

# BAKERY

**Así nació BIMBO,  
la panadería de Santa  
María Insurgentes,  
tradición de 80 años**

**¿Cómo preparar  
las fresas Dubái?  
y por qué son el  
postre más deseado**



**En Puebla elaboran  
pasteles con sabor a Nogada  
¿Te atreves a probarlos?**





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  
Vinka 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. Agosto 2025. Editada por Grupo Medios IQ, S.A. de C.V., con domicilio en Calle Edzna No. 164, Col. Letrán Valle, Del. Benito Juárez, C.P. 03650, Ciudad de México. Teléfono: 56 20 36 60 48. Editor Responsable: L.C.P. Odett Jiménez Ponce. El Suplemento Bakery; a su vez, tiene otorgada, la reserva de derechos al uso exclusivo de publicaciones periódicas, por INDAUTOR, No. 04-2007-100313215100-107. otorgado por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título: (En trámite). Certificado de Licitud de Contenido: (En trámite). Impreso por Servicios Integrales Dorma, S.A. de C.V., con domicilio en Calle Amacuzac No. 262, Col. Barrio de San Pedro, 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

## ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS: ¿UNA AMENAZA U OPORTUNIDAD PARA LA INDUSTRIA PANADERA EN MÉXICO?

La creciente preocupación por la salud y la alimentación ha llevado a millones de consumidores a replantear sus hábitos de compra, especialmente cuando se trata de productos ultraprocesados. Este cambio de tendencia está teniendo un impacto directo en la industria panadera, que se enfrenta a importantes desafíos, pero también a nuevas oportunidades.

Durante años, los alimentos ultraprocesados —aquellos que contienen aditivos, conservadores, grasas trans y azúcares añadidos— dominaron los estantes de supermercados y tiendas de conveniencia. Panes de caja, bollería empaquetada y productos horneados industriales se convirtieron en opciones rápidas, accesibles y de larga duración. Sin embargo, el consumidor actual se muestra cada vez más exigente y consciente de los ingredientes que consume.

### Cambios en el consumo.

Estudios recientes indican que los consumidores están optando por productos más naturales, integrales y frescos. Esto ha llevado al resurgimiento del pan artesanal, de masa madre, sin conservadores ni aditivos, lo que ha beneficiado a panaderías locales que pueden ofrecer alternativas más saludables y personalizadas.

### El reto de la competencia industrial.

A pesar de esta tendencia, las panaderías tradicionales aún enfrentan una fuerte competencia por parte de las grandes marcas de alimentos, que dominan el mercado con precios bajos y una distribución masiva. Para mantenerse relevantes, los pequeños negocios deben apostar por la calidad, la transparencia en el etiquetado y la innovación en sabores y formatos.

### Regulaciones y nuevas oportunidades.

La implementación de etiquetas de advertencia en productos con exceso de azúcar, grasas saturadas y calorías —como ocurre actualmente en México— ha incentivado la reformulación de recetas en la industria alimentaria. Algunas panaderías han visto en esto una oportunidad para destacar sus productos como opciones más saludables y naturales.

Además, ha surgido un nuevo nicho en el mercado: panes sin gluten, con granos ancestrales, fermentaciones prolongadas o enriquecidos con superalimentos, dirigidos a un consumidor informado y preocupado por su bienestar.

### Una industria en transformación.

La reputación de los alimentos ultraprocesados sigue en debate, pero su impacto en la industria panadera es claro. Mientras algunos productos pierden popularidad por su relación con problemas de salud como la obesidad y la diabetes, otros ganan terreno al ofrecer una alternativa más alineada con los valores actuales de salud, sostenibilidad y calidad.

En este contexto, la panadería tiene la oportunidad de transformarse y reconectar con su esencia: ser un oficio artesanal que combina tradición, sabor y nutrición. Lejos de desaparecer, el pan se reinventa.

**Korina Pons**

# Contenido

## BAKERY



**01**

¿CÓMO PREPARAR  
LAS FRESAS DUBÁI?  
Y POR QUÉ SON  
EL POSTRE  
MÁS DESEADO

PÁGINA 6



**02**

ESTOS SON LOS  
ERRORES MÁS  
COMUNES AL  
HORNEAR GALLETAS

PÁGINA 18



**03**

EN PUEBLA  
ELABORAN PASTELES  
CON SABOR A  
NOGADA ¿TE  
ATREVES A  
PROBARLOS?

PÁGINA 30



**04**

ASÍ NACIÓ BIMBO,  
LA PANADERÍA  
DE SANTA MARÍA  
INSURGENTES,  
TRADICIÓN DE 80  
AÑOS

PÁGINA 38



**05**

HORNEAR LA COMIDA  
PUEDE PREVENIR  
ENFERMEDADES,  
REVELAN EXPERTOS

PÁGINA 52



# ¿Cómo preparar las fresas Dubái? y por qué son el postre más deseado

Inspiradas en los sabores del Medio Oriente y en el lujo viral, estas fresas con chocolate, pistacho y kataifi son un fenómeno irresistible. Descubre su historia y prepáralas en casa.

Hay creaciones que nacen para impresionar.

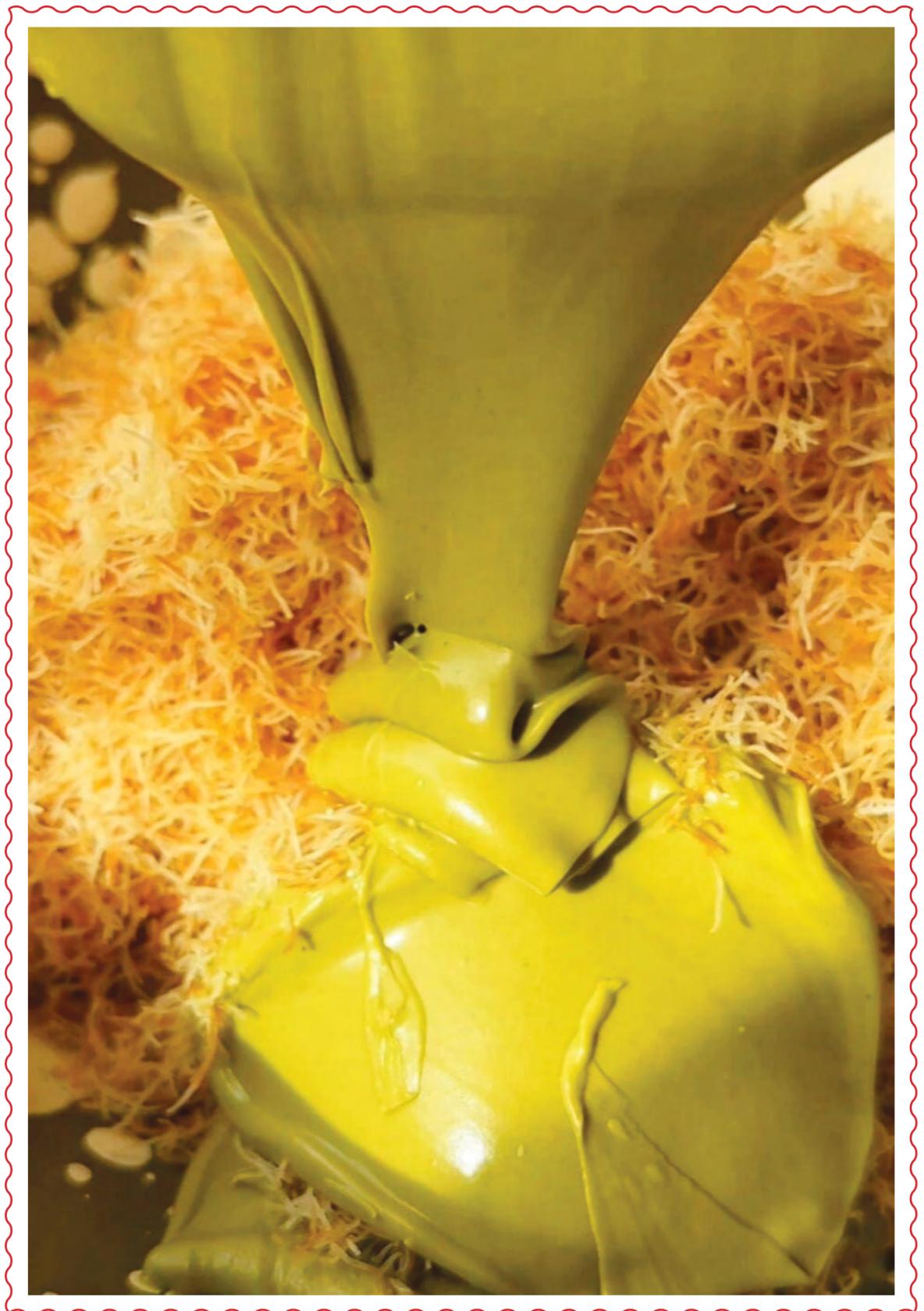
Las fresas Dubái son uno de esos postres que no solo seducen al paladar, sino que cuentan una historia de lujo accesible y creatividad sin límites.



A simple vista, son fresas con chocolate, pero con un toque que evoca los mercados dorados y especiados del Medio Oriente: crema de pistacho sedosa, kataifi crujiente y un montaje que roba miradas en redes sociales.

Aunque no son un postre tradicional de Emiratos Árabes, su nombre fue elegido como un guiño al glamour de Dubái, inspirado en las barras de chocolate virales que juegan con tonos dorados y sabores orientales. Desde ahí, la receta se transformó en un fenómeno mundial, adaptada por pasteleros y vendedores que supieron convertir la fantasía en negocio.

Hoy, estas copas de fresas y chocolate son la prueba de que la repostería también es un medio para contar historias que viajan.



## Fresas Dubái

### Ingredientes:

- 500 g de fresas frescas (en mitades o cuartos).
- 100 g de kataifi (masa filo en hebras).
- 2 cucharadas de mantequilla.
- 3 cucharadas de crema de pistacho (casera o comercial).
- 1 cucharada de tahini (opcional).
- 100 g de chispas de chocolate semiamargo o negro.
- 1 cucharada de aceite de coco (opcional, para brillo).
- Chocolate blanco derretido (opcional).
- Chispas doradas, nuez picada o perlas comestibles (opcional).
- Crema batida (opcional).



# TODO ES CUESTIÓN DEL MOMENTO

cuando tu café marca la diferencia en el servicio.

Para tus clientes, la pausa del café comienza en el instante en que eligen su bebida favorita. Y tú puedes hacer que ese momento sea aún más especial. Con nuestras máquinas de café eficientes, modulares y completamente automáticas, ofreces una calidad excepcional en cada taza, siempre de forma consistente. Además, puedes ampliar tu menú con bebidas calientes y frías. Lleva tu servicio al siguiente nivel, sorprende a tus clientes y aumenta su satisfacción con el café perfecto... ¡siempre!



**Visítanos en Abastur**  
**Del 27 al 29 de agosto 2025**  
Ciudad de México - Centro Banamex - Hall A, Stand 929



Descubre más:  
[coffee.franke.com](http://coffee.franke.com)



*Preparación:*

**1.- Dorar el kataifi.**

- Desmenuza el kataifi hasta obtener hebras finas.
- Funde la mantequilla en una sartén a fuego medio y agrega el kataifi. Remueve con cuidado hasta que quede bien dorado y crujiente.
- Retira del fuego, integra la crema de pistacho y el tahini para formar una pasta untuosa con hebras doradas.



**2. Derretir el chocolate.**

- Coloca las chispas de chocolate con el aceite de coco en un tazón.
- Derrítelo en el microondas en intervalos de 30 segundos, removiendo cada vez para evitar que se queme.



**3. Preparar las fresas.**

- Lava y corta las fresas.
- Acomódalas en copas o vasitos transparentes para resaltar sus colores vivos.



INTERNATIONAL  
HOSPITALITY EXHIBITION

17-21  
OCTOBER  
2025  
fieramilano

NEW SHAPES OF  
HOSPITALITY

With the patronage of



In collaboration with

madeinitaly.gov.it



Associated to



host.fieramilano.com



FIERA MILANO

#### 4. Armar las capas.

- Vierte una capa de chocolate derretido sobre las fresas.
- Añade una porción generosa de la mezcla de kataifi con crema de pistacho.
- Repite con otra capa de fresas, más chocolate y más kataifi con pistacho.



#### 5. Decorar con estilo.

- Agrega un toque de chocolate blanco derretido para contraste.
- Espolvorea chispas doradas, nuez picada o perlas comestibles para el efecto lujoso que caracteriza a este postre.
- Si quieres, corona con crema batida para darle aún más cremosidad.



#### Tips

Usa una manga pastelera para rociar el chocolate con precisión. Puedes preparar el kataifi con antelación y guardarlo en refrigeración bien sellado. Tuesta el kataifi a fuego lento para lograr un dorado perfecto y una textura crujiente. El tahini es opcional, pero equilibra el dulzor de la crema de pistacho y aporta profundidad de sabor.

### *Emplatado Luxury Arabic*

Este emplatado deslumbra con elegancia, detalles dorados, contraste de colores y un toque de opulencia sin ser excesivo. Se inspira en la hospitalidad árabe, donde el postre es una experiencia visual y sensorial.

#### 1. *Elige un plato o bandeja elegante*

Usa platos negros, blancos o dorados, idealmente con borde metálico o diseño arabesco. También puedes usar bandejas tipo espejo o de cristal tallado, como las que se usan en el Golfo.

#### 2. *Acomoda las fresas con diseño simétrico*

Coloca las fresas de forma circular o en zigzag elegante. Alterna colores si tienes fresas con diferentes coberturas (almíbar, chocolate blanco, pistache, coco). Deja espacio entre piezas para que "respiren".

#### 3. *Detalles de lujo*

Agrega uno o más de estos elementos visuales: Láminas de oro comestible. Purpurina comestible (dorada o plateada) en los bordes del plato o sobre el almíbar. Pistaches finamente triturados como polvo decorativo. Perlas comestibles o pequeñas hojas de menta para contraste. Flores comestibles (pétalos de rosa secos o frescos).

**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



#### 4. Toque aromático

Rocía un spray de agua de rosas (comestible) en el plato justo antes de servir para intensificar la experiencia sensorial. También puedes usar una mini copa o frasco con incienso suave o esencia árabe en la mesa como ambientación.

Añade una vela dorada o un portavelas árabe cerca si es para evento o cena elegante.

*Ideal para:* Bodas, cenas privadas, presentaciones de dulces árabes (baklava, dátiles, maamoul), eventos tipo Majlis o si simplemente quieres una presentación que grite lujo y tradición.

#### 5. Iluminación y base

Sirve en una base de espejo o mármol blanco si es posible.



**RICH'S**

## FLAN de Cajeta



### INGREDIENTES

Jarabe <b>Tres RICHES</b> 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.



**RICH'S**

## GELATINA de Frutas



### INGREDIENTES

GELATINA DE COCTEL DE FRUTAS		GELATINA DE TRES LECHE	
Gelatina de anís	600 g	Jarabe <b>Tres RICHES</b> UHT	1200 ml
Frutas (varias)	300 g	Grenetina	30 g
Acido cítrico	1 g	Agua	150 ml

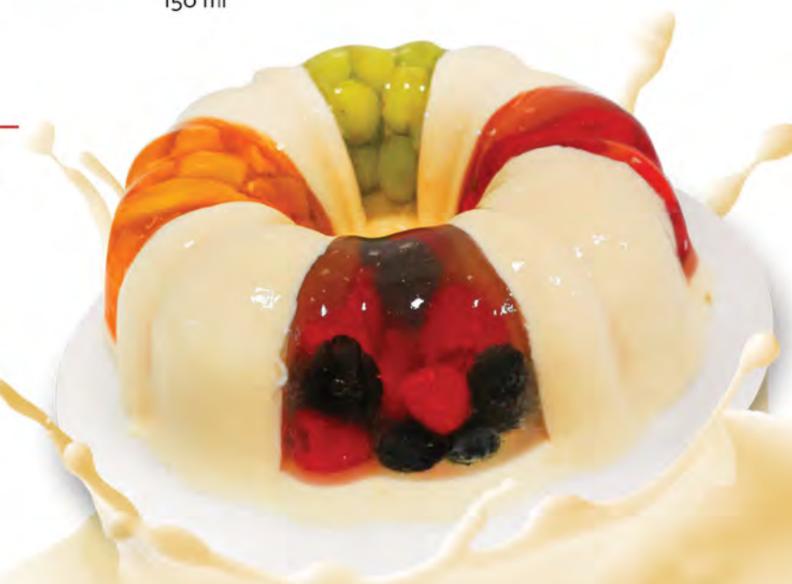
### PREPARACIÓN

#### 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 gela.

#### 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.



# ESTOS SON LOS ERRORES MÁS COMUNES AL HORNEAR GALLETAS

Hornear galletas es de lo más sencillo en la repostería. Sí, tal vez las recetas parezcan fáciles, pero hay diversos detalles que pueden marcar una gran diferencia. Lograr que salgan deliciosas o todo lo contrario.

Puedes revisar antes de hornear los errores más comunes que debes evitar.

## 1. No medir bien los ingredientes

Usar tazas en lugar de una báscula puede generar proporciones incorrectas.

- Exceso de harina = resultan galletas secas o duras.
- Poca harina = se expanden demasiado o quedan crudas.



## 2. No usar mantequilla a la temperatura correcta

- Muy fría: la masa no se mezcla bien.
- Muy blanda o derretida: las galletas se esparcen demasiado y pierden forma.



## 3. Batir en exceso la masa

Esto desarrolla demasiado el gluten y da como resultado galletas duras o gomosas.



## 4. No enfriar la masa (cuando se requiere).

Algunas recetas necesitan que la masa repose en el refrigerador para evitar que las galletas se aplanen demasiado.



## 5. No precalentar el horno

Meter las galletas en un horno frío cambia la cocción y puede arruinarlas.



## 6. No conocer tu horno

Algunos hornos calientan más en ciertas zonas, o la temperatura real no coincide con la que marca. Se recomienda usar un termómetro de horno.



## 7. Sobrehornear

Muchas galletas continúan cocinándose tras salir del horno. Si esperas a que estén “doradas”, pueden quedar duras.



## 8. Colocar las galletas demasiado juntas

Esto impide que circulen bien el calor y que mantengan su forma.



## 9. Usar bandejas calientes para nuevas tandas

Esto hace que la masa comience a derretirse antes de tiempo, cambiando la textura.



## 10. Ignorar los tiempos de enfriado

Dejar que se enfríen en la bandeja unos minutos antes de pasarlas a una rejilla ayuda a que se asienten sin romperse.



**EXPO PAN**  
Más de 40 años la Expo del Pan

**20 al 23 de agosto – CIEC WTC, CDMX**

Expo Pan es la feria comercial para vivir una experiencia completa de actualización, aprendizaje y networking. Reúnete con los profesionales de la panadería, pastelería, repostería, pizza y pasta en México.

Maquinaria, insumos, innovación, tendencias... **¡y mucho más!**

Seminarios con expertos del sector

Demostraciones en vivo todos los días

### Actividades destacadas:



### ¡3 grandes concursos!



### NOVEDAD 2025:



**¡Últimos días de pre-registro sin costo antes del 15 de agosto!**

Después acceso de \$200 MXN

[expopan.com](http://expopan.com)

**La expo para panaderos, pasteleros, reposteros y negocios afines.**

¡Perfecto! Aquí tienes una receta infalible de galletas clásicas con chispas de chocolate, junto con consejos clave en cada paso para que te queden suaves por dentro, doraditas por fuera y con un sabor incomparable:



## Galletas clásicas con chispas de chocolate

### Ingredientes

(para 20–24 galletas medianas)

- 225 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente (no derretida).
- 200 g de azúcar morena.
- 100 g de azúcar blanca.
- 2 huevos grandes.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 320 g de harina de trigo (todo uso).
- 250 g de chispas de chocolate semiamargo.



## Preparación

Paso a paso + tips clave

1. Precalienta el horno a 180 °C (350 °F).



*Tip: Usa un termómetro de horno para asegurarte de que está a la temperatura correcta.*



2. Bate la mantequilla con los azúcares. Bate 2-3 minutos hasta obtener una mezcla cremosa y aireada.



*Error común: No batir lo suficiente puede afectar la textura final.*

3. Agrega los huevos y la vainilla. Uno por uno, batiendo bien después de cada adición.



4. Incorpora los ingredientes secos (harina, sal y bicarbonato). Mezcla con una espátula o a baja velocidad. No sobrebata.



*Tip: Detente apenas se combine todo para evitar que las galletas queden duras.*

5. Agrega las chispas de chocolate. Mezcla con una espátula o cuchara de madera.



# BLACK EAGLE MAVERICK

*Victoria Arduino*  
INSPIRED BY YOUR PASSION.

6. Refrigera la masa (opcional pero suele ser recomendado).  
Deja reposar al menos 30 min o hasta 24 horas.



*Resultado: Mejora el sabor y la textura; evita que se aplanen demasiado.*



7. Forma bolitas que sean del tamaño de una cucharada.  
Colócalas en una bandeja con papel encerado o tapete de silicona, separadas entre sí.



8. Hornea de 10 a 12 minutos.  
Hasta que los bordes estén doraditos, pero el centro aún se vea suave.



*Tip: No esperes a que estén completamente doradas; se siguen cocinando fuera del horno.*



9. Deja enfriar 5 minutos en la bandeja.  
Luego pásalas a una rejilla.

*Consejo final: Para galletas más crujientes, hornéalas 1-2 minutos extra. Para más suavidad, saca cuando el centro aún se vea un poco crudo.*

# ABASTUR

desde los 80's

# ABASTUR 40 años

hasta hoy

40 años de excelencia en la hospitalidad

Proveeduría para:

**HOTELES • RESTAURANTES • CAFETERÍAS • CATERING**

**27 - 29 de agosto 2025**  
Centro Banamex, CDMX

de 10:00 a 19:00 hrs.



Forma parte  
de esta gran  
celebración



abastur.com

Organizado por: informa markets

La fusión del pan horneado, la cremosa salsa de nuez y la frescura de la granada despierta una explosión de sensaciones.



FB: @bakemehappy\_pue

# En Puebla elaboran pasteles con sabor a Nogada

¿Te atreves a probarlos?

La pastelería Bake My Happy lanzó su ya famoso pastel de tres leches con cobertura de nogada, y desde los primeros días ha causado furor en redes sociales.

Según sus seguidores, es "súper húmedo, dulce, y con ese sabor característico que nos encanta".

Lo mejor es que ya está disponible para probarlo.

Esta es la pastelería donde puedes encontrar el pastel de nogada.



[https://www.instagram.com/bakemehappy\\_pue](https://www.instagram.com/bakemehappy_pue)



Su elaboración es todo un proceso que dura aproximadamente una hora y media por pastel.

FB: @bakemehappy\_pue



FB: @bakemehappy\_pue

## *¿Dónde está Bake My Happy y cuánto cuesta el pastel de nogada?*

El pasado 12 de julio, Bake My Happy abrió una nueva sucursal en Avenida Las Torres, entre Atlixcáyotl y Federal Atlixco, en Puebla. Aunque este local es nuevo, la marca ya era conocida por sus postres virales.

De acuerdo a publicaciones de influencers, el pastel es "de tres leches con cobertura de nogada, súper húmedo".

En TikTok, otra usuaria reveló que la rebanada cuesta 120 pesos, y considerando el tamaño y la calidad.

Parece un precio razonable para quienes buscan algo especial esta temporada.

### **Horarios de Bake My Happy Puebla**

- Lunes a sábado: de 9:00 a.m. a 8:00 p.m.
- Domingos: de 10:00 a.m. a 7:00 p.m.

Ideal para hacer una parada dulce en tu recorrido gastronómico por la ciudad.

## *Chile en Nogada*

La temporada de chiles en nogada ya empezó.

**Bonus:** otros lugares con antojos de nogada en Puebla.

Si ya te animaste con la nogada dulce, no te puedes perder otras propuestas igual de creativas.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



En Puebla, Super Tortas Luis, ubicado en Avenida 11 Poniente 517, Centro Histórico, es uno de los establecimientos más tradicionales y ya ofrece su famosa torta de chile en nogada.

Los chiles en nogada nacieron en el convento de Santa Mónica en Puebla, con el objetivo de celebrar la Independencia de México y al emperador Agustín de Iturbide.



El secreto de los chiles en nogada está en la mezcla de ingredientes como la nuez de Castilla, granada roja, manzana, durazno criollo y pera, todos de temporada y originarios del Valle de Atlixco y Calpan.

El evento se celebrará en la Unidad Deportiva El Ciprés, ubicada en la Calle Progreso de San Nicolás de los Ranchos, durante los fines de semana de agosto.

## *Festival del Chile en Nogada 2025:*

Con sede en San Nicolás de los Ranchos, Puebla, se alista una experiencia entre sabores, música y paisajes volcánicos durante todos los fines de semana de agosto.

El acceso inicia a las 11:00 am, con un costo aproximado por platillo de 250 pesos. Se contará con la participación de más de 50 cocineras tradicionales que ofrecerán la receta clásica con ingredientes locales.



**Peach  
flavors**

MEJOR CALIDAD Y  
FRESCURA HECHA EN EUROPA

MELOCOTÓN ENLATADO DE GRECIA

[www.peachflavors.eu](http://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



## 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 tiendan 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](http://www.pasasnaturalmentedulces.com) [pasitasdecalifornia@imalinx.com](mailto:pasitasdecalifornia@imalinx.com)

Pasitas de California

@pasitasca

Para mayor información sobre nuestro Comité y nuestros productos, contáctenos en:  
[www.pasasnaturalmentedulces.com](http://www.pasasnaturalmentedulces.com) [pasitasdecalifornia@imalinx.com](mailto:pasitasdecalifornia@imalinx.com)

Pasitas de California

@pasitasca



# Así nació BIMBO, la panadería de Santa María Insurgentes, tradición de 80 años

*Bimbo* comenzó como una pastelería llamada El Molino, en donde se vendían postres, dulces y refrigerios; sin embargo, en el año de 1945 se convirtió en una panificadora.

# BiMBO

Imagen: <https://www.grupobimbo.com>



Desde pan dulce de todo tipo, galletas y hasta bollos para hamburguesas forman parte de los productos que elabora *Grupo Bimbo*, la empresa de Roberto Servitje, quien falleció el 17 de julio de 2025. Hoy le recordamos con admiración y respeto.

El empresario cofundador de la panificadora *Bimbo* pasó gran parte de su vida en el negocio e incluso es considerado el 'primer empleado' de la empresa, debido a que comenzó a trabajar en ella cuando tenía tan solo 17 años.

Esta empresa familiar pasó de ser una pequeña pastelería llamada 'El Molino' a uno de los negocios más importantes en México, el cual nació tras una pregunta muy simple:

**'Oye, ¿por qué no hacemos pan de caja?'**

La familia Servitje se ha dedicado a la venta de pan desde hace 97 años, debido a que Juan Servitje, el padre de Roberto y Lorenzo, fundó la pastelería El Molino en 1928, en donde se vendían postres y dulces.

La *panadería Bimbo* nace en México en el año 1945, como resultado de la visión emprendedora de un grupo de empresarios mexicanos que buscaban ofrecer pan de caja de alta calidad al mercado nacional.



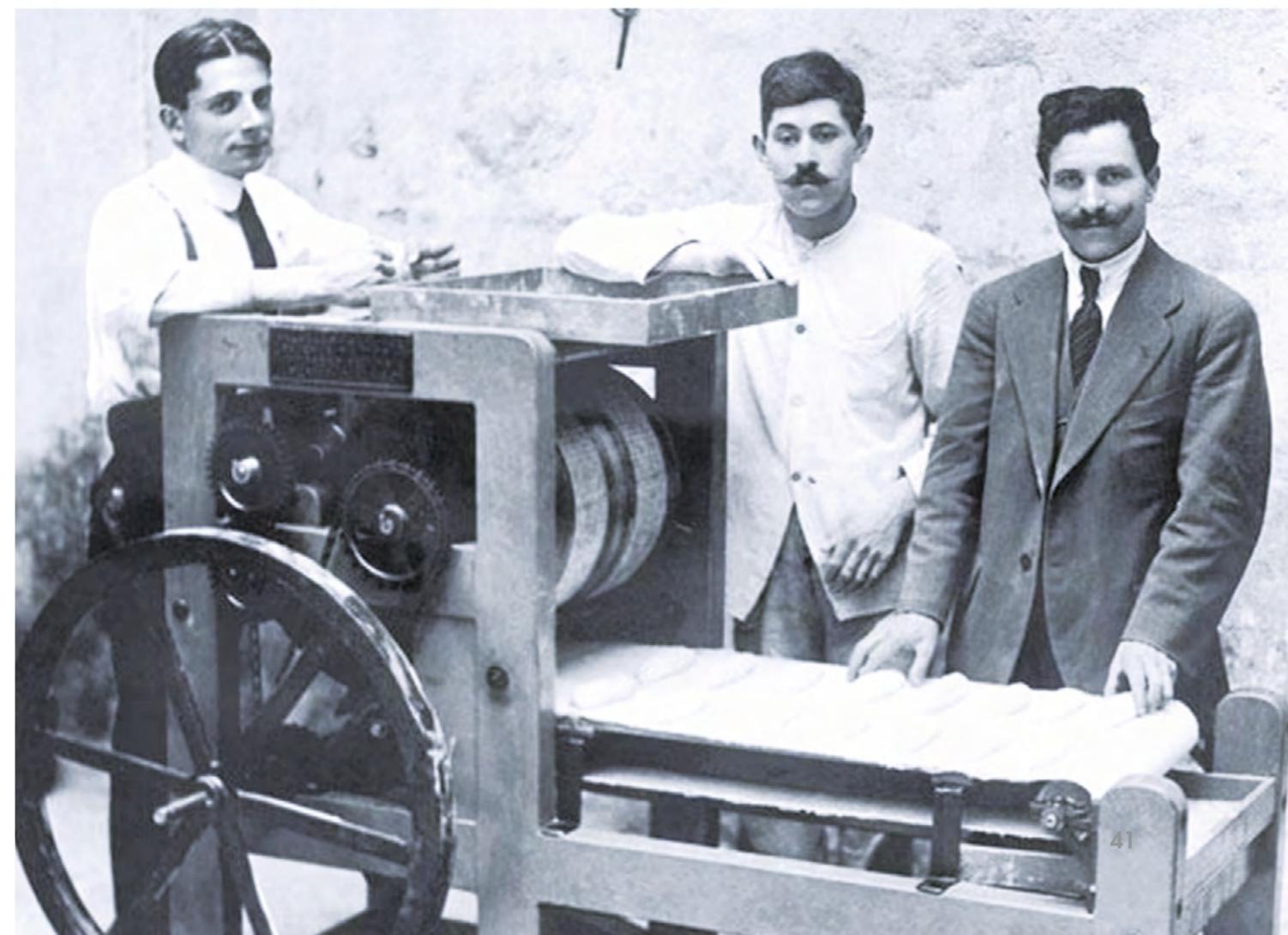
Imágenes: <https://www.grupobimbo.com>

Arriba: La primera panificadora de Bimbo se instaló en Santa María Insurgentes de la Ciudad de México

Abajo: Don Juan Servitje (a la derecha), padre de Lorenzo y Roberto Servitje, fundó El Molino y patentó la primera máquina mexicana de hacer bolillos.



Imágenes: <https://www.grupobimbo.com>





### *Origen de Bimbo:*

*Fundadores:* Lorenzo Servitje, Jaime Jorba, José T. Mata, Alfonso Velasco y Javier Servitje.

*Fecha de fundación:* Inició labores el 2 de diciembre de 1945.

*Lugar:* Ciudad de México.

*Nombre: "Bimbo"* El nombre fue elegido por ser corto, fácil de pronunciar en varios idiomas y por evocar simpatía. Algunos dicen que proviene de la combinación de las palabras "bingo" y "Bambi", aunque no hay una versión oficial única.



### *Primeros productos:*

El primer pan que fabricaron fue el clásico pan de caja blanco, empaquetado higiénicamente y con una caducidad más prolongada, lo cual era una novedad en esa época. Desde el inicio, la marca apostó por la calidad, innovación en empaque y una imagen amigable, con la introducción del famoso *Osito Bimbo* como su logotipo en los primeros años.

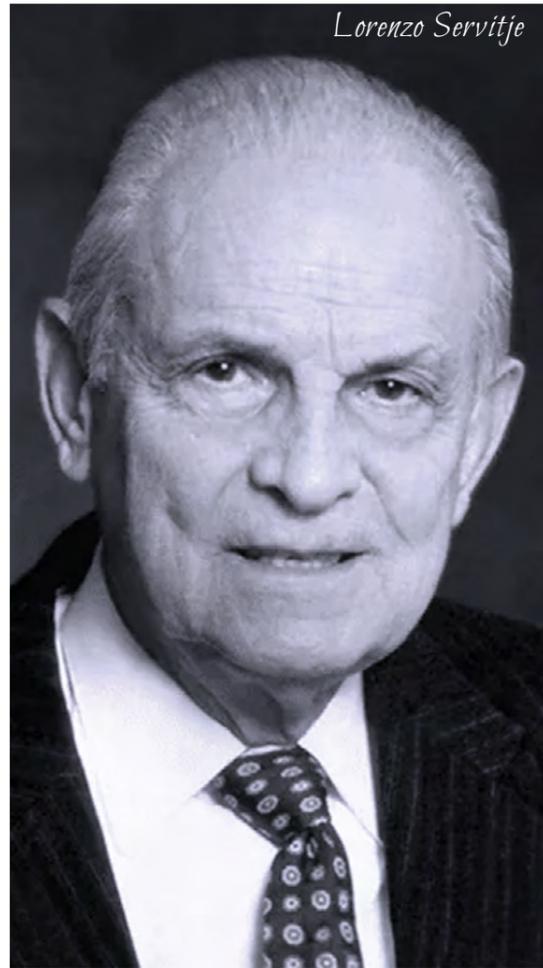
### *Crecimiento:*

*Bimbo* creció rápidamente gracias a su enfoque en la distribución eficiente, campañas publicitarias efectivas y una sólida cultura empresarial. Con el tiempo, se expandió a productos como bollería, pasteles, pan integral y snacks, y hoy es una de las panificadoras más grandes del mundo.

### *Acercas de la historia de Grupo Bimbo.*

En una entrevista Roberto Servitje recuerda y comenta "Lo que mi papá hizo fue rentar la parte baja de un edificio de 3 pisos". Juan organizó este piso de la siguiente manera:

*"Mitad ventas y mitad producción. En la parte de atrás estaban las calderas, ollas y una oficina (...) curiosamente, en medio de este nuevo edificio quedó una columna. Alrededor de esta, se le ocurrió que se vendieran medias noches, sandwiches, tortas y refrescos, una especie de barra alrededor de la pastelería".*



Lorenzo Servitje

Cuando Juan Servitje murió, Lorenzo tomó el control de la panadería e incluso en 1941 comenzó la expansión del negocio a los otros pisos, para colocar: ventas en el primero, producción en el segundo y bodegas en el tercer piso.

Gran parte del pan lo fabricaban en El Molino tanto el dulce como el que se usaba para los refrigerios, sin embargo, había un producto que compraban directamente a Pan Ideal, una de las panaderías más antiguas de la Ciudad de México: el pan de caja.

### ¿Cómo pasó de ser una pastelería a Grupo Bimbo?

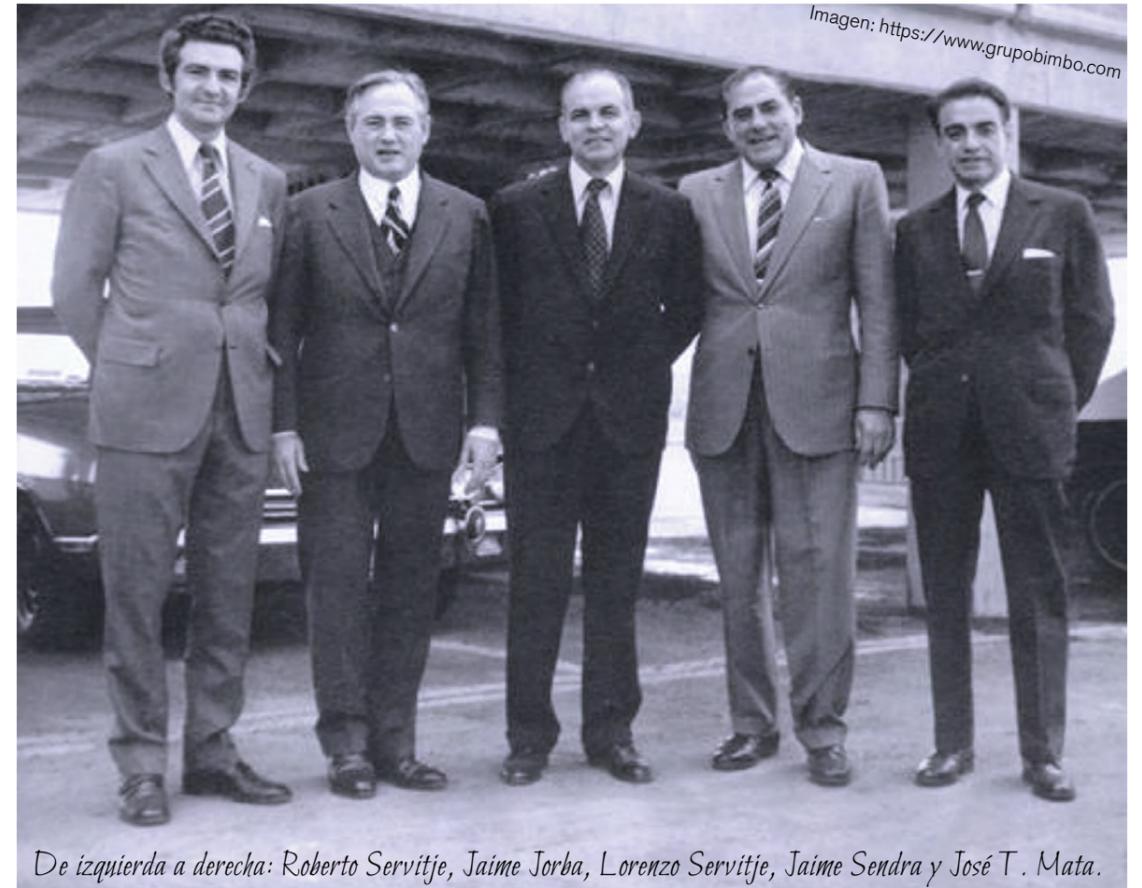
Aunque por un tiempo pasaron comprando en Pan Ideal, se enfrentaron a una situación frecuente: "venía viejo, contaminado con hongos y con agujeros", un problema para el cual idearon una solución.

A principios de los años cuarenta, Jaime Sendra, Jefe de Producción de El Molino, hizo una pregunta clave para la creación de *Bimbo*:

**'Oye, ¿por qué no hacemos el pan de caja aquí?'**

Así comenzaron a fabricar algunas piezas y poco después Sendra tuvo otra idea:

**¿Por qué no hacemos una panificadora de pan de caja?'**



De izquierda a derecha: Roberto Servitje, Jaime Jorba, Lorenzo Servitje, Jaime Sendra y José T. Mata.

Roberto recordó en la entrevista que su hermano tenía un negocio de exportaciones e importaciones con Jaime Jorba y José Trinidad Mata, a quienes les preguntó si querían ser parte de este proyecto, ellos accedieron.

A Lorenzo, Jaime y José, se unió Jaime Sendra (quien tuvo la idea original) y Roberto Servitje, el cual tenía 17 años cuando su hermano lo invitó a ser parte de la panificadora.

Aunque a Jaime Sendra le ofrecieron la posibilidad de ser el jefe de producción de Bimbo, se rehusó, por lo cual contrataron a Alfonso Velazco, quien era el hijo del dueño de Pan Ideal.

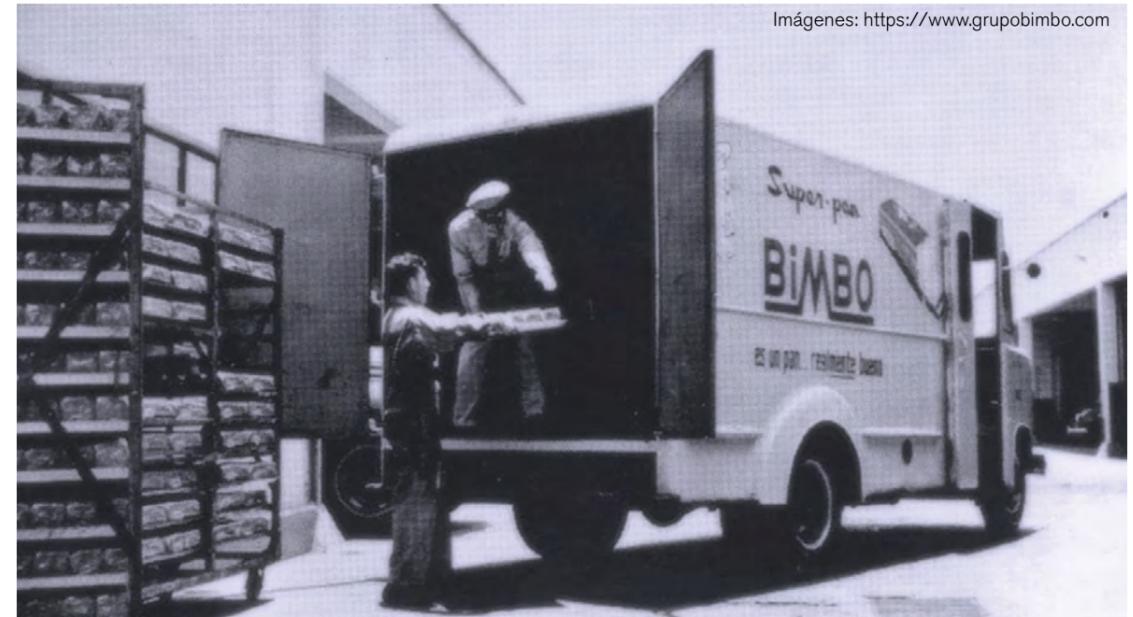
*Bimbo* abrió su primera planta en la Ciudad de México.

Con el equipo reunido, comenzaron los preparativos para crear la empresa: **"Se decidió hacer la compañía, se compró en insurgentes un terrenito triangular chiquitito para hacer la fábrica"**, recordó Roberto.

No obstante, cuando uno de los padres de los socios se enteró de lo que planeaban les ofreció la posibilidad de fiarles un terreno de 10 mil metros en la colonia Santa María Insurgentes, de la Ciudad de México.



Imagen: <https://www.grupobimbo.com>



Imágenes: <https://www.grupobimbo.com>

En ese lugar *“se hizo la primera fábrica con un éxito increíble”*; Roberto recuerda que *Bimbo* nació debido a que vieron la oportunidad de innovar y corregir todos los errores de Pan Ideal; así como hacerles competencia. *Bimbo* tenía sus propios camiones desde la década de los 50.



*“Bimbo nació de la necesidad de romperle la boca a un gigante, panadería Pan Ideal estaba en todos lados (...).*

*También analizando todos sus errores: tenían camiones sucios, producto envuelto en papel encerado, viejo, que no recogían.*

*Todo lo hicimos al revés, fue un éxito increíble”.*

El primer día de producción, lograron hacer 10 rutas, para el segundo tuvieron que conseguir un camión más y crear la onceava. Desde entonces, la panadería continuó creciendo hasta ser la empresa que conocemos hoy en día.

Pues para 1949 ya tenían una agencia foránea en Puebla, un año después comenzaron a vender donas, años más tarde nació Marinela, a finales de los 50 introdujeron los pastelitos y para 1979, Roberto fue nombrado el Director General de *Grupo Bimbo*, cuando ya había 12 fábricas en funcionamiento.

## ¿Cuál es la historia del nombre y del 'osito' Bimbo?

El nombre no es casualidad, debido a que Roberto Servitje asegura que comenzaron a planearlo desde antes de tener la panificadora, aunque las pláticas reales sobre cómo se llamaría se dieron hasta la construcción de la fábrica.

Inicialmente, pensaron en **'Super pan'**; sin embargo, no les permitieron registrarlo, debido a que era muy genérico, por lo que tuvieron que idear un nombre adicional. Para ello, todos los socios llevaron listas de nombres.

Algunos de los que figuraron fueron Rex, N.S.E (nutritivo, sabroso y económico), Nieve, Nutrisol, Nical, Imperial, Bambino, Ricosano, Delicia y **Bimbo**, el cual se seleccionó finalmente.

¡En la página oficial de esta empresa explican que **"el nombre elegido resultó de la combinación de Bingo (el popular juego de azar) y Bambi (la famosa película de Disney)"**.



Imagen: <https://www.grupobimbo.com>

Primera aparición del osito Bimbo en 1945

Y el elemento más representativo de la empresa llegó después gracias a una tarjeta de Navidad que recibió Jaime Jorba, pues en ella aparecía un oso, el cual modificó ligeramente Ana Mata, esposa de Jaime Sendra.

Al dibujo ella le agregó el gorro, el delantal y el pan bajo el brazo; mientras que Alfonso Velasco tomó la decisión de arreglar la nariz del oso, dando como resultado la imagen del pan **Bimbo**, el cual ha evolucionado a través del tiempo.

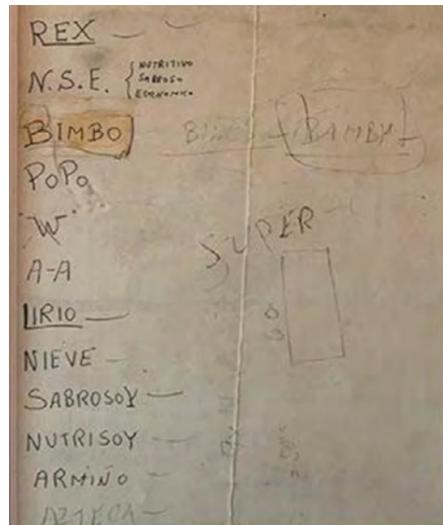


Imagen: <https://www.grupobimbo.com>

**HERSHEY**  
FOODSERVICE

# Conoce tips, recetas exclusivas y tendencias

de repostería pensadas para tu negocio



SUSCRÍBETE ESCANEANDO EL CÓDIGO QR

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



Actualmente, Bimbo tiene marcas como Dulces Vero, la panadería El Globo y Tía Rosa; además sus productos se venden en países de América, Europa, Asia y África.



Imagen: <https://www.grupobimbo.com>

# TIRAMISÚ DE CHOCOLATE



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



ESCANEA EL QR Y DESCUBRE LA RECETA COMPLETA



## INGREDIENTES:

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

## PROCEDIMIENTO:

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





# Hornear la comida puede prevenir enfermedades,

## Revelan expertos

Sin cambiar el sabor ni el valor nutricional, hornear, en vez de freír o tostar, trae consigo efectos positivos.

Durante su cocción al freírse, los alimentos pueden cambiar su composición y, según la técnica culinaria, pueden formarse sustancias tóxicas.

### OPCIONES

En lugar de freír hornear puede reducir el incremento de estas sustancias y prevenir enfermedades.



Croquetas de cocido Madrileño (guiso tradicional español que consta de sopa con fideos, garbanzos con verduras y carnes varias).

Las croquetas se preparan con lo que queda en la olla del cosido.



Es una de las conclusiones a las que ha llegado el equipo de nutrición del Servicio de Hospitalidad de la Clínica Universidad de Navarra en Madrid a través de un estudio, realizado en el ámbito hospitalario con pacientes ingresados.

En nota de prensa, explican que sin cambiar el sabor ni el valor nutricional, hornear, en vez de freír o tostar, trae consigo efectos positivos.

## VENTAJAS DEL HORNEADO FRENTE A LA FRITURA

Una técnica óptima para reducir el contenido de acrilamida de los alimentos es el horneado, según confirma un estudio presentado en el Congreso de Nutrición Práctica de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación.

Concepción Manrique, directora del Área de Dietas de la Clínica Universidad de Navarra en Madrid, expone que:

*"La preparación y elaboración de los alimentos es clave para favorecer al apetito, resaltar aspectos sensoriales y mejorar su valor nutricional. Sin embargo, puede modificar su composición y suponer un riesgo para la salud pública, especialmente entre pacientes hospitalizados en situaciones vulnerables".*



Su estudio consistió en comparar dos preparaciones con productos muy habituales en la cocina española -croquetas de cocido madrileño y patatas fritas con pimentón y orégano- sustituyendo la fritura por un programa especial de horneado.

*"En lugar de cocinar ambas recetas mediante métodos tradicionales a temperaturas superiores a 180 °C, utilizamos el horno y observamos que no se detectaban acrilamidas, o que su presencia se reducía significativamente, sin comprometer el sabor ni el aspecto visual", precisa Manrique.*



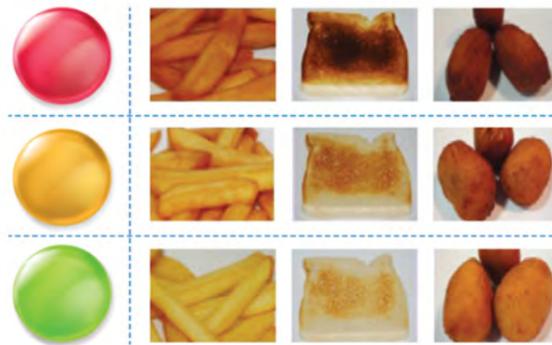
## CONSEJOS PARA REDUCIR LA ACRILAMIDA

En la aparición de acrilamida durante el proceso de cocinado influyen varios factores:

**El método culinario, la temperatura a la que se calientan los productos y el tiempo.**

Hay que tener en cuenta que es necesario que los alimentos alcancen cierta temperatura para eliminar aquellas bacterias que podrían causar infecciones alimentarias como la salmonelosis o la listeriosis.

Pero sin pasarse para evitar la aparición de compuestos tóxicos.



Los consejos básicos para reducir la acrilamida son los siguientes:

Siempre que sea posible, optar por hornear en vez de tostar o freír. Hervir o cocinar al vapor también son preferibles a la fritura.

Evitar freír y hornear a temperaturas demasiado altas las croquetas, tostadas, patatas y otros productos.



# XXVIII EXPO ANAM 2025

## El mayor centro de negocios

240,000 sq ft of exhibition space, largest business center in Mexico

## Negociaciones por \$60,000 MDP

\$3 Billion USD in Wholesale Grocer deals

## Exhibición de nuevos productos

- Product launches

## + 250 expositores

- + 250 exhibitors

## 8,000 participantes

8,000 participants

Somos la *sinergia* que transforma

2, 3 y 4 de septiembre 2025, Centro Expositor, Los Fuertes, Puebla





**RICH'S**  
**Versatié**  
**LÁCTEA**

**LA EXPERIENCIA**  
**LÁCTEA**  
**QUE SIEMPRE FUNCIONA\***

## CREMA PORO Y PAPA

4 porciones

### INGREDIENTES:

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

### MÉTODO DE ELABORACIÓN:

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



**RICH'S**  
**Versatié**  
**LÁCTEA**

**LA EXPERIENCIA**  
**LÁCTEA**  
**QUE SIEMPRE FUNCIONA\***

## ENSALADA WALDORF

4 porciones

### INGREDIENTES:

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

### MÉTODO DE ELABORACIÓN:

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



**BAKERY**