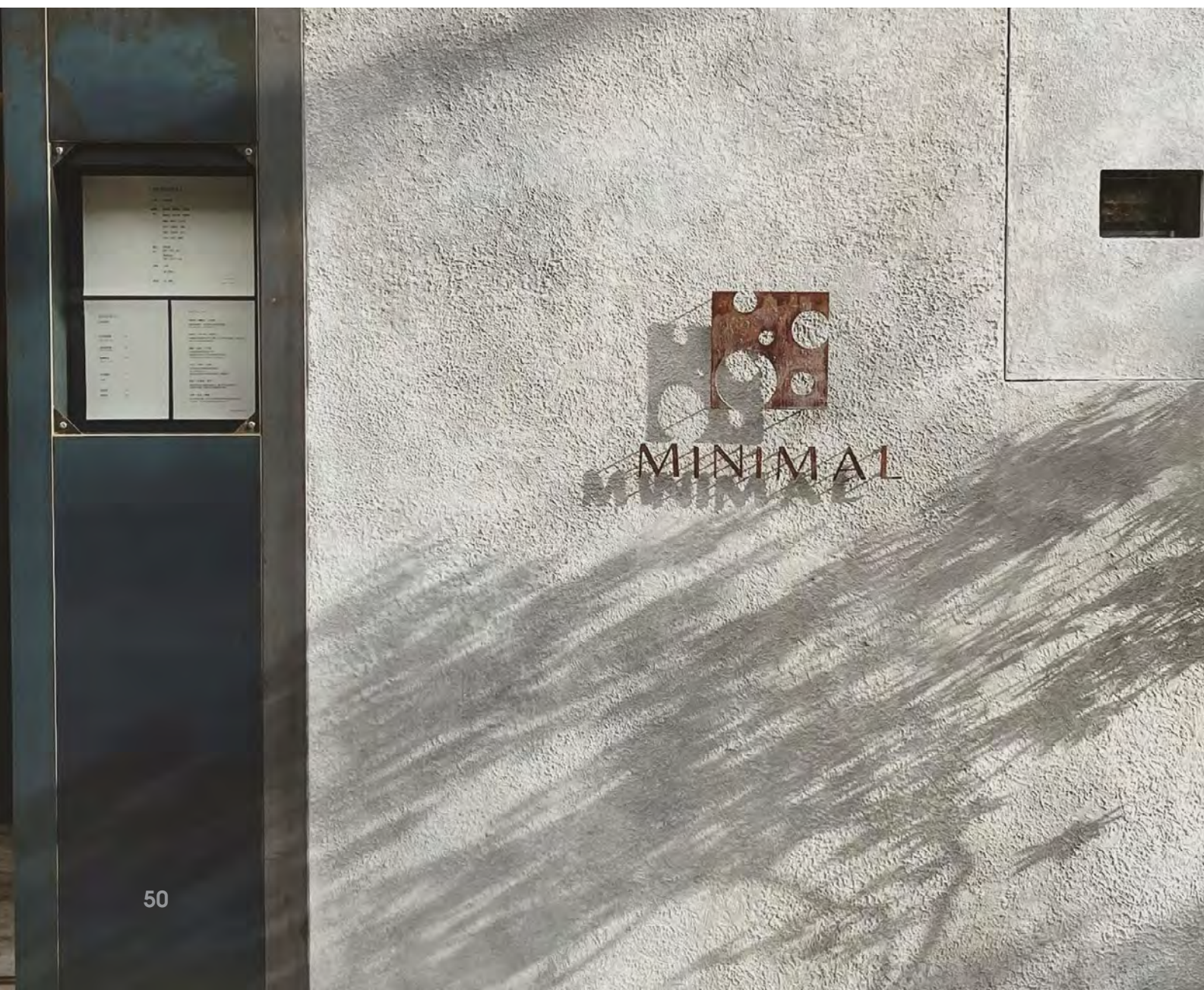
Me llevó mucho más tiempo saborearlo por completo, ya que los sabores (acidez



Imagen: www.instagram.com/minimal



Imágenes: www.instagram.com/minimal



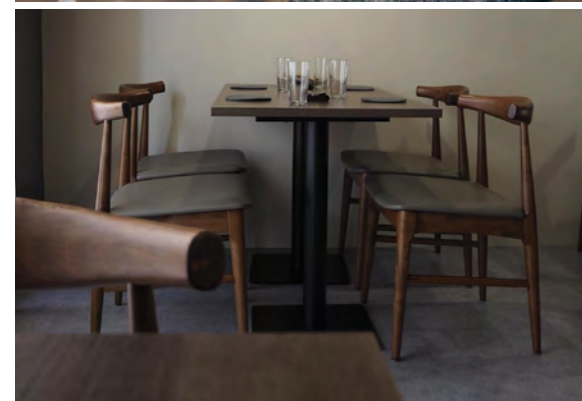
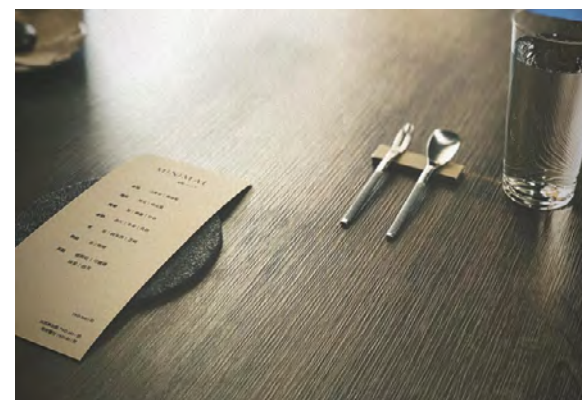
Una heladería con apariencia de casa de té boutique

Minimal no es una tradicional heladería ni en concepto ni en estética. De hecho, los inspectores la asemejan a una casa de té boutique e incluso reconocen que es difícil identificar de qué negocio se trata viéndolo desde fuera.

Todo cambia cuando llegas al comedor, ubicado en el segundo piso. Una estancia acogedora a pesar de su sencillez.

Los altos techos revelan los ladrillos rojos originales de la antigua casa y la luz del sol entra a raudales por la ventana hasta la mesa en la que me senté.

La cubertería está finamente elaborada y el diseño del menú transmite una sensación de selección cuidadosa y atención al detalle.



Imágenes: www.instagram.com/minimal
www.instagram.com/minimal_gelato

Los inspectores quedaron realmente fascinados por cómo cada plato presenta tres elementos que no se muestran abiertamente, sino que se combinan de manera sutil y suave para revelar sus sabores matizados.

Imagen: www.instagram.com/minimal_gelato

Los consejos de los inspectores para disfrutar de la experiencia

La zona de restaurante ofrece dos turnos de servicio, a las 13:00 y a las 16:00, pero los inspectores recomiendan ir a primera hora después de disfrutar de un brunch antes.

Para después de la comida, aconsejan dar un paseo por The Shenji New Village. Lo necesitarás, ya que el menú de degustación de helado de 7 platos te dejará con una sensación de saciedad. No hay menú en inglés, pero los inspectores aseguran que el personal está encantado de presentar los platos en inglés.

Los inspectores recomiendan añadir un sorbete o un helado al menú degustación para vivir la experiencia completa, además de probar las bebidas sin alcohol a base de té.

Y la recomendación definitiva: mantén la mente abierta y prepárate para embarcarte en un fascinante viaje por el helado con infinitas posibilidades.

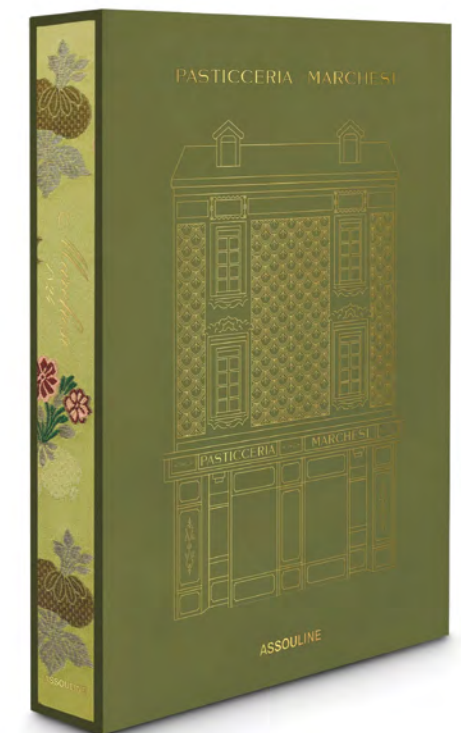
PASTICCERIA MARCHESI



ASSOULINE

*Marchesi 1824**El libro homenaje a la Pastelería de Prada*

La pastelería Marchesi 1824, propiedad de la casa de lujo Prada y con 200 años de historia, celebra su legado con un hermoso libro publicado por Assouline, que explora su historia y sus creaciones icónicas.



Imágenes publicadas en este artículo: www.instagram.com/marchesi1824
www.vaccarinews.it/news/Oggi_la_Marchesi/36676
<https://ap.assouline.com/products/pasticceria-marchesi-savoring-the-spirit-of-milan>

El libro Pasticceria Marchesi

Saborear el espíritu de Milán se adentra en el mundo de esta pastelería fundada en Milán durante la ocupación austriaca.

Marchesi 1824 se ha convertido en una dirección de renombre, que atrae a lugareños y turistas por igual con sus espectaculares escaparates y refinados productos.



Su brioche estrella, el Panettone, utiliza ingredientes como miel de la región del Véneto y naranjas confitadas de Sicilia.

Esta especialidad ha inspirado variaciones estacionales, incluida una versión veraniega hecha con albaricoques y almendras.





En 2014, Angelo Marchesi se asoció con el grupo Prada, dando a la marca una nueva visibilidad.

Además de la histórica dirección de Via Santa María alla Porta, Marchesi 1824 se expandió con otras dos tiendas en Milán y una en el barrio londinense de Mayfair.

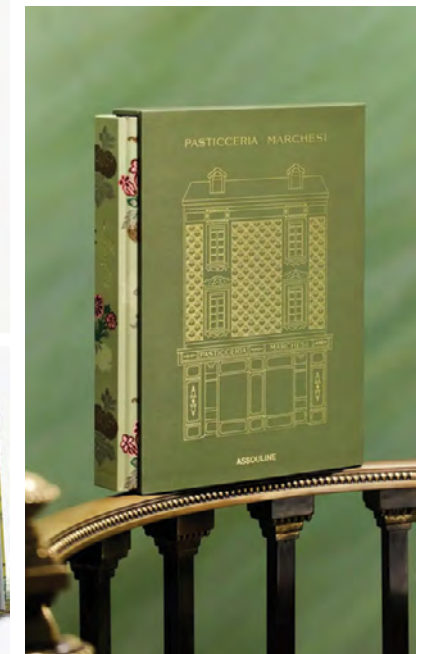
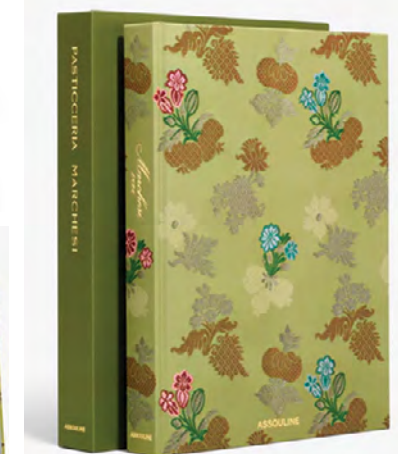


El libro de 280 páginas documenta estos lugares y destaca otras especialidades de la casa. El festín visual incluye galletas glaseadas a mano, tortas aireadas, helados y dulces multicolores.

Las esculturales tartas navideñas, destacadas en las campañas de Prada, completan esta retrospectiva visual.

Este libro celebra la historia de Marchesi 1824 y su integración en el refinado mundo de Prada.

Las 200 ilustraciones ofrecen una visión de la riqueza y la elegancia que han dado fama a esta pastelería.





EAGLE TEMPO



Victoria Arduino

INSPIRED BY YOUR PASSION.

DISCOVER
MORE



FASHION CHEF FOODSERVICEY EQUIPO REGION MAYA

Marchesi 1824.
El libro homenaje a la
Pastelería de Prada

• El mejor tiramisú
de 2024 lo prepara esta arquitecta
veneciana •

Así es la primera heladería
del mundo premiada con una
Estrella Michelin

www.revistabakery.com

