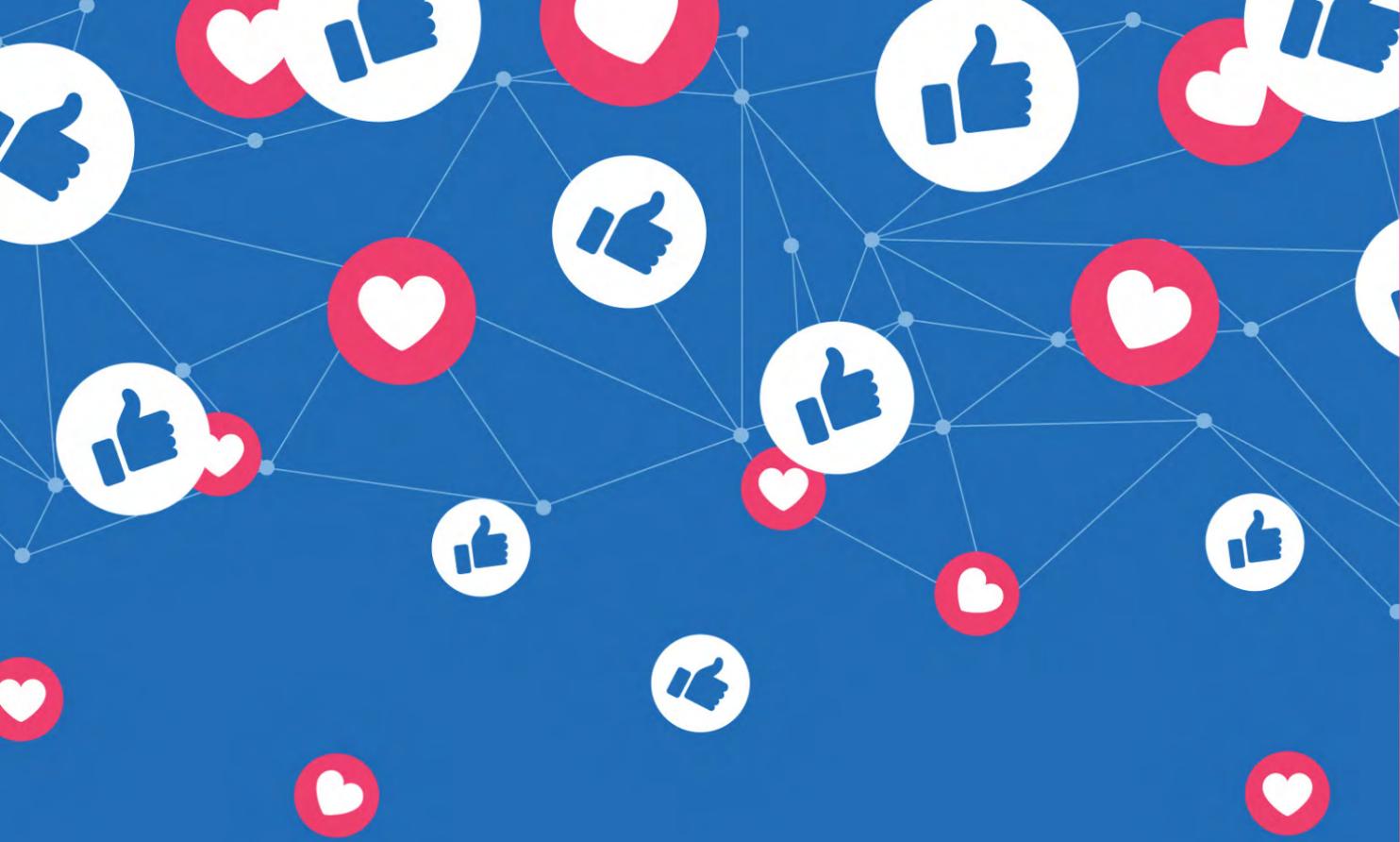


BAKERY

2024



El Flat Croissant (media luna aplastada).
La nueva tendencia de la panadería



@bakerymagazine



Instagram

@bakery_magazine

b BAKERY

Odett Jiménez Ponce
Directora General
odett@grupomediosiq.com

Director Creativo
Nestor Rodríguez
nestor@grupomediosiq.com

Diseño
Maribel Figueroa
maribel@grupomediosiq.com

Reporteros
Karla Mussi
Yinka Sánchez
Phillipe Carbonell
Carol Castolo
Victor Capri
editorial@grupomediosiq.com

Producción
Mauricio Castro
mauricio@grupomediosiq.com

Web Master
Raul LeFranc
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. Junio 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

LA INNOVACIÓN PIEZA FUNDAMENTAL PARA LAS PANADERÍAS EN MÉXICO

La innovación es un factor clave para el éxito de las panaderías y pastelerías en un mercado competitivo. y en constante cambio. Al ser creativos y adoptar nuevas ideas, los emprendedores de este sector pueden diferenciarse de la competencia, atraer nuevos clientes y aumentar sus ventas.

Hoy el compromiso está en trabajar con los micronegocios de este sector para impulsar la innovación y ayudarles a crear un futuro más sostenible. Por ello, es preciso organizar eventos y redes para que los propietarios de panaderías y pastelerías puedan conectarse entre sí, compartir ideas y aprender unos de otros.

Y es que no se debe olvidar que los beneficios clave son:

- Aumento de la competitividad: Las empresas innovadoras son más propensas a tener éxito en el mercado y a superar a sus competidores.
- Creación de nuevos productos y servicios: La innovación conduce al desarrollo de nuevas soluciones que satisfacen las necesidades de los consumidores y resuelven problemas existentes.
- Mayor eficiencia y productividad: Las empresas innovadoras pueden optimizar sus procesos, reducir costos y aumentar su productividad.
- Generación de empleo: El crecimiento de las empresas innovadoras crea nuevos empleos y oportunidades laborales.
- Atracción de inversiones: Los ecosistemas emprendedores que fomentan la innovación son más atractivos para los inversores, lo que puede conducir a un mayor flujo de capital y recursos.
- Mejora de la calidad de vida: La innovación puede contribuir a mejorar la calidad de vida de las personas al proporcionar acceso a nuevos productos, servicios y tecnologías.

Además de estos beneficios, la innovación también juega un papel crucial en la construcción de un ecosistema emprendedor resiliente y adaptable. Las empresas innovadoras son más capaces de hacer frente a los cambios del mercado y a las nuevas disrupciones.

Korina Pons

Contenido

BAKERY



01

APRENDE A
ELEGIR LAS
FRUTAS PARA
TUS POSTRES

PÁGINA 6



02

EL FLAT CROISSANT
(MEDIALUNA
APLASTADA).
LA NUEVA
TENDENCIA DE
LA PANADERÍA

PÁGINA 12



03

LOS BAGELS

PÁGINA 20



04

DOS
RICAS RECETAS
PARA DEGUSTAR
EL CAFÉ

PÁGINA 32



05

EL EXTRACTO DE
OLIVA PERMITE
A LA PANADERÍA
ALARGAR SU VIDA
ÚTIL CON
INGREDIENTES
NATURALES

PÁGINA 42



06

RECETA DE PAN
EGIPCIO DE ONA
CARBONELL:
CON UN 40% MÁS
DE PROTEÍNAS
QUE EL COMÚN

PÁGINA 48



06

¿QUÉ ES
LA HARINA DE
TARA?

PÁGINA 54



Aprende a elegir las Frutas para tus postres

En repostería es clave la compra y elección de frutas que usarás en tus postres, así como su manipulación y conservación para reducir mermas. Es importante identificar las clasificaciones o categorías de cada fruta y reconocer los aspectos a considerar antes de emplearlas en repostería.

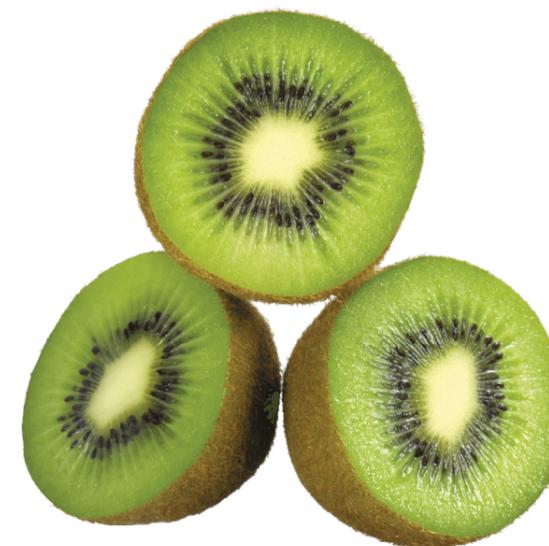
Las frutas se dividen en cuatro grandes categorías que debes tener presentes cuando elaboras recetas de postres.

Frutas de hueso grande.

Frutas tropicales.

Frutos secos o deshidratados.

Otras variedades de fruta.



Postres con Frutas de hueso grande

Algunas ideas de postres en las que puedes emplear frutas de hueso grande son:

Cheesecakes.

Mermeladas.

Mousse.

Tartas.

Pies.

Recuerda que puedes usar muchas más frutas y depende de tu ingenio y conocimiento el ampliar esta lista.



Ideas de postres con Frutas tropicales

Las frutas tropicales son propias de las zonas de clima tropical o subtropical. Tienen en común su incapacidad para soportar climas fríos, dañarse o tener problemas en su desarrollo cuando la temperatura cae por debajo de 4 °C. Algunas de ellas son: la piña, la fruta estrella, el mango, la guayaba, el coco, la pitaya, la maracuyá, la fruta del dragón, tamarindo, papaya, entre otros. Con estas pueden prepararse los siguientes postres:

Gelatina de maracuyá.

Puré de tamarindo.

Pay con fruta estrella.

Ate de guayaba.

Puré de tamarindo.

Coulis (salsa a base de frutas).



La carambola o fruta estrella es rica en potasio y vitamina C y contiene poco sodio y pocos azúcares.





Ideas de postres con Frutas deshidratadas

Las frutas secas o deshidratadas tienen como característica principal ser sometidas a un proceso de deshidratación, en el que su contenido de agua se reduce al 50%.

Por lo tanto, mantienen muchos de los nutrientes de las frutas frescas pero con mayor concentración de azúcares y alto contenido calórico.

Algunas aplicaciones de estas son:

En panadería como los panqués, muffins, rosas o panetones.

En ponches como bebidas frías y calientes.

En confitería y chocolatería.

Fruit cake y panque con pasas.



Esta masa con forma de medialuna tiene su origen en Viena, la capital de Austria. Según cuentan los registros históricos la primera vez que se amasó un croissant fue en siglo XVII.



El Flat Croissant

(Medialuna Aplastada)

La Nueva Tendencia de la Panadería

En el último año la panadería nacional y mundial, en específico el croissant, ha sufrido muchas modificaciones, uno de ellos fue el "crookie" ¿para bien o para mal? eso lo decide el comensal.

La más reciente creación es el flat croissant o la medialuna aplastada.

Los croissant como los conocemos se trata de masa de hojaldre en forma de media luna.

Una de las grandes cualidades de este pan son sus múltiples capas esponjosas pero el flat croissant es lo que menos tiene.



El flat croissant: la "media luna aplastada" y crocante que se hizo viral y está de moda en ¡todas partes!



Imagen: Alexander's Patisserie (@alexanderspatisserie)



¿Listo para darle un toque más Pro a tu negocio?

NUEVO



Chocolate Semiamargo para Fundir Hershey's
La combinación perfecta de notas dulces y amargas



COME BIEN



La nueva tendencia, que se presiona y comprime intencionalmente, ya está presente en ciudades como Seúl, Los Ángeles, Buenos Aires, Viena, Mallorca y muchas más.

Meses atrás, el *croissant roulette*, que nació en la pastelería Lafayette de Nueva York, se volvió extremadamente famoso por su difusión en redes sociales.

Sus extravagantes colores y diversos ingredientes contribuyeron a su popularidad. Pueden ir rellenos, cubiertos o con ambos.

Rellenos se suele utilizar ganache, dulce de leche, crema pastelera o algún tipo de mermelada. Para la cobertura puede utilizarse de chocolate, frutos secos y fruta.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



**Peach
flavors**

MEJOR CALIDAD Y
FRESCURA HECHA EN EUROPA

MELOCOTÓN ENLATADO DE GRECIA

www.peachflavors.eu



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

El surgimiento del *Flat croissant*

La tendencia de los croissants planos surgió en las panaderías de Seúl en 2023 y TikTok lo hizo popular, de acuerdo con Food and Wine.

Muy pronto, los creadores comenzaron a compartir videos sobre dónde encontrar la panadería viral y todas sus variaciones gourmet, y cómo replicar la tendencia en casa.

La "magia" para lograr una flat croissant es aplastar un croissant fresco con un rodillo o una bandeja, luego cubrirlo con mantequilla y azúcar o miel, antes de hornear o freír.

En Alexander's Patisserie, el equipo ha experimentado con varios sabores. Venden una versión simple, así como un croissant plano bañado en chocolate con sabor a mango o fresa.





LOS BAGELS

LOS BAGELS, EL PANECILLO CIRCULAR EN TENDENCIA

Una anatomía de los bagels, sus principales variedades entre las que destacan el de sésamo y el de todo, que alcanzan la excelencia gastronómica.

Los bagels son un tipo de pan que tiene forma de anillo. Estos deliciosos panecillos se originaron en el seno de la cultura judía, en Europa Central.

Los bagels son densos, masticables y tienen una textura ligeramente crujiente por fuera, pero suave por dentro.

Tradicionalmente, se cuecen en agua hirviendo antes de ser horneados, lo que les da su toque tan característico en su textura.

En las próximas líneas incursionamos en sus características, mientras repasamos sus principales tipos, al tiempo que explicamos por qué los bagels de Nueva York tienen tan buena reputación en todo el mundo.



LOS BAGELS UNA NUEVA TENDENCIA GASTRONÓMICA

Hay tantas formas de gozar de un bagel como seguidores tienen estas delicias por el mundo.

Por ejemplo, a modo de usos y costumbres comunes por todo el planeta, los bagels se pueden comer solos o se pueden cortar por la mitad y tostar antes de ser servidos con una variedad de aderezos, como queso crema, mantequilla, mermelada, salmón ahumado...



También se pueden emplear para elaborar sándwiches y bocadillos que sirven de desayuno, almuerzo, merienda o cena.

Hablamos de un producto que se ha convertido en tremendamente popular en todo el mundo y se puede encontrar en una parte importante de las panaderías y tiendas de comestibles de una gran ciudad cualquiera.



TIPOS DE BAGELS QUE EXISTEN EN EL MERCADO

Bagel de agua

Es el tipo de bagel tradicional, hecho con harina, agua, sal, levadura y a veces un poco de azúcar. Suele tener una corteza crujiente y una miga densa.



Bagel de Malta

Gracias a la malta que lo integra, ofrece un sabor ligeramente dulce y una textura más suave que el de agua.



Bagel de Sésamo

Se cubre el exterior del bagel con semillas de sésamo antes de hornearlo, lo que le da un sabor y una textura genuinos.



Bagel de Cebolla

Conformado por trozos de cebolla en su masa. A veces, también se cubre con cebolla en escamas en el exterior.

Mexipan 2024

Ciudad de México

LA FERIA LÍDER DE LA INDUSTRIA EN LATINOAMÉRICA

¡Te esperamos!



31 de julio
al 3 de agosto
de 2024

Centro
cibanamex

Av. del Conscripto 311, Lomas de Sotelo,
Hipódromo de las Américas, Miguel Hidalgo
11200, CDMX, México



PRODUCTOS, SERVICIOS, CAPACITACIÓN,
TECNOLOGÍA, INNOVACIÓN Y MUCHO MÁS.

Pre registro abierto
en mexipan.com.mx
SIN COSTO HASTA EL 30 DE JUNIO

¡Síguenos en redes sociales!



Bagel de Ajo

Similar al de cebolla, pero con ajo en lugar de cebolla.



Bagel de Todo

Cubierto con una mezcla de semillas de sésamo, amapola, cebolla y ajo. Se trata de un bagel enormemente popular

También son muy reseñables los bagels de arándanos, pasas, queso y trigo integral.





POR QUÉ NUEVA YORK ES LA MECA DE LOS BAGELS

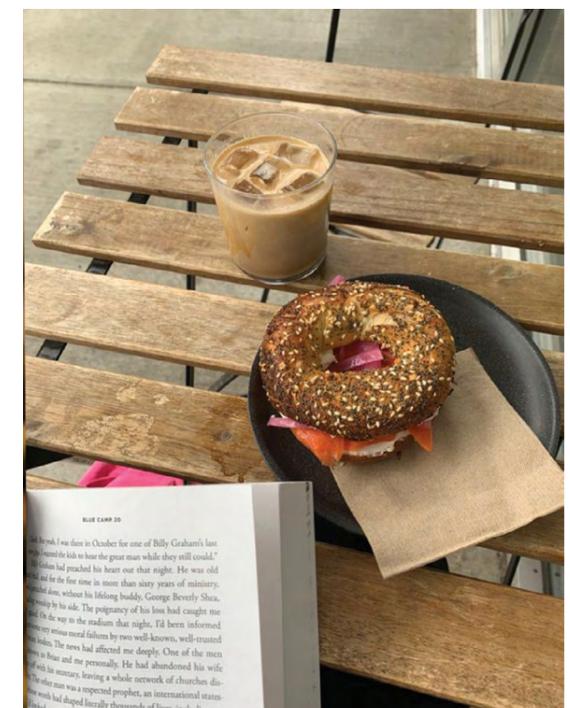
Nueva York mantiene una intensa historia de amor con los bagels, que se nutre de varios e importantes factores. En primer lugar, como contexto general, resulta fundamental reseñar que en Nueva York existe una importante comunidad judía, que es la cultura de la que son originarios estos deliciosos panes. Hasta el punto de que los bagels son un elemento esencial de la cocina judía.

Otro de los elementos que hace muy atractivos los bagels a los neoyorquinos es que son una comida fácil y conveniente para llevar, lo que los convierte en un desayuno muy popular para los ocupados habitantes de La Gran Manzana, bastantes de los cuales están en movimiento casi continuo, porque saltan de una actividad a otra casi sin solución de continuidad.

Además, como te hemos señalado un poco más arriba, los bagels son conocidos por ser densos y masticables, lo que los convierte en muy satisfactorios para cobijar los ingredientes de los sándwiches.

UN BOCADO QUE PRESUME DE AMPLIA VERSATILIDAD

De manera que se pueden servir de muchas maneras diferentes, lo que los convierte en una opción popular para el desayuno, el almuerzo y el refrigerio.



Eso es así porque se pueden untar con queso crema, mermelada o mantequilla de maní, o se pueden emplear para hacer sándwiches de todo tipo, desde lox y queso crema hasta salchichas y huevos.

Por si todo esto fuera poco, en Nueva York existen una cantidad estimable de panaderías y tiendas que se centran en la producción de bagels frescos y deliciosos.

En ese sentido, conviene aclarar que los neoyorquinos son muy exigentes con sus bagels y esperan que estos sean frescos y sabrosos.

Un nivel de exigencia que ha contribuido a generar una cultura de excelencia en la producción de bagels en la ciudad

En síntesis, los bagels de Nueva York son tan reputados y apreciados debido a su historia cultural, su practicidad, su versatilidad y la excelencia en su producción en una de las ciudades con mayor riqueza de propuestas gastronómicas del planeta.



COMO UN PRO

Domina el arte del temperado con Hershey's

Haz que tus postres sean irresistibles con el Chocolate Semiamargo para Fundir Hershey's



Descubre más



COME BIEN



Dos ricas recetas para degustar el Café

Comenzar el día sin una bebida con café a muchas personas se les presenta como un reto casi imposible

El café lo asociamos generalmente a una bebida que nos acompaña desde el desayuno a la tarde, incluso a veces hasta la noche.

Este alimento con una importante composición nutricional no solo puede degustarse como una bebida, sino que también puede formar parte de los ingredientes de una deliciosa receta de comida.

Para los aficionados a este producto, vamos a detallar dos maneras de tomar un café, una en bebida y otra en comida, para que ese desayuno o merienda sea excepcional, y como no, quizás poderlo tomar como un postre original.



Receta con Café Austriaco

También conocido como café vienés, ya que se popularizó en las cafeterías de la ciudad imperial de Viena.

Su historia podemos remontarla al siglo XVII cuando el ejército polaco expulsó a los Otomanos de todo el territorio austriaco, y en su retirada dejaron abandonados muchos sacos de este grano, hasta entonces desconocido por esos lares.

Comenzaron a usarlo como lo hacían ellos, preparando una bebida que en un principio les resultaba demasiado amarga, y para endulzarla comenzaron a mezclarla con crema leche o nata.

LOS INGREDIENTES QUE VAMOS A UTILIZAR SON:

- Un Café expresso doble, para que tenga una buena cantidad de base
- Una cucharada de azúcar
- Nata
- Un poco de canela (opcional)

PARA SU ELABORACIÓN SEGUIREMOS LO SIGUIENTES PASOS:

Preparamos nuestro café doble en la cafetera que tengamos en nuestro domicilio o restaurante, para que ocupe 2 tercios del contenido de la taza o vaso que vamos a utilizar, teniendo en cuenta que éste debe de ser transparente, para que se vean las diferentes capas.



Para montar la nata, añadiremos el azúcar a la nata y la batiremos hasta que veamos que se nos queda una buena textura, pero algo ligera.

Con esto conseguiremos dejarla encima sin que se mezcle.

Para terminar, si gusta, espolvoreamos la canela molida sobre la corona de nata y servimos.

A continuación, la añadiremos cuidadosamente sobre la taza de café.



Receta de Flán de Café

Esta deliciosa receta, es un postre perfecto para terminar una comida tomando un café con cuchara.

Su textura cremosa y toque dulce, también es un acompañante perfecto para un brunch o merienda.

Su historia no está totalmente documentada, pero lo que sí sabemos es que, en la antigua Roma, se elabora una receta similar a base de huevos, leche y miel.

Ya en la edad moderna esta elaboración llegó a tierras francesas, y de la mano de los cocineros galos, la receta tomó cuerpo con nuevos ingredientes como el caramelo, elaborado con el azúcar que ya había llegado a Europa.

Poco a poco fue tomando forma, no en vano se empezó a preparar en moldes de diversa índole, y añadiéndole otros ingredientes para conseguir una gran variedad de sabores, preparándolos con coco, con queso, con limón o con café.



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



El flan de café es un postre delicioso que los muy cafeteros sabrán apreciar y es una manera diferente de saborear el café.

LOS INGREDIENTES QUE VAMOS A UTILIZAR SON:

- Huevos
- Leche entera
- Un café frío
- Caramelo líquido
- Azúcar



FLAN de Cajeta



INGREDIENTES

Jarabe <i>Tres Ríches</i> ™ 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 Ríches*™ 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.





PARA SU ELABORACIÓN SEGUIREMOS LOS SIGUIENTES PASOS:

Ponemos todos los ingredientes en un bol o vaso de batidora, excepto el caramelo que lo dejaremos para el final. Batimos la mezcla completamente hasta que nos presente una textura homogénea.

El caramelo lo depositamos en los fondos de la flanera o flaneras individuales que vayamos a utilizar.

Vertemos la mezcla en los moldes y los vamos dejando en un recipiente con agua preparado para hacer un baño María.

Con el horno ya precalentado entre los 160°-170° depositamos el conjunto durante unos 35 minutos.



Comprobamos que se ha horneado bien y hecho pinchándolos con un palillo y viendo que este sale limpio.

Los sacamos del horno y los dejaremos enfriar, a continuación, reposarán en la nevera por unas 8 horas.

Para servirlos, los desmoldaremos y lo volcamos en un plato, degustándolo o frío.

En resumen, se pueden elaborar muchos tipos de bebidas con café, estas que mostramos son dos de ellas, animate a prepararlas.

RICH'S

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 Riques UHT	1200 ml
Grenetina	30 g
Agua	150 ml

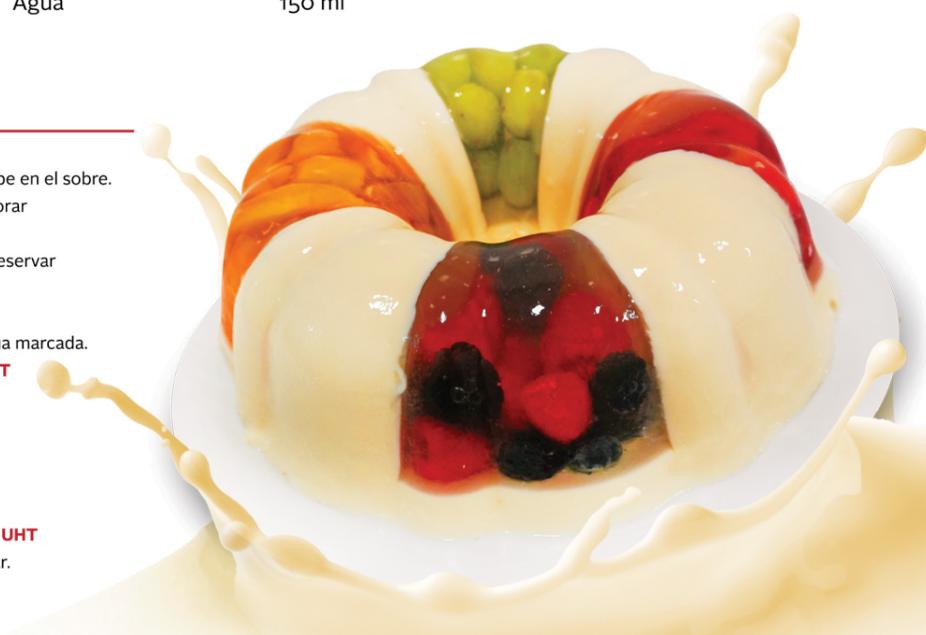
PREPARACIÓN

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 Riques** UHT marcado en la gelatina y reservar.
3. Fundir la grenetina a punto de hilo.
4. Mezclar la grenetina fundida con el jarabe **Tres Riques** UHT caliente.
5. Agregar al restante del jarabe y mezclar.
6. Depositar la gelatina de jarabe **Tres Riques** UHT en el molde reservar en refrigeración y gelar.



EL EXTRACTO DE OLIVA PERMITE A LA PANADERÍA ALARGAR SU VIDA ÚTIL CON INGREDIENTES NATURALES

La demanda de opciones saludables y naturales ha impulsado a la industria a investigar ingredientes y desarrollar alternativas que mejoren la calidad de los productos, enfocándose en la nutrición y sustentabilidad.

Para hacer estos desarrollos de productos, la tecnología de mano de la investigación estratégica ha jugado un papel primordial para estudiar ingredientes como el extracto de oliva que puede traer beneficios a los productos de panadería más que un buen sabor.

Sophie Coté, Client Success Manager de Innova Market Insights, compartió las tendencias que se han identificado en este 2024, tomando relevancia las alternativas saludables, de etiqueta limpia y los conservadores naturales

Según una encuesta que realizó la consultora de mercado, el 26% de los consumidores afirmó que los productos elaborados con ingredientes reales o naturales son mejores.

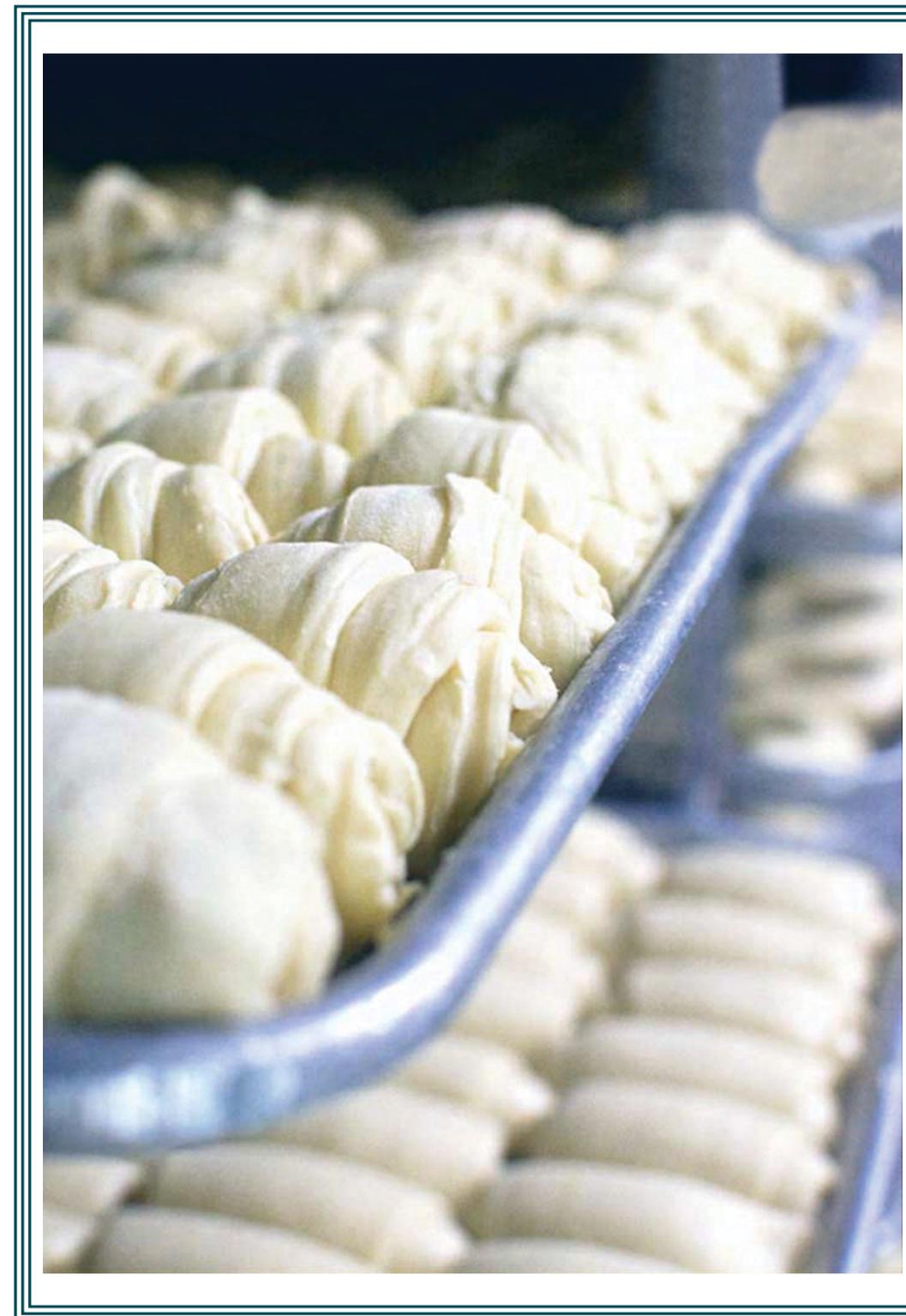
Bajo este panorama, en Europa, el 21% de los consumidores prefieren bocadillos de pan con alternativas saludables. Mientras que a la hora de comprar galletas o bizcochos dulces, el 19% se inclina al mismo panorama.

“La conciencia por los productos naturales ha orillado al 29% de los consumidores a reducir el consumo de productos con ingredientes artificiales”, señaló Coté.

Otro dato interesante que compartió la representante de Innova Market Insights fue respecto a los conservantes naturales, sobre todo en la panadería congelada, en donde ingredientes como el jugo de limón, vinagre o extracto de romero ganan popularidad por los desarrolladores de alimentos.

El 26% de los consumidores quiere productos elaborados de ingredientes reales, en donde el extracto de oliva cumple con la tendencia para panadería.

EXTRACTO DE OLIVA SE POPULARIZA COMO CONSERVANTE NATURAL



Los polifenoles son un grupo de sustancias presentes en las plantas con una alta capacidad antioxidante y con efectos positivos para tu salud. Los polifenoles ayudan a combatir los radicales libres por su función antioxidante, lo que se traduce en protección frente a enfermedades degenerativas

Respecto de los ingredientes naturales que pueden cumplir con las tendencias de crear productos naturales y sostenibles, se encuentra el extracto de oliva, que después de investigaciones ha mostrado ser el que mejor adaptabilidad tiene.

Con ayuda de la tecnología se descubrió que el extracto de oliva es una buena alternativa, por ser el que tiene un contenido de polifenoles más potente disponible en el mercado.

Sobre el contenido de polifenoles con el que cuenta este extracto, se obtiene la familia completa de estos nutrientes que le permiten al producto alargar su vida útil, evitar la oxidación, agregar nutrientes y un sabor neutral.

Cabe destacar que el extracto de romero y de té verde, son otros dos ingredientes que cumplen con las características que los productos de panadería necesitan de conservación, nutrición natural y sostenibilidad. Sin embargo, el extracto de oliva ha mostrado mayor adaptabilidad

Agregó que se hicieron pruebas de consumo en 1,500 personas en palitos de pan recién horneados con los tres ingredientes estudiados.



Los participantes consumieron los productos siete y 14 días después, en donde sólo el que se había elaborado de extracto de oliva tenía mejor conservación.

En conclusión la aceptación por el aceite de oliva en productos de panadería ha mostrado buenos resultados, aún falta que más desarrolladores de la industria lo incluyan en sus productos etiquetándolo como saborizante natural, aunque tiene más funciones.

HERSHEY'S
FOODSERVICE

Pastel de Chocolate Hershey's con Frambuesas

Con el **NUEVO** Chocolate Semiamargo para Fundir, prepara una receta tan Pro como tu negocio



Descubre más



COME BIEN



PASO A PASO

Base

- 250 gr de mantequilla sin sal
- 2 tazas de azúcar granulada
- 5 huevos
- 1 taza de agua caliente
- 1/2 taza de leche
- 2.5 tazas de harina para todo uso
- 1 taza de cocoa en polvo
- 1/2 taza de sal
- 2 cditas de bicarbonato de sodio

1. Precalienta el horno a 350°F.
2. Unta con mantequilla tres moldes para pasteles redondos de 8 pulgadas y cubre los fondos con papel pergamino.
3. Tamiza la cocoa en polvo en un tazón mediano, agrega agua caliente y bate hasta que se disuelva por completo.
4. Incorpora la leche y mezcla para combinar.
5. Deja enfriar. Tamiza la harina, el bicarbonato de sodio y la sal en otro tazón mediano y reserva.
6. Con una batidora eléctrica equipada con el accesorio de paleta, bate la mantequilla a velocidad media y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y esponjosa.
7. Agrega los huevos uno a uno, mezclando bien.
8. Alterna la mezcla de harina con la mezcla de cocoa, batiendo hasta que quede suave.
9. Vierte la masa en los moldes preparados y hornea durante 25 a 30 minutos.
10. Deja enfriar antes de desmoldar.

Glaseado

- 2 tazas de crema para batir espesa
- 6 oz de cocoa natural Hershey's
- 6 oz de Chocolate Semiamargo para Fundir Hershey's

11. Monta la crema para batir y luego incorpora la cocoa y el chocolate derretido.

Relleno

- 8 oz de queso crema para untar con frutos rojos variados
- 2 tazas de crema para batir espesa
- 1 taza de azúcar en polvo

12. Acrema el queso crema con el azúcar y la crema para batir, luego incorpora los frutos rojos.

Ganache

- 1/3 taza de crema para batir espesa
- 4 oz de Chocolate Semiamargo para Fundir Hershey's
- Syrup de Chocolate Hershey's

13. Calienta la crema para batir y luego incorpora el chocolate hasta que se funda.

Armado

14. Coloca un pan, rellena, cubre con otro pan, repite y cubre con el último pan cubre todo el pastel con el betún.

15. Vierte el ganache sobre la parte superior y decora con frutos rojos.



Receta de pan egipcio

de Ona Carbonell:
con un 40% más de proteínas
que el común

Con el objetivo de descubrir una deliciosa receta de pan con historia, mucha miga e ideal para los deportistas Ona Carbonell, se prepara este famoso pan egipcio, 100% integral y elaborado con un trigo que se llama Khorasan.

¿Por qué así?, ¿Cómo se prepara?.



UN PAN CON HISTORIA Y MUCHOS NUTRIENTES

La principal particularidad de este pan es su cantidad de nutrientes. Así se prepara el pan egipcio

El pan egipcio tiene hasta un 40% más de proteínas que el trigo blando. Además, como todos los trigos antiguos tiene muchas propiedades, entre otras cosas más proteínas, más vitaminas, más oligoelementos...

En general, es muy completo, ideal para incluir en una dieta diaria.

Como curiosidad de este tipo de trigo, la leyenda cuenta que se encontraron unos 36 granos en un sarcófago de un rey egipcio. Estos granos se mandaron a EE. UU donde se siguió cultivando para preservar todas sus características tal y como eran hace 5.000 años.

INGREDIENTES

- Harina de trigo egipcio Khorasan
- Agua
- Sal
- Masa Madre



PREPARACION

- Primero juntamos el agua con la harina y vamos amasando. Una vez listo dejar reposar 30 minutos



- Incorporamos la sal y la masa madre y seguimos amasando



- Una vez amasado, dividimos y dejamos reposar para que fermente 18 horas



- Le damos forma y metemos a hornear con un pequeño corte en la parte superior



¿QUÉ PAN DEBES COMER?

Hay un falso mito que dice que el pan es malo, sin embargo, es más bien todo lo contrario.

El pan aporta hidratos, vitaminas y minerales que nuestro cuerpo transforma en energía. Además, cada receta y tipo de pan tiene sus beneficios y propiedades, por lo que, en lugar de retirarlo de la dieta, lo mejor es analizar cuál se adecúa más a cada uno.

Lo que está claro es que hay que huir de los panes industriales, son más procesados y están elaborados con harinas refinadas.

Lo más conveniente es adquirirlo en las pastelerías especialistas en pan, y lo mejor es elaborarlo tú mismo, así te aseguras de que los ingredientes que lleva los conoces bien y son 100% naturales.

Una vez teniendo claras esas cosas, a la hora de elegir pan, es recomendable escoger el pan integral.

¿El motivo? Más vitaminas, más fibra y más minerales.

Este ayuda no solo a sentirnos más activos por su contenido en hidratos de carbono, también ayudan a mantener una correcta función intestinal.

Por todo ello la OMS (Organización Mundial de la Salud) recomienda comer al menos 250 gramos de pan al día, eso sí, ¡eligiendo bien!

ABASTUR

28 al 30 agosto 2024
Centro Citibanamex, CDMX

HOTELES · RESTAURANTES · CAFETERÍAS · CATERING



Únete a la experiencia

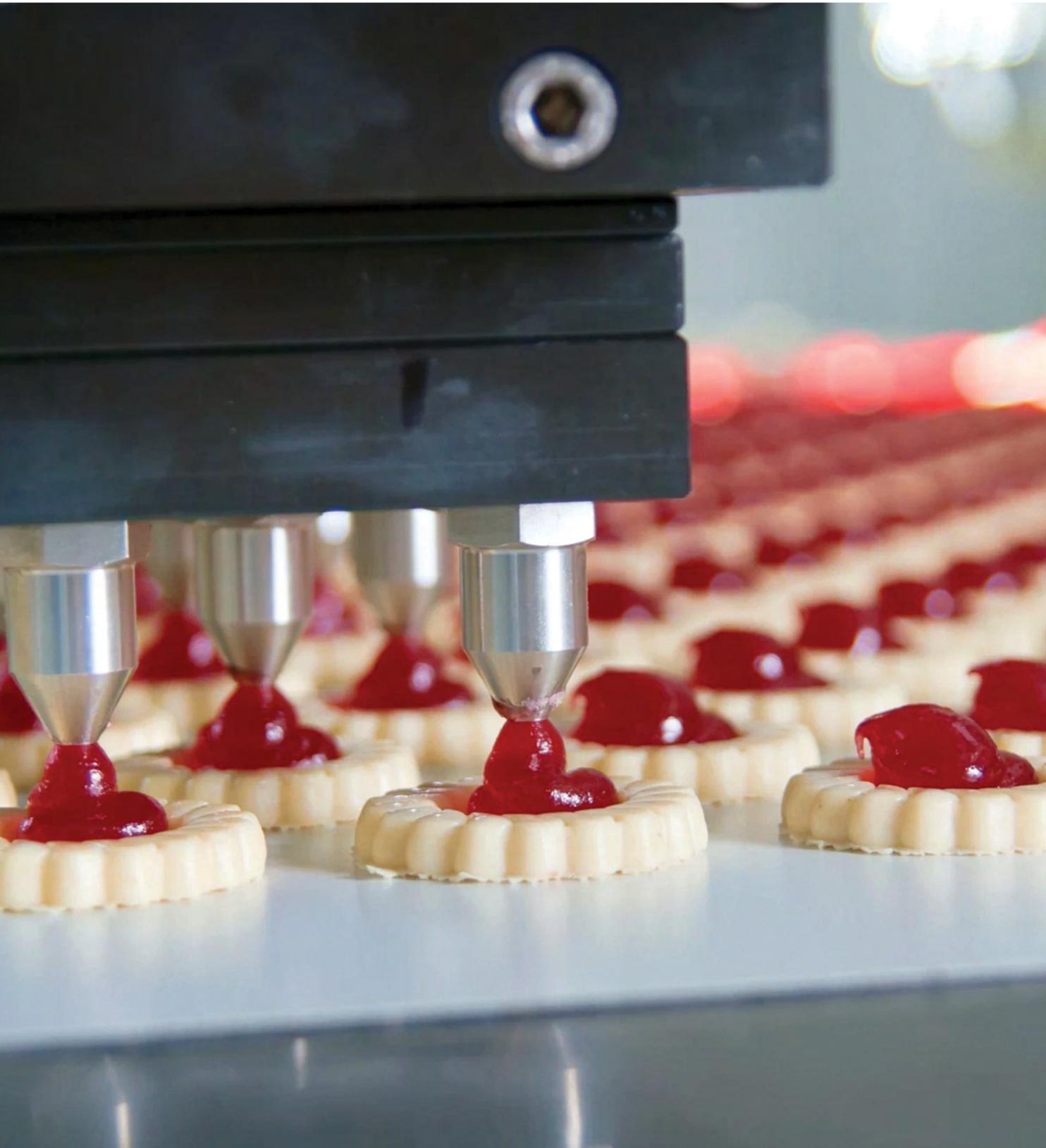
de ventas B2B más importante de México y Latinoamérica
¡Supera tus metas comerciales!



Escanea el QR
para reservar tu stand



abastur.com



¿Qué es la harina de Tara?

La harina de tara o goma de tara (E417) es un producto que se obtiene de las semillas de la planta de tara o guarango.

Es apreciada por su versatilidad y sus propiedades espesantes y gelificantes, por lo que es ideal para otorgar estabilidad y mejorar la textura de helados, salsas y otras elaboraciones culinarias.

Es un producto que se obtiene de las semillas de la planta leguminosa de tara o guarango (*Caesalpinia spinosa*).

Se trata de un árbol nativo de América del Sur que se localiza especialmente en países como Perú y Ecuador.



Las semillas de tara contienen galactomananos, que son polisacáridos naturales con propiedades espesantes y gelificantes, estos elementos son la base de la harina que, además, le confieren varias características útiles para diversas aplicaciones culinarias.

La harina de tara o goma de tara (E417) posee propiedades espesantes y gelificantes, por ello es ampliamente utilizada por la industria alimentaria como sustituto de otros espesantes, por ejemplo, la goma guar.

También proporciona estabilidad y mejora la textura de algunas preparaciones como las salsas, los helados, los yogures y los productos horneados, evitando además que se produzca una separación de ingredientes.



Sobre su versatilidad, se puede destacar que además de ser utilizada por la industria alimentaria, tiene aplicaciones que interesan a la industria farmacéutica, cosmética y de productos para el cuidado personal.

Pero hablando en el ámbito de la gastronomía, hay que apuntar que se trata de un producto natural y sin gluten, que hace que sea ideal para quienes padecen intolerancia al gluten.

A nivel nutricional hay que apuntar que tiene distintos aminoácidos esenciales como la valina o la lisina, y un alto contenido en polifenoles, vitaminas y minerales esenciales.

BENEFICIOS DE LA GOMA DE TARA

Uno de los beneficios destacados para la salud es su contenido en fibra soluble, es decir, que se disuelve en agua formando una sustancia gelatinosa en el tracto digestivo que puede ayudar a regular el azúcar en sangre y promover la salud digestiva.

Recordemos que el otro tipo de fibra es la insoluble, aquella que no se disuelve en agua y actúa principalmente como un material voluminoso en nuestro intestino, lo que facilita y acelera el paso de los alimentos y los desechos por el sistema digestivo.

Algunos puntos negativos de este producto son, al igual que con cualquier ingrediente derivado de las plantas, que algunas personas pueden ser alérgicas a esta harina.

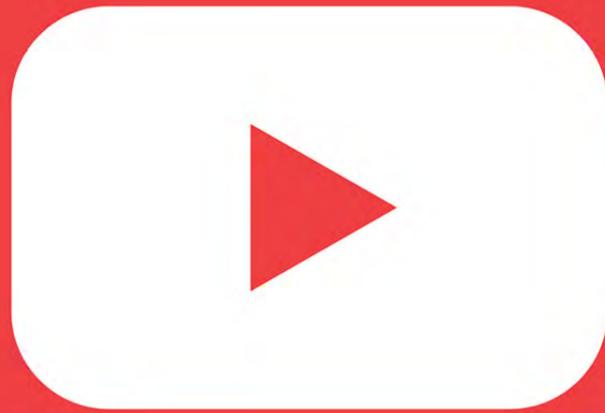


También podemos hablar del precio, la harina o goma tara tiene un precio elevado, rondando una media de 70 euros por kilo, lo que irremediablemente afecta al precio del producto final. Debido a su alta capacidad de espesamiento, se requieren ajustes en las formulaciones de productos para lograr la consistencia deseada, y esto conlleva realizar muchas pruebas y ajustes hasta alcanzar el objetivo.

Otro punto negativo es el impacto medioambiental, ya que aunque la planta de tara es una fuente natural, su cultivo y

procesamiento pueden tener un impacto negativo si no se gestiona de manera sostenible.

Se han realizado varios estudios sobre la harina de tara para conocer sus propiedades fisicoquímicas, sus efectos en la calidad de los alimentos, en la salud digestiva y sus posibles aplicaciones industriales y tecnológicas. Todo ello ha proporcionado una base científica sólida para comprender las propiedades y aplicaciones de la harina de tara en diversos contextos.



YouTube



TikTok

FASHION CHEF
FOODSERVICEY EQUIPO
REGION MAYA

Dos ricas recetas
para degustar el Café

¿Qué es la harina de Tara?.

Aprende a elegir las Frutas
para tus postres

www.revistabakery.com

