

# BAKERY



Tonatiuh Cortés  
Campeón Mundial de Panettone 2024  
en Milán Italia

2025



Instagram

@bakery\_magazine



@bakerymagazine

# 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  
Vinka Sánchez  
Phillipe Carbonell  
Carol Castolo  
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. Mayo 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

## ¿CUÁLES SON LOS PASTELES MAS PEDIDOS PARA EL 10 DE MAYO?

Los pasteles más pedidos para el Día de la Madre suelen ser los de sabores clásicos como cajeta, chocolate con almendra, cheesecake y tres leches con frutas, pero también hay opciones como pastel de vainilla y fresa, doble chocolate o Tiramisú. La elección final dependerá del gusto personal de cada mamá.

### Pasteles populares:

**Cajeta:** Un clásico delicioso con su sabor dulce y suave, perfecto para disfrutar en familia.

**Chocolate con almendra:** Una combinación irresistible de chocolate y el crujido de las almendras.

**Cheesecake:** Una opción fría y cremosa, ideal para quienes prefieren algo diferente.

**Tres leches con frutas:** Una combinación de sabores que refresca y endulza.

**Pastel de vainilla y fresa:** Un pastel esponjoso con la frescura de la fresa.

**Pastel de doble chocolate:** Para los amantes del chocolate, una opción rica y sofisticada.

**Pastel Tiramisú:** Un pastel italiano con café y mascarpone, una delicia para los paladares más exigentes.

**Red Velvet:** Un pastel con un color rojo llamativo y un sabor esponjoso.

**Pastel Garabato:** Un pastel con una mezcla de sabores y texturas, seguro de encantar.

**Pastel de Zanahoria:** Un pastel clásico y reconfortante, ideal para compartir.

**Choco Fresa:** Una combinación de chocolate y fresa, un clásico que siempre gusta.

**Pastel de Trufa de Chocolate:** Un pastel rico y sofisticado, perfecto para ocasiones especiales.

**Semifrío de Limón:** Una opción refrescante y ligera, ideal para los días cálidos.

**Candy Cake:** Un pastel con dulces y caramelos, perfecto para los más pequeños.

**Pastel de Guayaba:** Un pastel tradicional con un sabor dulce y único.

**Pastel de Pistache:** Un pastel con un sabor suave y un color verde vibrante.

### Otras opciones:

**Flan:** Un postre clásico y delicioso, perfecto para compartir.

**Galletas:** Enco Alimentos ofrece galletas decoradas con diseños especiales para el Día de la Madre.

### Consejos:

Elige un pastel que se ajuste al gusto personal de tu mamá.

Considera la decoración del pastel, puedes elegir un pastel con flores, o diseños especiales. Si quieres sorprender a tu mamá, considera un pastel personalizado con su foto o un mensaje especial.

No dudes en consultar con la pastelería de tu preferencia para conocer sus opciones y elegir el pastel perfecto para celebrar el Día de la Madre.

**Korina Pons**

# Contenido

## BAKERY



**01**

**CÓMO HACER LECHE  
CONDENSADA**

PÁGINA 6



**02**

**RECORRIENDO  
EL MUNDO  
A TRAVÉS  
DE 23 PANES**

PÁGINA 10



**03**

**TONATIUH CORTÉS  
CAMPEÓN MUNDIAL  
DE PANETTONE 2024  
EN MILÁN ITALIA**

PÁGINA 28



**04**

**CONTROL DE  
LA TEMPERATURA  
CENTRAL EN  
EMPANADA LAMINADA  
FERMENTADA**

PÁGINA 36



**05**

**GUSTAVO FRAGOSO,  
CHEF PANADERO Y  
PASTELERO.  
ENTREVISTA**

PÁGINA 52



**06**

**GANACHE  
DE CHOCOLATE**

PÁGINA 58



# Cómo hacer Leche Condensada

## Ingredientes:

- 200 gramos de leche en polvo integral.
- 200 gramos de azúcar.
- 150 ml de agua de agua.
- 1 cucharada de esencia de vainilla.



## Preparación:

1. Coloque el azúcar junto con el agua en una olla y lleve al fuego medio / bajo hasta que se integren completamente.

No deje hervir ni revuelva para evitar grumos.



3. Cuando la leche se añada, bate por aproximadamente 6 minutos más.

Si queda muy grueso, añada 2 a 3 cucharadas de agua mientras todavía esta licuando.



2. Pase el almibar a la licuadora y gregue la vainilla y gradualmente incorpore la leche en polvo



Una vez fría, ya puedes guardarla en tarros con cierre hermético para que se conserve mejor y degustarla cuando te apetezca.



# BLACK EAGLE MAVERICK

*Victoria Arduino*  
INSPIRED BY YOUR PASSION.



## RECORRIENDO EL MUNDO A TRAVÉS DE 23 PANES

El pan, ese invento tan maravilloso que no puede faltar en una mesa bien puesta. Todas las culturas tienen su particular pan. En Francia su baguette, en Italia su foccacia, en Armenia su lavash, en Dinamarca su rugbrød, en China su baozi y en Cataluña su payés.

La lista de panes en el mundo es interminable. Nosotros te deleitamos con 23 de ellos, dando un recorrido por el mundo a través de sus panes.

## 1. Pan de Centeno

Pan de centeno: un gran aporte de fibra.

El pan de centeno es fácilmente reconocible: su miga es más densa y oscura que el pan blanco. Elaborados con harina de centeno, tienen la ventaja de que contienen menos gluten que los panes hechos con harina de trigo. Si necesitas ir al baño, este es él pan, su elevado aporte de fibra le convierte en un buen laxante. Su sabor es más fuerte que el de trigo (tira un poco a amargo), y se mantiene fresco durante más tiempo.

Es un pan muy común en países europeos como Alemania, Polonia, Finlandia y Holanda. Y en Estados Unidos lo utilizan para preparar su famoso sandwich Reuben.



## 2. Baguette Francesa

Baguette francesa: un símbolo nacional.

Podemos decir que la baguette es uno de los símbolos nacionales de Francia. Es fácil encontrarlas en postales parisinas junto a la Torre Eiffel.

Los franceses están tan orgullosos de este pan alargado y crujiente, que el gobierno en 1993 promulgó una ley que definía que la verdadera baguette de tradición sólo se podía preparar con determinados métodos antiguos. No te extrañe si vas paseando por París y te encuentras una máquina expendedora de baguettes. Los franceses lo tienen todo pensado para no quedarse ni un sólo día sin su pan.



# 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



### 3. Bagel

Bagel: un pan esponjoso y con agujero.

El bagel es un pan que más bien parece una rosquilla por su agujero en el centro. Su miga es esponjosa y su exterior ligeramente crujiente. El truco es que, antes de ser horneado, se cocina durante un breve espacio de tiempo en agua. Podemos encontrarlo mezclado con todo tipo de ingredientes, desde cebolla o huevo a tomate y muesli. Aunque fue inventado en Polonia, hoy se come en muchas partes del mundo. Por ejemplo, en Nueva York se cocina con malta y en Montreal se aromatiza con miel y se cubre con sésamo.



### 4. Pan de Ajo

Pan de ajo: siempre el acompañamiento más delicioso.

Bastan tres ingredientes básicos para crear un delicioso pan de ajo: pan tostado, aceite de oliva y ajo troceado. Se sirve como acompañamiento a muchos platos italianos. También puede cocinarse con mozzarella o con una capita fina de parmesano recién rallado. No se sabe muy bien si se inventó en Italia o Estados Unidos. Lo que está claro es que quién lo hizo, se merece un monumento.



### 5. Pan de Hogaza

Pan de hogaza: patrimonio gastronómico español.

El pan de hogaza es un verdadero patrimonio gastronómico español. Es tan importante en esta cultura que la hogaza ya se mencionaba en la novela de El ingenioso



hidalgo don Quijote de la Mancha con frases como "el muerto á la sepultura y el vivo á la hogaza".

De aspecto redondo y achatado, con una corteza gruesa y abundante miga, este tipo de pan es perfecto para acompañar unas buenas migas zamoranas.

### 6. Focaccia

Focaccia: una delicia de la cocina de Liguria.

La focaccia es un pan que nos recuerda un poco al de pizza. Con forma plana, cubierto de hierbas y aliñado con aceite de oliva, este pan es muy popular en la cocina italiana, sobre todo en la región de Liguria.

La receta original se remonta a la época de los etruscos y los griegos. Es ideal para acompañar quesos y embutidos, y algunas versiones llevan cebolla o aceitunas.



### 7. Pan de Queso

Pan de queso: una delicia brasileña hecha con yuca.

El pan de queso o Pão de Queijo es una delicia brasileña elaborada con almidón de yuca. Presentados como pequeños panecillos, su origen se sitúa en los estados de Goiás y Minas Gerais, aunque hoy es fácil encontrarlos en cualquier rincón del país.

En América Latina se preparan otras versiones: en Colombia es el pandebono y en Argentina se conocen como chipá.





*Focaccia con queso feta,  
cebolla dulce y albahaca*

## 8. Pumpernickel

Pumpernickel: el pan de centeno de Westfalia.

La región alemana de Westfalia elabora su propio pan de centeno: el Pumpernickel. Es un tipo de pan integral marrón hecho con centeno poco molido.

Con una textura pastosa y un toque dulzón, la receta del Pumpernickel se conoce desde el año 1570. A diferencia de otros panes, aquí no encontramos nada de costra.



**RICH'S**

**FLAN** de  
*Cajeta*



### INGREDIENTES

Jarabe <b>Tres Riques</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 Riques** UHT, cajeta, los huevos y vainilla.
3. Vierte lo que licuaste en la flanera y tapa con papel aluminio sellando las orillas.
4. Coloca en el horno a baño María y cocina por 45 minutos a 180 °C.
5. Retira del horno, deja enfriar y refrigera por 2 horas.
6. Desmolda y decora a tu gusto.



## 9. Pan de Pita

Pan de pita: el pan de los kebabs.

Crujiente por fuera y hueco por dentro. Así es el delicioso pan de pita, un pan tradicional de Oriente Medio cocinado a base de masa de pan enriquecida con aceite de oliva y cocido a alta temperatura.

Es un pan sin miga que se utiliza para hacer los famosos kebabs.



## 10. Pan de Mollete

Pan de mollete: desayuno andaluz perfecto.

Todo buen desayuno andaluz debería llevar siempre un pan de mollete. Con miga blanda y forma redondeada, este pan de la dieta mediterránea se suele acompañar con aceite de oliva, tomate, ajo o jamón serrano.

Este sería el perfecto desayuno andaluz. Aunque también se le puede echar mermelada. Para gustos, los colores.



## 11. Chapata

Chapata: el pan perfecto para los bocadillos.

El pan de chapata es uno de los preferidos para hacer bocadillos. Inventado en Italia como ciabatta o giabata, este pan blanco tiene una corteza gruesa que cruje nada más morderla. Su masa va fermentando lentamente y su miga es suelta y muy esponjosa (técnicamente se dice que es alveolatura).

Es un pan consistente, lo que hará que nos saciemos antes con una buena chapata que con otro tipo de pan.



## 12. Pan Naan

Pan Naan: un pan hindú que se cocina en el suelo.

En países como la India, Afganistán o Pakistán se consume un pan muy plano conocido como naan. Se asemeja al pan de pita. En el caso del pan naan se utilizan unos hornos situados en el suelo conocidos como tandoori. Se les suele añadir queso a la mezcla para obtener un sabor más suave. También se combinan con frutos secos, queso y ajo.

Delicioso comerlo recién sacado del horno.



## 13. Pan Lavash

Pan lavash: el pan del Caucaso.

En Armenia y otros países del Caucaso es común encontrar el pan lavash, pan de origen persa muy similar al blanco tradicional. Lo podemos encontrar como una barra normal, en modo craker -es la versión más crujiente- o en planchas -tipo tortilla mexicana-.

Es un pan riquísimo para hacer durums o unirlo con paté de berenjena.



## 14. Pan Payés

Pan payés: el pan de los campesinos.

Todo viaje a Cataluña se merece una buena comida. Y si es acompañado de un buen pan payés, mejor que mejor. Conocido como el pan de los campesinos, su forma es redondeada, su corteza dura y su miga se conserva varios días blanda.

Perfecto para preparar un buen bocata de butifarra o para acompañar un buen guiso.



## 15. Stollen

Stollen: el pan dulce que le pertenece a la Navidad alemana.

En toda Navidad alemana no puede faltar el Christstollen, un pan dulce relleno de nueces y pasas que pone el toque más dulce a las fiestas. Cubierto totalmente de azúcar glass, dicen que su forma recuerda a un niño recién nacido envuelto en pañales.

Hay muchos tipos de stollen: con almendras, semillas de amapola e incluso rellenos de mazapán.



**RICH'S**

## GELATINA de Frutas



### INGREDIENTES

#### GELATINA DE COCTEL DE FRUTAS

Gelatina de anís	600 g
Frutas (varias)	300 g
Acido cítrico	1 g

#### GELATINA DE TRES LECHE

Jarabe <i>Tres Riques</i> UHT	1200 ml
Grenetina	30 g
Agua	150 ml

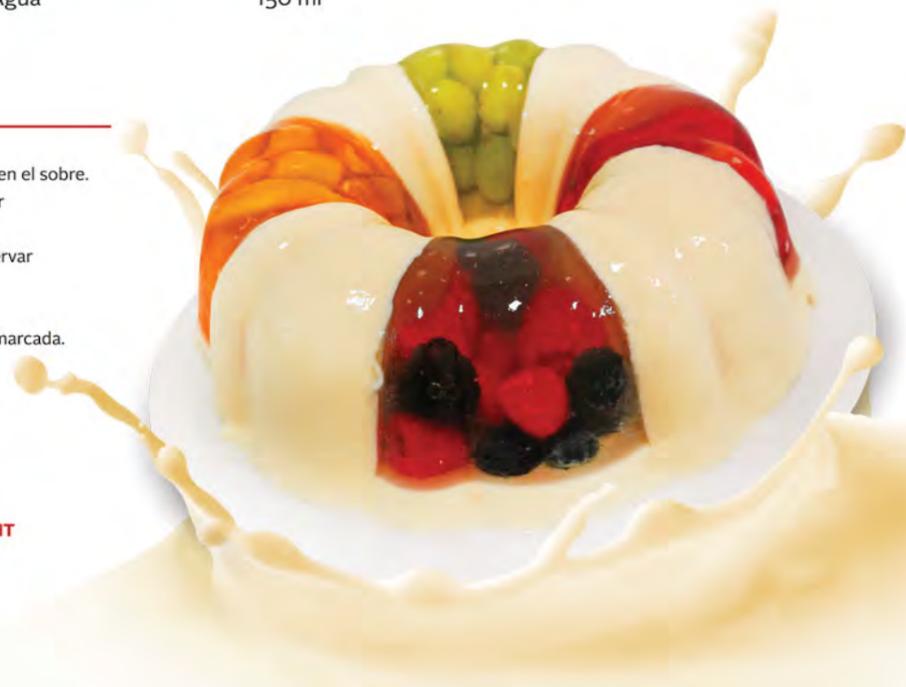
### PREPARACIÓN

#### 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.





## 16. Baozi

Baozi: el pan cotidiano de la cocina china.

El baozi es el pan cotidiano de la cocina china. Se trata de un tipo de bollo de pan relleno y cocido al vapor que los chinos rellenan con de carne de cerdo y jengibre o incluso con vegetales.

Les gusta mucho tomarlo para desayunar. Otro detalle: el baozi es todo miga, aquí no hay nada de corteza.



## 17. Piadina

Piadina: el pan de los romanos.

La piadina es originaria de la región de la Romaña, este pan plano se cocina con harina de trigo, grasa de cerdo, sal y agua. Lo suyo es cocerla en un plato de terracota (teglia) o en piedras llamadas testo. A la hora de comerla, se suele preparar doblada a la mitad y rellena de diferentes ingredientes: desde embutidos a verduras. También hay una versión dulce rellena de Nutella.



## 18. Knäckebröd

Knäckebröd: el pan de los vikingos.

Viajamos a Escandinavia para encontrar un pan muy típico de Suecia: el Knäckebröd. Elaborado con centeno, este pan se hornea, se aplana y se endurece para obtener una especie de galleta dura, muy porosa y de gran valor energético.

El Knäckebröd era un alimento muy apreciado por los vikingos y que ahora es indispensable en la dieta escandinava.



## 19. Pan de Maíz Americano

**Pan de maíz americano: un pan perfecto para barbacoas.**

En el sur de Estados Unidos es muy habitual acompañar una barbacoa o una buena sopa con pan de maíz.

El cornbread es un pan hecho con harina de maíz que no necesita fermentación y se prepara directamente en una sartén.

Encontramos muchas versiones de este pan: desde los que llevan granos cocidos de maíz a los que incluyen jalapeños para darles un toque picante.



## 20. Pan Gallego

**Pan gallego: un producto muy ligado a la tradición.**

Galicia es tierra de mariscos. Pero también de panes. Cada pueblo elabora su propio tipo de pan siguiendo las tradiciones más ancestrales.

Son famosos la Fariña Galega o el Pan de Cea, primer pan en España y Europa en obtener reconocimiento de la IGP (Indicación Geográfica Protegida).

El Pan de Ousá (Lugo) o también llamado de Carral (A Coruña) son otras grandes delicias de esta tierra.



## 21. Pan de Sémola

**Pan de sémola: el pan de los sicilianos.**

Con una miga esponjosa y suave, el pan de sémola es una variedad sorprendente.

Parece mentira que se haya utilizado una harina de trigo dura y arenosa como es la sémola para obtener un pan tan fino y muy delicioso.

Es muy típico de Sicilia y del sur de Italia.

## 22. El Bolillo Mexicano

**El bolillo mexicano: es uno de los panes más solicitados y queridos en la cocina popular mexicana.**

Sin duda el bolillo es uno de los elementos indispensables en la cocina popular mexicana. La vida gastronómica del mexicano no tendría sentido sin este peculiar pan.

Utilizado en la preparación de infinidad de platillos como tortas, molletes, la dulce capirotada y hasta en el mole poblano.



## 23. Rugbrød

Rugbrød: el pan preferido por los daneses.

El pan de los daneses se llama rugbrød. Es de centeno y, aunque se considera un poco ácido de sabor, es muy apreciado en Dinamarca y en el norte de Alemania. Además, dicen que es más saludable que el pan blanco: no contiene apenas grasa, ni aceite ni azúcar.

A los daneses les encanta y lo toman a todas horas.



# ABASTUR

desde los 80's

**ABASTUR** 40 años  
hasta hoy

40 años de excelencia en la hospitalidad

Proveeduría para:

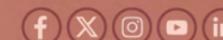
**HOTELES • RESTAURANTES • CAFETERÍAS • CATERING**

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



Imagen: [www.instagram.com/sucalbarcelona](https://www.instagram.com/sucalbarcelona)

# Tonatiuh Cortés

## Campeón Mundial de Panettone 2024 en Milán Italia

Originario de la Ciudad de México, con estudios previos de Música decide viajar a Barcelona España, buscando una especialización, sin embargo, sus gustos y amor por el pan, le hacen cambiar su destino, radicalmente.

Todo comienza en casa, elaborando pan, así como masa madre con harinas ecológicas; poco tiempo después es contratado en una panadería -sui géneris- como el la describe, ya que eran "hippies", sin embargo, esa cultura logra hacer que pueda tener ese amor al pan, por que el pan era ecológico y elaborado con masa madre, ingrediente fundamental para la elaboración del Panettone.



Imagen: [www.instagram.com/sucalbarcelona](https://www.instagram.com/sucalbarcelona)

En el 2009 apertura Socal panadería de su propiedad con 3 locales una en calle Rosselló 112, Poblenou y en San Andreu, Barcelona, en menos de un año se incorpora al equipo un panadero de origen Argentino que llevaba una receta, nos comenta, -la cual no era la mejor...

"El Panettone requiere una elaboración muy técnica, con una masa enriquecida con mantequilla, con yemas, con azúcar, con fruta confitada, con horarios específicos y un especial cuidado al elaborar, ya que fermenta únicamente con masa madre, que le da una textura muy particular, así como aromas muy característicos que solo el Panettone puede tener, no es cualquier masa madre es una masa especial para Panettone".

"No es un secreto son cuestiones muy técnicas"

"La diferenciación en la masa madre es una cuestión muy técnica, la masa madre tiene bacterias homo fermentativas como hetero fermentativas, produciendo un diferente ácido, por ejemplo las homo fermentativas produce ácido láctico y las bacterias hetero fermentativas producen ácido acético, cuando tu educas a tu masa madre para hacer Panettone, tiene un componente acético mucho más alto que una masa de pan, eso hace que un Panettone tenga esa textura tan sedosa, tan tierna, además que presente una conservación tan grande, ya que sin ponerle conservantes, ningún tipo de químico el Panettone se conserva un mes, solo por la magia del azúcar que lleva la masa madre, todo lo anterior son cuestiones técnicas pero fundamentales".



Imagen: [www.instagram.com/sucalbarcelona](https://www.instagram.com/sucalbarcelona)



Imagen: [www.instagram.com/sucalbarcelona](https://www.instagram.com/sucalbarcelona)



“La harina con la que se elabora este tipo de pan es otro ingrediente fundamental. Se requieren harinas muy técnicas, de una gran cantidad de proteína, pero al mismo tiempo que sean harinas muy extensibles, normalmente una harina fuerte es como un chicle no se estira pero este tipo de harinas son muy fuertes pero las puedes extender mucho, evidentemente los expertos en estas harinas son los italianos, sin embargo en la master class impartida en las instalaciones de Grupo Alpha donde elaboramos Panettone, pudimos lograr hacer un pan bastante aceptable, con una harina nacional aquí en México, siendo esta una gran noticia porque no sería impedimento para elaborar Panettone, que es un pan que esta gran crecimiento, que es importante a nivel comercial y que cada vez más gana un lugar en el consumidor de Panadería”.

“En España no ha dejado de crecer su consumo en los últimos diez años, y ahora que está teniendo mayor difusión global no podemos desaprovechar el boom, así que animense a elaborar Panettone”.



“Después de ganar el concurso de **el mejor Panettone en Milán Italia**, en nuestra Panadería en Barcelona ¡ha sido una locura!, no nos esperábamos ese auge, nuestra venta en promedio al mes y medio elaboramos más de cuarenta mil Panettones, hablando de setecientos kilos al día de masa, siendo una empresa pequeña y al ganar un premio de esa magnitud tienes una gran responsabilidad ya que te estas jugando tu prestigio y reputación, no es fácil, aunado a que ganar este concurso no siendo Italiano, todas las miradas se centran en lo que hago, lo que me obliga a no bajar la calidad en cada uno de ellos, con mucho nivel de autoexigencia”.

“En el negocio se vende mucho pan con tradición catalana y un poco de aquí y allá, pero lo que no podemos dejar de lado es el pan de muerto en noviembre, hots crush buns para la pascua, english muffin, bagels, vamos incluyendo diversos tipos de panadería, pastelería americana recetas cuidadas, pero el producto estrella sin duda es el Panettone”.

"Agradezco el gran recibimiento que me han dado en México es algo para mí muy importante e inspirador, agradezco a Grupo Alpha que me han tratado como de la familia y la UPAEP en Puebla ya que elaboraron unos postres inspirados en mí, que estarán en la carta por un tiempo, lo cual me lleno de mucho gusto y sentimiento, agradeciendo infinitamente el detalle".

**Tonatiuh Cortés**

**Próximos concursos a participar:**

Como capitán del equipo español de Panettone asistiendo al campeonato mundial de Panettone por equipos que se celebra octubre en Verona, siendo la final en Milán en Host Milano 2025.

Jurado en copa del mundo en las Vegas en septiembre en el marco de IBIE edición 2025.

**Sus redes sociales:**

Instagram: @tonatiuh.cortes  
instagram: @sucalbarcelona



Imagen: www.madridfusion.net

**host** | **Milano**

**INTERNATIONAL  
HOSPITALITY EXHIBITION**

**17-21  
OCTOBER  
2025**  
fieramilano

**NEW SHAPES OF  
HOSPITALITY**

In collaboration with

[madeinitaly.gov.it](http://madeinitaly.gov.it)



Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale

**ITA**  
ITALIAN TRADE AGENCY  
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e  
Internazionalizzazione delle imprese italiane

Associated to



[host.fieramilano.com](http://host.fieramilano.com)



**FIERA MILANO**

# Control de la temperatura central en empanada laminada fermentada

Por Panadero Jimmy Griffin



La masa laminada fermentada se elabora encapsulando un componente de mantequilla laminada con un componente de masa fermentada en un proceso llamado "Lock-in". Luego, a través de una secuencia de laminado y plegado, se crean capas de masa y mantequilla para producir una masa liviana y hojaldrada con la que se pueden hacer croissants y otros pasteles populares.

Una parte crucial de la buena repostería es controlar tanto la temperatura/fermentación de la masa como la temperatura de la mantequilla durante todo el proceso de preparación hasta que la masa esté leudando.

Es esencial evitar que la masa se endurezca y se forme una costra durante las etapas de laminación, ya que se formarán capas desiguales en la masa debido a la expansión y los copos de masa dura causados por la formación de costra arruinarán la masa.

Una vez que comience el proceso de laminación de la masa, debe retrasar o detener toda la fermentación utilizando varios medios de enfriamiento, en los que tanto la masa como los componentes de mantequilla deben permanecer fríos durante todo el proceso de elaboración de la masa. Esto debe incluir todos los períodos de descanso.



Sea que se trabaje la masa en climas cálidos o fríos, se debe enfriar, en lugar de congelar.



Imagen: Mantas de hielo Cryopack® tomadas del libro: The Art of Lamination II Jimmy Griffin Español

En condiciones frías, puede hacer la masa entera de una vez dándole todos los pliegues, uno tras otro, y luego enfriándola durante una hora antes de laminarla finalmente. En condiciones más cálidas, puede ser necesario enfriar bien la masa entre pliegues, o la mantequilla puede derretirse. Ya sea que trabaje en climas cálidos o fríos, debe enfriar, en lugar de congelar, la masa en esta etapa del proceso.

El rendimiento de la mantequilla varía de una marca a otra. Aun así, es necesario plastificarla y hacerla flexible antes de usarla, de modo que fluya dentro del componente de masa y cree una cinta de mantequilla perfecta dentro de la masa cuando se la amasa con la reducción.

Los refrigeradores industriales, los congeladores, los abatidores de temperatura y las mantas de hielo Cryopack® son herramientas esenciales para una buena producción de pastelería.

## Capas de masa de mantequilla

Cuando se está en la etapa de "bloqueo", recomiendo una temperatura de masa de entre 2 y 3 °C y una temperatura de mantequilla de entre 9 y 13 °C.

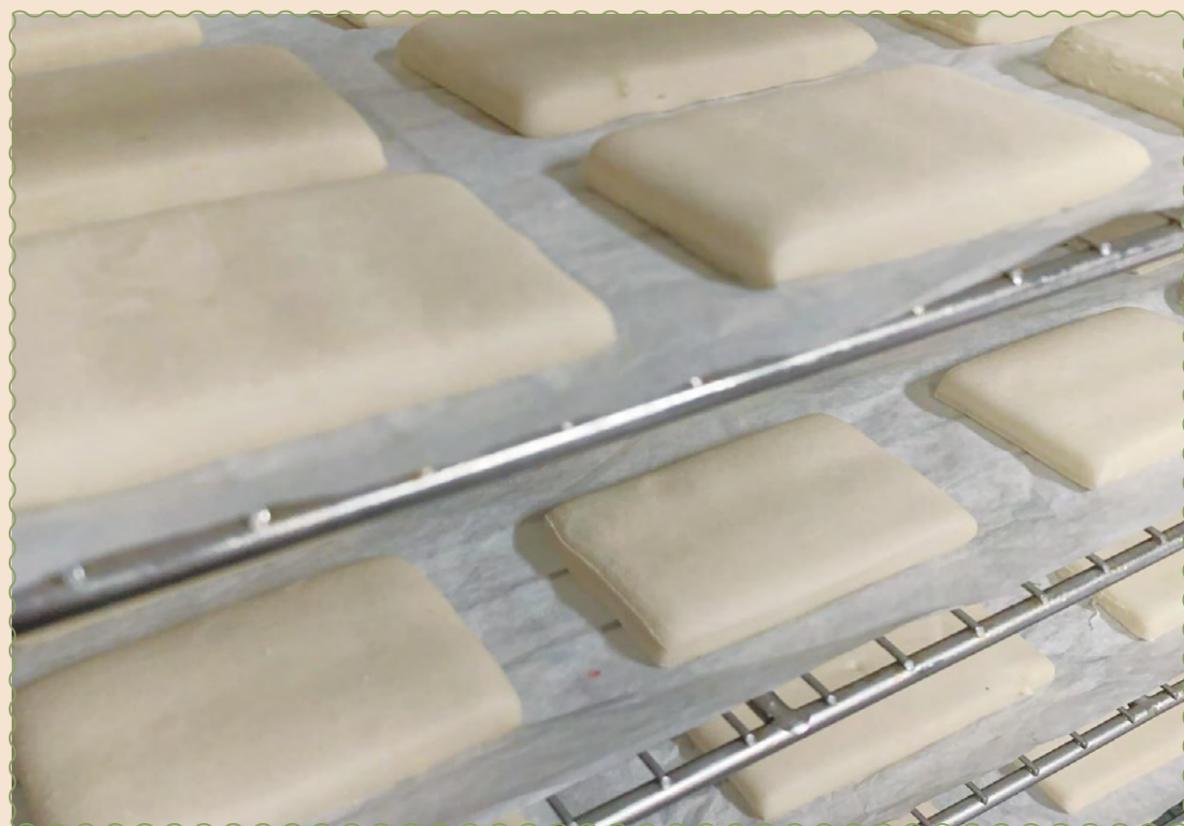
Las mantas de hielo contienen bolsas de agua destilada, son aptas para alimentos y se congelan a 0 °C o ligeramente por debajo. Muchas cocinas y panaderías profesionales también tienen salas con aire acondicionado para controlar la temperatura ambiental requerida (16 °C) para lograr la consistencia de la masa.

La mayoría de los panaderos caseros no tienen el lujo de tener ese espacio o equipo. Aunque muchas escuelas culinarias carecen de equipos como abatidores de temperatura, es una práctica generalizada envolver la masa en una lámina de plástico y enfriarla en una bandeja de metal en el congelador a -18 °C.

Cubrir la masa con una lámina de plástico grueso es esencial para evitar que se congele la superficie. Además, el plástico evita que la masa se humedezca y se vuelva pegajosa cuando se utilizan mantas de hielo o enfriadores rápidos. Cuando enfrías la masa de esta manera, la parte inferior que está en contacto con la bandeja congelada se enfriará rápidamente por contacto o conducción.

En los abatidores y congeladores, los lados y la parte superior de la masa tardan más en enfriarse, ya que dependen de la circulación de aire frío o convección para enfriarlos, lo que crea un desequilibrio en el proceso de enfriamiento. A menudo, la base, las esquinas y los bordes de la masa comienzan a congelarse más rápido que el resto y causan problemas durante el procesamiento.

La congelación no es uniforme en todo el bloque de masa y la masa tiene diferentes temperaturas en diferentes áreas, como la parte superior, los lados y, más importante, en el centro de la masa. La masa debe enfriarse rápidamente y no congelarse durante el proceso de preparación, ya que la congelación daña los

A close-up photograph of a hand pouring a thick, white soft whip from a glass pitcher into a clear glass mug filled with chocolate coffee. The background is blurred, showing a bakery setting with muffins.

**RICH'S**  
**ON**  
**TOP**  
*Soft Whip*

**LA INNOVACIÓN  
CREMOSA Y LIGERA  
PARA TUS BEBIDAS  
FRÍAS Y CALIENTES**

- CREMA LIGERA LISTA PARA USAR
- MEJORA EL VISUAL DE TUS BEBIDAS

A photograph of a white carton of Rich's On Top Soft Whip. The carton is labeled "RICH'S ON TOP Soft Whip POURABLE TOPPING naturally flavored sweet cream". It also features a "Nutrition Facts" label and a "TO OPEN" arrow.

**RICH'S**  
**ON**  
**TOP**  
*Soft Whip*  
POURABLE  
TOPPING  
naturally flavored  
sweet cream  
NET WT 19 OZ (1 LB 3.04 OZ) (539 G)

**NO NECESITA EQUIPO ADICIONAL**

## Masa laminada



cristales de agua en la masa y tanto los cristales de agua como de grasa en la mantequilla. Si se congela, la porción de masa de la masa se partirá y se agrietará.

El elemento de mantequilla se volverá duro y quebradizo y se romperá en pedazos, dando un aspecto marmoleado a la masa y destruyendo las capas creadas en el proceso de preparación.

Los pasteleros a menudo han utilizado dos bandejas de metal congeladas para enfriar la masa rápidamente. Las bandejas, colocadas como un sándwich sobre la parte superior e inferior de la masa en láminas, enfrían rápidamente las capas externas de la masa. Sin embargo, la masa elimina rápidamente todo el frío de las bandejas y deben enfriarse varias veces más para que sean efectivas para mantener una temperatura baja.

Un enfoque moderno en ausencia de enfriadores rápidos es usar "Mantas de hielo Cryopack®". Estas están disponibles a través del fabricante y también en Amazon y valen la pena la inversión para los pasteleros serios.

Para los panaderos caseros o aficionados, dos paquetes de maíz o guisantes congelados funcionan igual de bien como mantas de hielo para pequeñas cantidades de masa, lo cual es una opción económica y produce resultados excelentes; <https://youtu.be/-WZ9wOgPjyg>

Vi por primera vez el uso de mantas de hielo en el procesamiento competitivo de masa a mediados de la década de 2000 durante las competencias de Coupe du Monde de la Boulangerie en París.

El candidato de bollería del equipo de Estados Unidos, Peter Yuen, y los candidatos de bollería asiáticos utilizaron mantas de hielo.

Son excelentes para enfriar rápidamente la masa laminada, ya que el bloque de masa está encapsulado por arriba y por abajo, tocando físicamente la manta de hielo.

Como resultado de este contacto directo entre la masa y la manta de hielo, es posible un enfriamiento muy eficiente, uniforme y rápido del bloque de masa.



Para cualquier pan que se enrolle: aquí vemos un ejemplo de fermentación suficiente y horneado a tiempo cuando el núcleo de la masa ha abierto y fermenta por completo.





En la ilustración de la "línea central" se ilustra un bloque de masa doblado (dorado) con un pliegue en forma de libro o un pliegue en cuatro envuelto en una capa de hielo (azul).

La masa toca las superficies de la capa de hielo superior e inferior, y este contacto directo la enfría rápidamente. Cuanto más gruesa sea la masa, más tiempo tardará en enfriarse hasta el centro. En el lado izquierdo del diagrama, el bloque de masa es mucho más grueso (30 mm) que el de la derecha (15 mm).

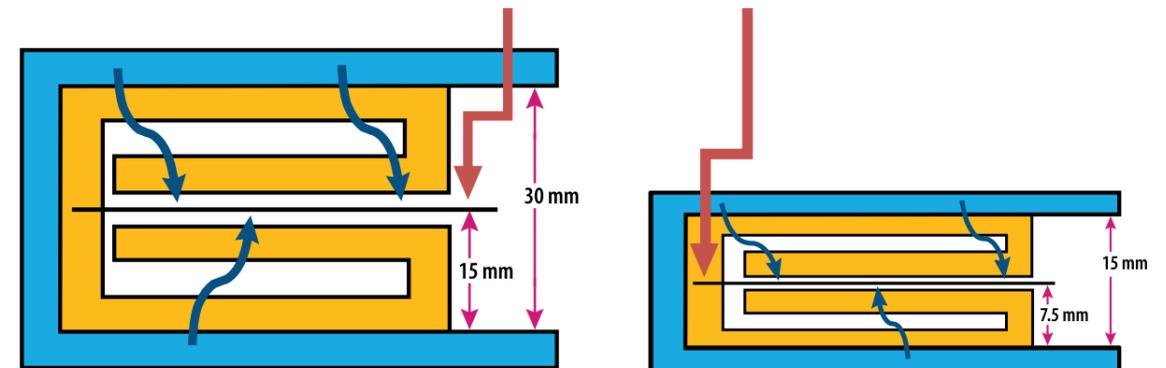
La línea negra ilustra el núcleo o centro del bloque de masa. La masa se enfría desde el exterior hacia el centro; cuando se envuelve en

capas de hielo, la masa tiene el doble efecto de enfriarse por la parte superior e inferior de la capa de hielo. Los abatidores de temperatura logran el mismo efecto, pero hay que tener cuidado de no congelar la masa.

El grosor de la masa es importante a la hora de enfriarla: cuanto más fina sea, más rápido se enfriará. En el diagrama de la línea central de la izquierda, el enfriador de hielo/abrillantador debe enfriar 15 mm de masa, tanto en la parte superior como en la inferior.

Existe el peligro de que la masa empiece a leudar en el núcleo antes de que el enfriamiento de la capa de hielo pueda influir en ella.

### Línea central o centro de la masa



El mismo bloque de masa se corta en láminas hasta los 15 mm como lo muestra el lado derecho de la ilustración.

El enfriador de hielo/abrillantador solo debe enfriar 7,5 mm de grosor de masa para llegar al núcleo, por lo que se enfría el doble de rápido.

Por lo tanto, siempre recomiendo cortar la masa doblada después de crear los pliegues finales entre 12 mm y 15 mm antes de enfriarla en el enfriador de hielo o en las mantas de hielo.



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

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

**ENSALADA**  
**WALDORF**

4 porciones

#### INGREDIENTES:

500 ml <b>Versatié Láctea</b>	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.

## Comprender la temperatura central durante la fermentación de la masa

Como se explicó anteriormente en el apartado sobre la comprensión de la temperatura central al enfriar la masa, nos referimos al centro de algo como el núcleo o el medio. Cualquier masa que se enrolle al darle forma, como un croissant, un pain au chocolat o un pain aux raisin, tendrá un perfil en espiral con capas enrolladas una sobre otra, un núcleo y un exterior. La masa es un mal conductor del calor, por lo que su exterior alcanzará la temperatura de la cámara de fermentación más rápido que su núcleo.

Cuando la repostería, como el croissant y el pain au chocolat, tienen núcleos que están lejos de su exterior, se agrava este problema.

El exterior de la masa en una cámara de fermentación comenzará a calentarse lentamente. El calor tardará un tiempo en impregnar la masa hasta su núcleo.



La masa de croissant se suele dejar fermentar a aproximadamente 26 °C a 28 °C durante 2 a 3 horas y con una humedad del 75 al 80 %. No es aconsejable dejar fermentar la masa de croissant a una temperatura más alta a menos que tenga tipos especiales de mantequilla con puntos de fusión más altos. La masa fermentará más rápido, lo que le dará un sabor más amargo, y la mantequilla puede derretirse dentro de las capas de masa y convertirse en aceite, destruyendo las capas de mantequilla creadas durante el laminado.

Una marca de láminas de mantequilla que he utilizado en países cálidos es Anchor Butter. Anchor produce una selección de dos láminas de mantequilla con diferentes puntos de fusión de 34 °C y 37 °C, respectivamente.

Como se ilustra en el diagrama del núcleo de la masa de un croissant en fermentación, la superficie exterior comienza a calentarse y fermentar primero.

El calor de la fermentadora tarda un tiempo en llegar al núcleo de la masa y calentarlo. Una estructura de miga en forma de panal es un buen indicador de una masa fermentada correctamente.

Un núcleo espeso, gomoso y sin airear indica un tiempo de fermentación insuficiente y que la masa se hornea antes de que el núcleo de la masa se haya abierto y fermentado por completo. Es el error más común en la cocción de masa laminada con levadura.

### Núcleo de la masa de un croissant en fermentación



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

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

**CREMA PORO  
Y PAPA**

4 porciones

#### INGREDIENTES:

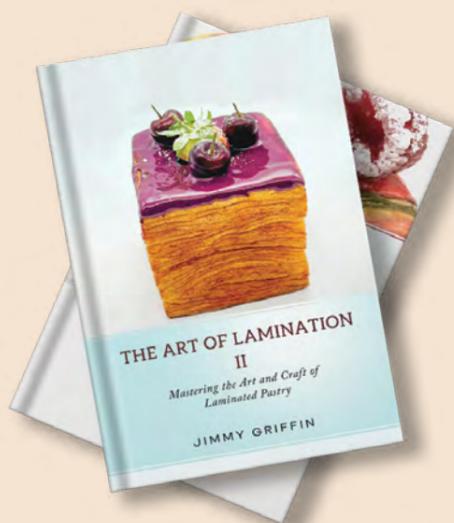
250 ml Versatié Láctea	15 ml Aceite de oliva
250 gr Papa blanca pelada	500 ml Caldo de vegetales
120 gr Poro	10 gr Sal
10 gr Ajo	2 gr Pimienta blanca molida
75 gr Tocino	60 gr Floretes de Brócoli blanqueado

#### 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.



imagen: latahoadelabuelo.com/formacion-de-lujo-con-jimmy-griffin



*Jimmy Griffin es panadero de sexta generación y profesor de la Universidad Técnica de Dublín (Irlanda), con un máster en Desarrollo de productos alimentarios e Innovación culinaria.*

*Imparte clases en todo el mundo, incluso en Alemania, el Reino Unido y Japón, y es un reconocido juez de panadería internacional. Griffin, panadero de competición, ganó el bronce en la Coupe D' Europe de la Boulangerie de 1997 y entrenó al equipo de panadería irlandés.*

*También es piloto con licencia, instructor de judo cinturón negro y autor de seis libros aclamados, entre ellos "The Art of Lamination" y "Panettone - The King of Bread". Recientemente fue nombrado embajador mundial de Anchor Butter y enseñó en Japón a más de 4400 estudiantes.*

# TIRAMISÚ DE CHOCOLATE



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



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

**HERSHEY'S**  
FOODSERVICE

## INGREDIENTES:

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

## PROCEDIMIENTO:

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



COME BIEN

# Gustavo Fragoso, Chef Panadero y Pastelero

## ENTREVISTA



Imagen Facebook: Gustavo Fragoso Domínguez

Chef Pastelero y Chef Panadero de segunda generación, egresado del instituto Culinario Coronado, nos cuenta su historia y como ha estado en contacto con el Chef Tonatiuh Cortés para poder lograr reproducir con ingredientes locales y otros traídos de Europa, de alta calidad la receta Ganadora del Panettone que llevo al triunfo al galardonado Chef Tonatiuh Cortés, campeón mundial del Panettone en Milán Italia 2024.

El Chef Gustavo cuenta con un exitoso negocio en Zumpango de Ocampo Estado de México, cuyo nombre es "Casa Kame Pastelería" llevando al frente del proyecto 14 años, sin embargo, nos comenta que el negocio ya cuenta con 30 años de establecido, y al querer profesionalizar el negocio decide estudiar la profesión de Chef para llevar su negocio al siguiente nivel. Como él lo comenta: **"que el relevo generacional sea notorio" esa era la idea.**



Imagen Facebook: Gustavo Fragoso Domínguez

Siendo cliente Grupo Alpha, ha estado en contacto con el sector panadero y repostero ya que ha dado cursos en varios lugares.

Posteriormente a través de Club Richmond del que es miembro y cofundador junto con Abel Sierra, formaron el equipo nacional, aventurándose a ser parte del **“Concurso mundial de artes dulces en Pastelería”** siendo Grupo Alpha la primera empresa en apoyar estos proyectos, así como concursos internacionales. Convirtiéndose así en orgulloso Embajador de la marca.

Cuando se realiza la presentación del equipo mexicano en la competencia deciden concursar con un pan nutricional, así como con el Panettone, esto logra llamar la atención

del Chef Tonatiuh Cortés, así logra tener ese acercamiento motivando que el Chef accediera a venir a México a realizar una master class del Panettone que le da la victoria en el concurso internacional de Panettone realizado en Milán Italia en 2024.



Imágenes Facebook: Gustavo Fragoso Domínguez



Imagen Facebook: Gustavo Fragoso Domínguez

“Aunque en México no existe amplia cultura sobre este delicioso pan -nos comenta Fragoso- solo es cuestión; en primer lugar, hacerlo bien, venderlo bien, ser continuos y constantes darlo a conocer, estamos seguros que en poco tiempo lo lograremos”.

“Yo en Zumpango ya vendo Panettone” y Zumpango es complejo, ya que es zona metropolitana y un poco provincia, y definitivamente la gente está muy contenta con el producto y el participar en concursos eso habla de un compromiso total y calidad en el trabajo, dándole credibilidad y prestigio al oficio. Estoy muy orgulloso de mis orígenes y el haber llevado el nombre de México en alto a través de estos concursos me deja gran satisfacción y mi labor hoy es ayudarles a los panaderos y apoyarlos a cruzar ese umbral. Cuando ellos me ven me hacen preguntas, tales como: *¿Cómo le haces?, ¿Qué ocupas?* y yo les comparto dando

mis conocimientos y apoyando, dándole un gran valor al oficio”. Sin trucos, sin ventanitas, como es... ahí te puedes dar cuenta, cuando la gente en verdad lo agradece, este producto se tiene que monetizar es el objetivo de todo negocio”.

“Aunque la cultura en México se refiere a comer pan muy dulce y económico estamos seguros que poco a poco podemos ir ganando un lugar en el comensal mexicano con este nivel de pan, y al mismo tiempo lograr que conozcan la panadería mexicana de calidad no de cantidad, ahora que he adquirido este compromiso muy importante como embajador de Grupo Alpha mi labor es profesionalizar el sector, además lograr que las nuevas generaciones sigan preservando el maravilloso oficio panadero, ya que las generaciones jóvenes ya no quieren dedicarse a esto, y mucho menos dedicarle quince horas diarias.



Imagen: [www.instagram.com/Casa\\_Kame](https://www.instagram.com/Casa_Kame)

Nuestro reto es que no sean las quince horas diarias, lograr que sea menos, transformarlo a un oficio más humano. logrando una transición en conocimiento, infraestructura, en calidad de tiempo para el equipo”.

“La panadería hoy por hoy es el boom y protagonista de las mejores imágenes en redes sociales, darle el valor que merece a la misma es nuestra filosofía. que mis hijos digan mi papa es panadero y pastelero que les llene de orgullo”.

“¡Nuestros ingredientes son los mejores buscamos lo mejor para poder lograr la receta lo más fiel posible, y sí; lo logramos! de lo cual me siento muy orgulloso”.

“Seguimos en campeonatos mundiales y trabajando arduamente para lograr una comunidad panadera importante y estamos logrando poco a poco abrir brecha. En Taipei International Bakery Show, logramos el segundo lugar como la mejor baguette, segunda pieza de bollería creativa, y nuestro objetivo es ir poco a poco logrando llegar a los primeros lugares”.

“Estoy seguro que el aprendizaje y la inversión en conocimiento nos hará llegar muy alto”.

**Gustavo Frago Domínguez**

**Si desean tomar curso o una asesoría. Pueden contactarlo en sus redes sociales:**

Instagram: @gustavo.fradom

Facebook: Gustavo Frago Domínguez.

Instagram: @Casa Kame

@Kame Culinario



Imagen: [www.instagram.com/Casa\\_Kame](https://www.instagram.com/Casa_Kame)

# Ganache de chocolate



## Ingredientes:

- 200 gramos de chocolate negro.
- 200 miligramos de crema de leche.
- 60 gramos de mantequilla (opcional).
- Licor que más te guste para aromatizar (opcional).



## Preparación

1. Empezar troceando el chocolate para que resulte más fácil fundirlo.
2. Verter la crema de leche en una cacerola a fuego bajo hasta que esté a punto de ebullición. Es muy importante retirarla antes de que hierva.
3. Luego, poco a poco, añadir los trozos de chocolate a la mezcla y remover para que se derrita el chocolate.
4. Una vez el chocolate y la nata se hayan mezclado bien, agregar la mantequilla para darle brillo al ganache y una textura más cremosa.
5. Remover bien e incorporar el chorrito de licor para aromatizar (opcional).





*Listo, ya puede usar la ganache en la preparación de su preferencia. Sobre un rico panqué hace maravillas.*



# FASHION CHEF FOODSERVICE Y EQUIPO REGION MAYA

Recorriendo el mundo  
a través de  
23 panes



Ganache de  
chocolate



Gustavo Fragoso,  
Chef Panadero y Pastelero  
Entrevista

---

[www.revistabakery.com](http://www.revistabakery.com)

---

