



Panadería y Pastelería Peruana

REVISTA MULTIPLATAFORMA DE LOS PROFESIONALES DE LA PANADERÍA, PASTERERÍA, HELADERÍA, CHOCOLATERÍA Y AFINES



alicorp

SOMOS

Las **MANOS** *Que*
DESPIERTAN
un País

Sigamos
alimentando
al Perú
con fuerza.





En el Día Mundial del Pan,
saludamos con orgullo a todos los
panaderos, cuyos panes nos
despiertan cada mañana con la
energía necesaria para impulsar
el progreso del Perú.



Agenda tu asesoría
técnica aquí:



¡Hagamos crecer tu negocio!

crecemosjuntos.com.pe



DIRECTORA GENERAL
Carmen López Gómez
carmen.lopez@esagesac.com

DIRECTORA DE EDICIÓN
Jessica Barrig Jό
jessica.barrig@esagesac.com

DIRECTOR FUNDADOR
Caracé Saravia Arnάbal
revistapp@esagesac.com

MARKETING & PUBLICIDAD
María Elena Collantes
Geraldine Naccha
Isabel Encinas
Doris Mercado Díaz

PROMOCIONES
Cotty Castillo Angeles
Milagros Díaz Rodríguez

FERIAS & EVENTOS
Ana María Horita de Canale

COLABORADORES PROFESIONALES

Luz Gómez Pando, Martha Ibañez,
Milagros Agurto, Roberto Koga,
Liana Dάvila, Jaime Montesinos,
José Díaz, Sofía Ramírez,
Juan Carlos Gόmez,
Tomás Bances, Pablo Echeandía,
Renato Gago, Juan Carlos López,
Rosario Olivas, Raúl Muncivay,
Jenny Amaya, Fiorella Falco,
Claudia Muga, Raúl Cenzano,
Abdón Ruiz, Carolina Guzmán
Sergio Lévano, Ernesto San Miguel
Miguel Ballona, Mariella Zolezzi,
Eduar Peña, Renato Malquichagua,
Ruben Viera, David Nole
Agradecimiento: Freepik

COLABORADORES EXTRANJEROS

Didier Rosada (Estados Unidos)
Francisco Tejero (España),
Juan Manuel Martínez (Colombia)

BIBLIOTECA NACIONAL DEL PERÚ

Hecho el depósito legal N° 2001-2416

Crédito foto: Juan Carlos López

@RevistaPPP2

@RevistaPPP

Revista Panadería y Pastelería Peruana

RevistaPPP

@RevistaPPP

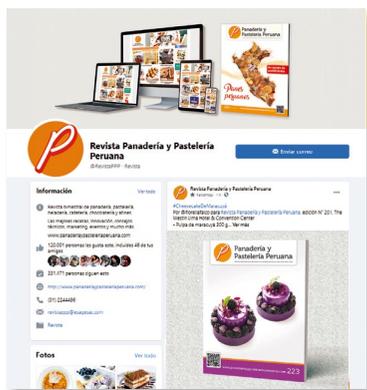
+51 968 684 239

Revista Panadería y Pastelería Peruana
es propiedad exclusiva de:



ESAGESAC Editores
Calle Goya 138, San Borja. Lima - Perú

MULTIPLATAFORMA #REVISTAPP



REDES SOCIALES

PORTAL WEB

VERSIÓN DIGITAL

La revista Panadería y Pastelería Peruana se publica bimestralmente. Se distribuye a nivel nacional, principalmente a panaderías y pastelerías, cafeterías, chocolaterías, heladerías, snacks, restaurantes, hoteles, empresas de catering y afines. Asimismo a ferias nacionales e internacionales, distribuidoras, proveedoras de insumos, maquinarias y servicios, universidades y centros de capacitación, otras entidades de la industria alimentaria. Panadería y Pastelería Peruana es una marca registrada de ESAGESAC Comunicadores. Reservados todos los derechos. Prohibida la reproducción parcial o total sin permiso expreso de los editores. El contenido de los espacios contratados, de los artículos redactados por nuestros colaboradores, patrocinadores, instituciones o socios adherentes, es responsabilidad exclusiva de sus autores. SUSCRIPCIÓN ANUAL 06 EDICIONES: LIMA METROPOLITANA S/ 160 - PROVINCIAS S/ 195.

Editorial



La planificación estratégica garantizará que podamos ofrecer productos de alta calidad y mantener la satisfacción de nuestros clientes.

Carmen López Gómez
Directora General

Prosperidad compartida en la industria

En un mundo en constante cambio, es esencial que nuestra industria explore nuevos caminos hacia un futuro mejor. Debemos guiarnos por un enfoque conciliador y la búsqueda de valores que enriquezcan a nuestra sociedad.

Es crucial centrarnos en el crecimiento colectivo, promoviendo principios de equidad, inclusión y responsabilidad social. Las empresas del sector alimentario deben comprometerse no solo con el crecimiento económico, sino también con la mejora de la calidad de vida de sus colaboradores y comunidades.

Este compromiso debe reflejarse en prácticas que fomenten el bienestar y el desarrollo personal. Al implementar estrategias que beneficien a todos, fortaleceremos nuestra posición en el mercado y contribuiremos al progreso social.

Con la temporada navideña a la vista, es vital planificar con la debida anticipación la campaña panetonera y las festividades de fin de año. Esto no solo es una oportunidad para aumentar las ventas, sino también para demostrar nuestro compromiso con la excelencia e innovación. Preparar nuestras estrategias con antelación nos permitirá optimizar recursos y responder efectivamente a la demanda.

Al trabajar juntos y adoptar valores que promuevan el crecimiento sostenible, podemos hacer una diferencia real. Este es nuestro llamado a la acción: cada paso que demos hoy debe ser un avance hacia un mañana mejor.

Sigamos adelante con optimismo y determinación, convirtiendo nuestra industria en un ejemplo de progreso y responsabilidad compartida.

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- 6 El arte culinario de la bombonería. Por Juan Carlos López.
- 10 Enzimas en la panadería. Por Moisés Orozco.
- 14 Etiquetas claras: beneficio crucial para los consumidores. Por Puratos Perú.
- 18 Fabricación a medida en equipos de gastronomía. Por María Elena Guizado.
- 22 Tendencias de la pastelería vegana.
- 26 Consejos de gestión para el éxito de tu empresa.
- 28 Estrategias para impulsar el ticket.
- 32 Entrevista: Chef Juan Carlos López, multifacético y apasionado por la pastelería.
- 38 Postres de antaño que debemos perpetuar. Por Ernesto San Miguel.
- 42 El poder del color: más que una cuestión de gustos.
- 49 Historia del Pan: la diáspora y su influencia en la gastronomía. Por Renato Gago.
- 52 RECETAS: Bombón de banana caramelo (Juan Carlos López), Panetón de Café (Tomás Bances), Bavarois de caramelo y pistacho (Miguel Ballona), Corona de chocolate y vainilla (Elmer Jabel).
- 61 Harinas en panificación. Por Didier Rosada y Juan Manuel Martínez.
- 65 Glosario gastronómico.
- 67 ¡Vamos a la IBA! La feria líder del sector, donde se desarrollan las tendencias globales.
- 68 Nuevas tecnologías aumentan la calidad y productividad. Feria SWOP, nueva alianza estratégica



Aliados estratégicos



Aliados estratégicos internacionales



Instituciones colaboradoras



Para estas fiestas

Panetones Innovadores

Panetón de
Café



Panetón de
Limón

Asegura el mejor panetón,
con productos **Fleischmann**.



 [fleischmannperu](https://www.instagram.com/fleischmannperu)

 [FleischmannPeru](https://www.facebook.com/FleischmannPeru)

 **FLEISCHMANN** 0-800-1-1133

 **WhatsApp 966 603 823**

ELABORADO CON INGREDIENTES





El arte culinario de la *Bombonería*

Por **Juan Carlos López**

Director ChocoPastry
@ChocoPastry International



La creatividad en el mundo de la chocolatería explora nuevas combinaciones de sabores, texturas y presentaciones que lo elevan a una auténtica experiencia sensorial.

Es una disciplina muy amplia porque abarca varias ramas:

- ♥ *Maridaje*
- ♥ *Bean to bar*
- ♥ *Tabletas*
- ♥ *Chocolates artesanales*
- ♥ *Esculturas*
- ♥ *Bombonería*

Bombonería de alto nivel

La bombonería es una línea muy sofisticada; es un trabajo artesano en el que debes tener la habilidad de entender los ingredientes para que estén en sintonía, manteniéndose imaculados y siempre en buen estado.

El reto de conservar la calidad y la vida útil del producto requiere un profundo conocimiento científico.

Recordemos que se mantiene “encerrado” dentro de dos cápsulas de chocolate.

Si no estamos preparados para una correcta formulación que tenga la capacidad de durar varios meses, el producto podría perecer en corto tiempo.

El bombón es un producto que incluye el diseño, el maridaje, el equilibrio para que haya una explosión de sabores y de texturas, pero también de cuidar la vida útil, lo cual está relacionada con la actividad del agua, por ello la importancia de controlar este factor.

Gran desafío

Aunque hay una producción de cacao de excelente calidad, la cantidad de bomboneras es limitada. Eventos como el Salón del Cacao y Chocolate que viene realizándose desde hace 15 años, muestra la valiosa producción del cacao peruano y promueve el trabajo artesanal.

Técnicas modernas

Temperatura y almacenamiento:

Es esencial mantener un control estricto de las temperaturas durante el proceso de elaboración. Esto asegura una buena textura y prolonga la vida útil del producto.

Manteca de cacao: Utilizarla para decorar bombones es una técnica que crea diseños elegantes y atractivos.

La combinación de arquitectura, juego de sabores y maridaje es un arte.

Puedes llenar cartuchos de papel manteca con chocolate fundido y realizar diseños personalizados.

Atemperado:

Este paso es fundamental y ayuda a conseguir un brillo atractivo y una textura crujiente en los bombones, mejorando su apariencia y sabor.

Uso de sabores exóticos:

Incorporar sabores locales y exóticos puede ser una forma innovadora de destacar en el mercado para crear combinaciones únicas. ➤





Técnicas de relleno:

Experimentar con diferentes técnicas como ganaches, mousses o cremas, puede añadir una dimensión extra.



Tendencias mundiales:

Mantente al tanto de las tendencias como el uso de ingredientes saludables o veganos, que están ganando popularidad y pueden atraer a un público más amplio.

Para dar un impacto visual diferente y atractivo se usa aerógrafos con pistolas o compresores de aire.

También los sellos de silicona con diseños personalizados e imágenes para darle realismo.

Podemos hacer técnicas con vapor, cintas, pinceles, motas, algodones, porque con este tipo de técnicas lograremos acabados diferentes y únicos.



Materiales básicos:

- **Moldes para bombones:** Silicona o policarbonato, para dar forma.
- **Termómetro de cocina:** Para controlar la temperatura.
- **Espátulas:** Para mezclar y alisar.
- **Cuchillos y cortadores:** Dan forma y decoran.
- **Pipetas o jeringas:** Para rellenar los bombones con precisión.
- **Tamiz:** Para cernir cacao o azúcar glass.

Ingredientes:

- **Chocolate de calidad:** Negros, con leche y blanco, imprescindibles.
- **Crema de leche:** Para ganaches y rellenos.
- **Manteca de cacao:** Para brillo y fluidez.
- **Azúcar:** Para rellenos como pralinés.
- **Frutos secos:** Almendras y avellanas, para texturas crujientes.
- **Especias y sabores:** Extractos y especias para un toque especial.

¿Es rentable la bombonería?

La rentabilidad en el negocio de bombonería puede depender de varios factores:

Costos de producción:

Es fundamental calcular todos los costos involucrados en la producción. Incluye ingredientes (chocolate, crema, frutos secos, etc.), envases, mano de obra y costos indirectos (electricidad, alquiler, etc.).

Mantener un control preciso, te ayudará a establecer precios adecuados.

Márgenes de ganancia:

Una vez que tengas claro el costo de producción, puedes establecer un PVP que te permita obtener un margen de ganancia.

En general, es común del 50-70% en productos de bombonería, pero esto puede variar según la calidad del producto y el mercado objetivo.

Estrategias de precios:

Considera diferentes estrategias, como precios *premium* para bombones artesanales de alta calidad o precios competitivos para atraer a un público más amplio. También puedes ofrecer promociones o descuentos en ocasiones especiales.

Diversificación de productos:

Ofrecer una variedad de bombones, incluyendo opciones veganas o sin azúcar, puede atraer a diferentes segmentos de mercado y aumentar tus ventas. Además, piensa en complementarios, como cajas de regalo.

Canales de venta:

Explora diferentes canales de venta, como tiendas físicas, mercados locales, ferias de alimentos y ventas en línea.

Cada uno puede tener sus propios costos y márgenes, así que elige los que mejor se adapten a tu negocio.

La rentabilidad no solo se trata de precios y costos, sino también de calidad y satisfacción del cliente.

Marketing y branding:

Invertir en una buena estrategia de marketing puede aumentar tu visibilidad y atraer más clientes. Un *branding* sólido justifica precios más altos.

Análisis del mercado:

Mantente informado sobre las tendencias y lo que hacen tus competidores. Te ayudará a ajustar tu oferta e identificar oportunidades de mejora. 📌



Enzimas

en la panadería



Por Moisés Orozco

Jefe de Escuela Técnica
Fleischmann Perú
www.fleischmannperu.pe



Las enzimas se usan como coadyuvantes en la tecnología de la producción del pan, siendo las más conocidas:

Alfa amilasa: rompe la macromolécula de almidón, formando moléculas más pequeñas de distintas dimensiones y principalmente dextrinas (carbohidratos).

Descompone los almidones complejos en azúcares simples fermentables para la levadura.

Beta-amilasa: transforma el almidón en maltosa (azúcares) al separar progresivamente unidades moleculares de la parte terminal de la macromolécula de almidón.

Facilita la descomposición de azúcares compuestos, en su mayoría almidón, en azúcares simples. Esto facilita la alimentación de la levadura, aumentando la velocidad de la fermentación.

Amilasa: ayuda a mejorar la fermentación, produciendo maltosa y glucosa a partir del almidón. Retrasa el envejecimiento del pan.



Xilanasa: redistribuye el agua en la masa, mejora la matriz del gluten y retiene gases.

Lipasas: ayudan a producir emulsionantes a partir de grasas, estabilizar las células de gas, suavizar la miga y retrasar el envejecimiento del pan.

Durante el amasado y la fermentación de la masa, el papel de las enzimas es muy importante, ya que condicionan la calidad, características y conservación del producto final. Proceden de la propia harina, de la levadura que se utiliza en el proceso de panificación

y de preparados comerciales autorizados (mejoradores). Actúan sobre los distintos polisacáridos, lípidos y proteínas de la harina de trigo durante el amasado y fermentación, hasta su desnaturalización térmica durante la cocción en el horno. ➤

“

Las enzimas se emplean para mejorar las propiedades reológicas (tenacidad, extensibilidad, elasticidad y fuerza) y fermentativas de las masas.

”





Es aquí donde el volumen de las piezas de pan aumenta gracias a la acción de este complejo enzimático, obteniéndose un producto final:

- *De corteza lisa, crujiente y dorada.*
- *De miga con alveolado uniforme.*
- *Se conserva en condiciones óptimas durante más tiempo.*

Mejoradores en panadería

Al hablar de mejoradores nos referimos a una mezcla a base de aditivos como son los agentes oxidantes, reductores de gluten, enzimas o emulsionantes, y otro tipo de productos, que ayudan a potenciar ciertas características de la harina.

Así como a eliminar las diferentes anomalías de esta con la finalidad de obtener la mejor masa para pan a partir de un proceso de elaboración determinado.

En lo que se refiere al trabajo y la manipulación de la masa para el pan, el mejorador que es utilizado potencia el comportamiento desde el punto de vista físico, es decir en cómo se adapta a los equipos de fabricación y a la maniobrabilidad.

Asimismo, ayuda en el proceso de regularización de la fermentación, en cómo se desarrolla la masa al calor del horno y aporta tolerancia para garantizar al panadero un trabajo mucho más sencillo.

En lo que se refiere al producto final, los mejoradores de panificación optimizan la calidad de la textura y el sabor de la miga pan, así como al tono de color y la apariencia de la corteza y el volumen. Por otro lado, su conservación resulta mucho más fácil y permite al panadero ofrecer a sus clientes una amplia oferta. 🍞



NUEVO



ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

QUESO MOZZARELLA

● Extra liga ● Gratinado perfecto ● Delicioso sabor

● Color amarillito ● Gran versatilidad



NUEVO
FORMATO



2.7
KILOS

En una presentación
especial para tu negocio

*¿Estás listo para probar el
nuevo queso mozzarella Laive?*

ESCRÍBENOS A contactob2b@laive.pe



Etiquetas claras:

beneficio crucial

para los **consumidores**

Por Puratos Perú

www.puratos.pe

En el sector de panadería y pastelería, los consumidores prefieren etiquetas más limpias y fáciles de leer, con ingredientes principalmente naturales y nombres de componentes que conocen o entienden.

A través de un diseño más intuitivo y contenido preciso, los consumidores peruanos y de la región pueden comprender fácilmente sobre los datos clave en los alimentos que consideran comprar.

“

Es fundamental promover la tendencia de las etiquetas limpias.

”

Conocer la composición de lo que se va a comer, es un derecho.

- La industria alimentaria se ve incentivada a mejorar la calidad de sus productos y a ofrecer opciones más saludables para cumplir con los estándares requeridos en el etiquetado.
- Ello beneficia a los consumidores al tener acceso a una variedad más amplia de opciones saludables, y también fomenta la mejora continua en el sector.
- Según el reciente estudio *Taste Tomorrow* de Puratos, en Latinoamérica los datos más buscados por los consumidores en cifras son:

- **Ingredientes** 44%
- **Valor nutricional** 35%
- **Origen de producto** 30%

- Perú ocupa el segundo lugar en cuanto a información en el etiquetado de productos de panadería y repostería se refiere, después de México y seguidos luego por Brasil y Chile.



Etiquetas con información detallada

“*Clean Label*” o “*Etiqueta Limpia*” es un término ampliamente aceptado en la industria, para el cual no existe una definición reglamentaria.

A menudo resulta en la eliminación o reducción de algunos ingredientes, como:

- Sin aditivos
- Sin conservantes
- Sin colorantes artificiales
- Sin sabores artificiales, entre otros. >





Las etiquetas limpias responden a la alta demanda por productos más saludables y transparentes, fortaleciendo así la confianza y diferenciación de la marca en el mercado.

- La concepción común es que un producto de etiqueta limpia debe consistir en una lista corta y clara de ingredientes “conocidos”.
- La opinión pública está en constante evolución y difiere significativamente entre regiones y países.

Los consumidores de toda la región pueden leer fácilmente las etiquetas y determinar si un producto contiene ingredientes que pueden desencadenar reacciones alérgicas o problemas de salud.

Esto ayuda a evitar riesgos innecesarios y permite a las personas tomar decisiones alimentarias más seguras.

A través de un diseño más intuitivo y contenido conciso, los consumidores pueden comprender fácilmente los datos clave de los alimentos que están considerando comprar.

Al brindar información clara sobre el valor nutricional de los alimentos, los consumidores pueden identificar rápidamente las opciones más saludables. 🍷

Se fomenta la adopción de una dieta equilibrada y consciente, lo que puede tener un impacto positivo en la salud general de las personas.

“ Sería más apropiado optar por el término “Cleaner Label” o “Etiqueta más Limpia”, ya que muestra que no es un estado final sino un proceso continuo. ”

Ingredientes, alérgenos, contenido calórico, grasas, azúcares añadidos y promoción de una alimentación saludable.



FOOD
innovation for
GOOD



El portafolio completo

Para hacer crecer tu negocio

Puratos, líderes en insumos de Pastelería, Panadería y Chocolatería



Comunícate con nosotros
www.puratos.pe




puratos
Food Innovation for Good

Fabricación a medida en equipos de gastronomía



Por Ing. Maria Elena Guizado

Jefa Comercial de Servicios,
Proyectos e Instalaciones - Grupo Manpan
www.manpan.com

En el sector gastronómico, la eficiencia y la personalización son esenciales para el éxito. La fabricación a medida de equipos se ha convertido en una tendencia creciente debido a la necesidad de satisfacer los requisitos específicos de cada establecimiento.

Aquí exploramos la relevancia de esta práctica, los beneficios y desafíos asociados, así como el impacto que puede tener en los negocios y sus colaboradores.



Necesidades operativas y espaciales

La fabricación a medida de equipos de gastronomía permite a los restaurantes, hoteles, panaderías y otros negocios del sector, diseñar equipos que se ajusten perfectamente a sus necesidades operativas y espaciales.

Esto es especialmente importante en un entorno donde cada centímetro de espacio cuenta y donde la eficiencia significa la diferencia entre el éxito y el fracaso.

1. **Adaptación a espacios reducidos:** Muchos establecimientos cuentan con espacios limitados, y la fabricación a medida permite maximizar su uso.
2. **Optimización de operaciones:** Los equipos personalizados pueden diseñarse para mejorar el flujo de trabajo, reduciendo tiempos de espera y aumentando la eficiencia. Por ejemplo, una cocina abierta puede requerir equipos que sean funcionales y estéticamente agradables para los clientes.
3. **Satisfacción del cliente:** Los equipos diseñados para satisfacer necesidades específicas del cliente, ayudan a proporcionar una mejor experiencia gastronómica, lo cual es clave para la fidelización del cliente.



Se trata de una decisión que puede transformar tanto el funcionamiento diario del negocio como la experiencia gastronómica que ofreces a los clientes.

Eficiencia y productividad: Equipos diseñados específicamente para ciertos procesos o espacios pueden mejorar la eficiencia operativa, lo que lleva a una mayor productividad y potencialmente a una reducción de costos operativos.

Innovación y flexibilidad: Permite a los negocios ser innovadores en la configuración de sus cocinas, adaptándose a nuevas tendencias culinarias o cambios en el menú.

Calidad y durabilidad: Al fabricar equipos a medida, los negocios pueden optar por materiales y tecnologías que aseguren una mayor durabilidad y rendimiento, reduciendo la necesidad de reemplazos frecuentes y mantenimiento costoso.

Alineación con la marca: Pueden diseñarse para reflejar la identidad de la marca, creando una experiencia de cliente más coherente y memorable. >



Desafíos

Aunque la fabricación a medida tiene muchas ventajas, también presenta algunos desafíos:

Inversión inicial:

La inversión de entrada puede ser significativamente mayor en comparación con la compra de equipos estándar. Sin embargo, puede justificarse a largo plazo a través de ahorros con eficiencia y mantenimiento.

Tiempo de producción:

Puede llevar más tiempo debido a los procesos de diseño y fabricación únicos. Esto podría retrasar la implementación en un nuevo negocio o la renovación de uno existente.

Complejidad en el diseño:

La necesidad de un diseño detallado y específico requiere la colaboración estrecha con los fabricantes, lo que puede ser un proceso más largo y complejo.

Impacto

La inversión puede tener un impacto significativo en el negocio y sus colaboradores:

Mejora de la productividad del personal:

Trabajar con equipos que optimizan el flujo de trabajo puede aumentar la moral del personal, ya que facilita las tareas diarias y reduce el esfuerzo físico innecesario.

Reducción de desperdicios:

La eficiencia mejorada puede llevar a una reducción significativa del desperdicio de alimentos y materiales, lo que no solo es beneficioso para el medio ambiente sino que también mejora los márgenes de ganancia.

Aumento de la rentabilidad:

Aunque la inversión inicial es alta, el aumento en la eficiencia y la reducción de costos operativos a lo largo del tiempo pueden conducir a una mayor rentabilidad.

Conclusión

La fabricación a medida de equipos de gastronomía es una inversión estratégica que puede ofrecer beneficios a largo plazo, desde la optimización del espacio y la eficiencia operativa hasta la mejora de la experiencia del cliente y la moral del personal.

Aunque conlleva ciertos desafíos, como un costo inicial más elevado y tiempos de producción más largos, el impacto positivo en la rentabilidad y la eficiencia puede hacer que esta inversión valga la pena para muchos negocios en el sector gastronómico. 

Considerar una inversión significativa en equipos más eficientes puede ser una decisión estratégica clave para el crecimiento y la sostenibilidad de tu empresa. Analiza su impacto. ¡Buena suerte!

MAN PAN 360°

Máxima eficiencia
para tu negocio



Síguenos en nuestras
Redes Sociales:



Instalación



Asesoría



Mantenimiento

En **Grupo Man Pan** nos encargamos de todo para que tu negocio crezca. Nuestro **Servicio 360** asegura el óptimo funcionamiento de tu maquinaria:



- Equipos de última tecnología
- Asesoría personalizada por expertos
- Plan de mantenimiento

*La tranquilidad de un servicio integral
está a solo una llamada de distancia.*



Innovación, experiencia y cuidado para tu negocio.
Siempre a tu lado, siempre eficientes.

📞 987 056 890

🌐 WWW.MANPAN.COM

Tendencias de la

pastelería vegana



La pastelería vegana se caracteriza por la ausencia de ingredientes de origen animal, como productos lácteos, huevos, gelatina y miel.

Esta tendencia surgió en la repostería tradicional hace más de una década y, al no utilizar ciertos ingredientes esenciales en la pastelería, los chefs deben emplear creatividad y técnica para lograr las texturas adecuadas y ofrecer productos de calidad con un sabor único.

Hoy en día, la pastelería vegana se enseña en escuelas de cocina y atrae a los chefs más destacados.



Una tendencia en crecimiento

La pastelería vegana está en auge, impulsada por nuevos patrones de consumo.

Según el sexto informe de evaluación del *Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático* (IPCC), se está animando a los consumidores a optar por productos a base de plantas para reducir significativamente las emisiones de gases de efecto invernadero.

Otros eligen estos productos por razones éticas (condiciones de cría animal) o de salud (alergias o intolerancias).

Los chefs pasteleros han sabido adaptarse a esta tendencia. Muchos han creado nuevas recetas veganas para atraer a estos nuevos clientes y diferenciarse de la competencia.



Ingredientes en la pastelería vegana

La pastelería vegana ha evolucionado y los ingredientes vegetales alternativos están cada vez más disponibles en el mercado. Entre los principales ingredientes están:

Grasas vegetales: Añaden suavidad y textura a los pasteles como el aceite de coco combinado con aceites líquidos como el de uva o de oliva.

Bebidas vegetales: Hechas de legumbres, semillas oleaginosas, cereales o pulpas vegetales. Ejemplos comunes son la soja, almendra, avellana, avena, arroz o leche de coco.

Harinas y almidones: Sustituyen el papel aglutinante que juegan los huevos.

Ejemplos incluyen almidón de papa o maíz, semillas de linaza y chía, compota de frutas, puré vegetal, plátanos triturados, harina de avena o arroz, tofu, yogurt de soja, y espesantes como goma guar y goma xantana para recetas sin gluten.

También existen preparados que combinan almidones, espesantes y emulsionantes (grasas vegetales). ➤

Agentes gelificantes vegetales:

Como el agar-agar (algas rojas) para gelatinas firmes y pectina (de frutas) para más flexibles.

Líderes pioneros en pastelería vegana

El mundialmente reconocido *Pierre Hermé*, el mejor chef de pastelería del 2016, ha creado más de 60 recetas veganas en su *Casa Pierre Hermé*. Él destaca que la pastelería vegana permite una expresión más pura del sabor del chocolate, por ejemplo.



Pierre Hermé, pastelero y chocolatero francés

Johanna Lefebvre es fundadora de *Jo and Nana Cakes*, una pastelería 100% vegana y sin gluten en Francia. Tras formarse en la escuela de *Alain Ducasse* y trabajar con chefs renombrados, Johanna decidió emprender su propio camino en la pastelería vegana con la que ha alcanzado el éxito.

Implementar pastelería vegana en tu negocio

Puede ser un paso estratégico para captar nuevos clientes y adaptarte a tendencias de consumo. Aquí te damos algunas pautas para hacerlo más eficiente para complementar tu oferta habitual:

Simplifica el menú: Ofrece una selección limitada, pero bien ejecutada de productos veganos, enfocados en lo más popular: brownies, muffins, tortas de zanahoria o chocolate.

Usa ingredientes comunes en varias recetas para optimizar costos y minimizar desperdicios (harinas, leches vegetales, aceites, etc.).

Sustituciones estándar: Usa leches vegetales como la de almendra, avena o soya, que funcionan bien en muchas preparaciones.

Proveedores especializados: Establece alianzas con distribuidores de ingredientes veganos para obtener mejores precios y asegurar la calidad.

Optimización de procesos: Capacita al personal en técnicas de pastelería vegana para reducir errores.

Diseña un flujo de trabajo donde puedas compartir equipos y espacios con la pastelería tradicional sin contaminación cruzada.

Marketing adecuado: Comunica claramente que los productos son veganos, pero enfócate en la calidad y el sabor para atraer a todo tipo de clientes.

Prueba de productos: Realiza pruebas de sabor y textura para asegurar que los productos no solo cumplan con los estándares veganos, sino que sean atractivos para todos los consumidores. 



AdiFacil

¡Premezclas sin harina!



Con el Soporte Tecnológico de Eurogerm

☎ (511) 561 7952

✉ ventas@eurogerm-andina.com

📍 Eurogerm Andina S.A.C.
Jr. Jazpampa 309 – Callao

🌐 www.adifacil.com
www.eurogerm.com



Consejos de *gestión* para el éxito de tu empresa

Aquí tienes algunos consejos para mantener la calidad en el servicio de tu negocio de panadería y pastelería, abarcando distintas áreas clave como producción, atención al cliente y logística:

Producción

Mantenimiento preventivo: Asegúrate de realizar mantenimientos regulares a los hornos, batidoras y otros equipos. Esto reduce el riesgo de fallas y alarga la vida útil de las máquinas. Programa revisiones técnicas y limpieza profunda periódica.

Capacitación continua: Entrena al equipo en el uso adecuado y seguro de cada uno, asegurando que conozcan los manuales técnicos y sepan cómo resolver problemas comunes.

Optimización de los procesos: Evalúa constantemente los tiempos de producción. Estudia cuáles productos necesitan más tiempo o recursos y ajusta el flujo de trabajo para maximizar la capacidad sin sacrificar la calidad.

Control de calidad: Implementa puntos de control a lo largo del proceso de producción, desde la preparación de las masas hasta la cocción final, asegurando que se respeten los estándares de calidad.



Atención al cliente

Capacitación: Asegúrate de que el personal de atención tenga habilidades sólidas, conozca los productos en detalle y sepa recomendar opciones. Un trato amable y personalizado mejora la experiencia del cliente.

Velocidad y eficiencia en caja: Usa sistemas de punto de venta ágiles que permitan realizar cobros sin demoras. El personal debe estar capacitado para usar el sistema y manejar promociones o descuentos rápidamente.

Atención a quejas y comentarios: Establece un protocolo para manejar quejas o devoluciones de manera profesional y ágil.

Logística

Gestión de inventarios: Utiliza un software de inventario para controlar insumos e ingredientes. Esto te permitirá realizar pedidos en el momento adecuado y evitar faltantes o excedentes, optimizando costos.

Rotación de productos: Muchos productos tienen una vida útil corta. Asegúrate de implementar un sistema eficiente FIFO (*First In, First Out*) para que los productos más antiguos se vendan primero.

Distribución eficiente: Si tienes una red de tiendas o haces entregas, planifica rutas de distribución eficientes para reducir costos de transporte y que los productos lleguen frescos.

Control de la temperatura: Usa vehículos adecuados para mantener las condiciones óptimas de los productos durante el transporte, especialmente si manejas productos sensibles como pasteles con crema o panes especiales.



Sostenibilidad y eficiencia

Reducción de residuos: Implementa prácticas para reducir el desperdicio de alimentos, como ajustar las cantidades de producción según la demanda y aprovechar al máximo los ingredientes sobrantes.

Eficiencia energética: Considera invertir en equipos que consuman menos energía o implementar medidas como el aislamiento térmico en hornos y áreas de cocción para ahorrar en costos de electricidad o gas.

Comunicación interna

Reuniones periódicas: Establece reuniones diarias o semanales para coordinar al equipo de producción y ventas, compartir metas de producción, discutir problemas y que todos estén alineados con los objetivos del negocio.

Incentivos y reconocimiento: Establece un sistema de reconocimiento para premiar al equipo que cumpla con los objetivos de producción, atención al cliente o reducción de desperdicios, mejorando la motivación. 🏆

Este enfoque ayudará a mantener tu negocio eficiente, con productos de alta calidad y una excelente atención al cliente.



Como todos, seguramente estás procurando aumentar tu facturación, por ello compartimos contigo algunas estrategias precisas para impulsar tu negocio y aumentar la rotación.

Estrategias para impulsar el *ticket*

Gestión de marketing

Aprende a aprovechar las redes sociales y las campañas de correo electrónico para atraer nuevos clientes y retener los existentes. Haz que tu panadería tenga presencia en plataformas como Facebook, Instagram y Pinterest,

excelentes para conectar con tus clientes. Es importante comprender que la venta directa no es lo principal.

En su lugar, comparte contenido interesante y atractivo que hable de tu negocio y productos de una manera amigable y auténtica.

Servicio excepcional

Puede parecer obvio, pero si tus pasteles se parecen a la panadería del costado, lo que hará la diferencia es la recepción en la tienda, el cuidado y la atención que se brinda al cliente, es decir la **experiencia de compra**.

Eventos y talleres

Organizar eventos y talleres puede atraer a los entusiastas de la pastelería y ayudar a crear una conexión más profunda con tus clientes al desvelar las técnicas del chef y el "detrás de cámaras" de tu laboratorio.

Cada visita es una oportunidad para causar una buena impresión, para generar emoción y boca en boca positivo.

Si el clima lo permite, mantén las puertas abiertas para que el aroma llegue a los transeúntes y los invite a ingresar.



El poder del aroma

Una de las formas más sencillas y efectivas de atraer clientes es a través del aroma.

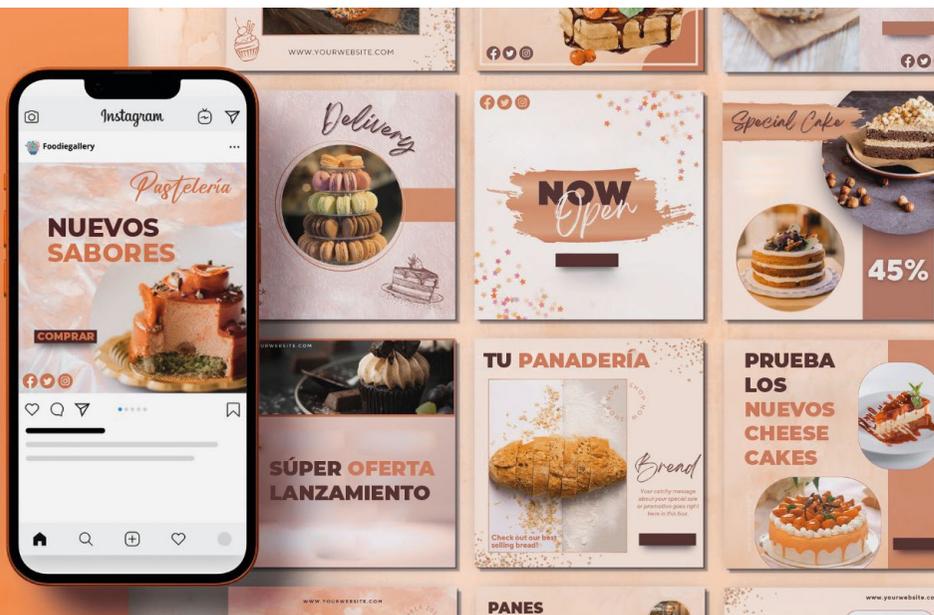
Deja que el irresistible olor de tus productos recién horneados llene el aire y seduzca a quienes pasan frente a tu panadería o pastelería.

Cada visita, una novedad

Reinventa recetas clásicas para convertir a tus clientes casuales en habituales. Por ejemplo, si aún no lo has hecho, ofrecer una línea de productos sin gluten es una excelente manera de atraer a quienes siguen una dieta especial. ¡Seguro que querrán probar algo diferente!

Atrae la atención desde la entrada

Muchos negocios locales utilizan pizarras en la entrada con mensajes creativos y promociones. Es una herramienta sencilla pero poderosa para atraer la atención. Un mensaje ingenioso y atractivo puede hacer que los peatones se detengan y consideren entrar a tu panadería por impulso. ➤





Marca memorable

Una marca distintiva puede ser lo que haga que tu panadería o pastelería destaque. Considera diseñar productos personalizados como utensilios de cocina, camisetas, tazas o incluso kits de repostería con tu logo. Estos artículos no solo promocionarán tu negocio, sino que también fortalecerán el vínculo con tus clientes.

Muestras que conquistan

A todos nos encanta probar antes de comprar. Ofrecer pequeñas muestras gratuitas cerca del área de pago es una excelente táctica para despertar el interés y el apetito de tus clientes.

Al probar una delicia, es mucho más probable que se sientan tentados a llevarse una porción completa.

Escucha a tus clientes

Si no estás seguro de lo que tus clientes buscan, ¡pregúntales! Una encuesta sencilla o una conversación rápida puede darte valiosa información sobre sus preferencias. Incentiva sus respuestas ofreciéndoles, por ejemplo, una barra de pan gratis.

Ofertas inteligentes

Aprovecha los productos más populares combinándolos con aquellos que tienen menos demanda. Así, lograrás vaciar las estanterías de productos que rotan más lento mientras los clientes perciben una excelente oportunidad de compra.

En fechas especiales como Navidad, una buena oferta puede ser la clave para aumentar tus ventas.

La amabilidad siempre cuenta

La experiencia de compra no se basa únicamente en el producto y el precio, sino también en cómo son tratados los clientes. Una atención cálida y amable puede ser lo que convierta una simple visita en una experiencia que tus clientes querrán repetir. **¡La amabilidad es un ingrediente clave para la fidelidad!** 🍪



leite
manjar

**Insumos de calidad que garantizan
el éxito y crecimiento de tu negocio**

**MANJAR Y FUDGE
ESPECIAL ESPECIAL**



Encuéntralos en sus presentaciones de:

500g, 1kg, 5kg y 20kg



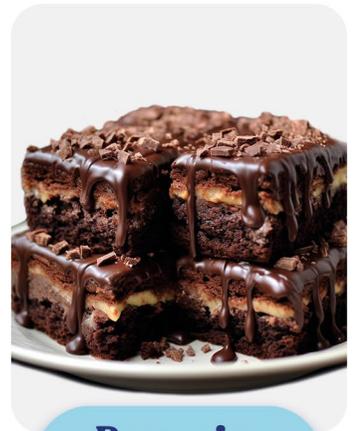
**Churros
con Manjar**



**Alfajores
con Manjar**



**Torta fudge
de chocolate**



**Brownies
con Fudge**

leitecorp

Pedidos: 946 597 522 / (01) 226 1555 / (01) 719 1323
ventas@leitecorp.pe // @manjarleite  

leite
manjar

Chef Juan Carlos Multifacético y apasionado

por la *pastelería*



Desde hace más de una década conocemos al chef Juan Carlos López Guerrero, quien tiene una trayectoria ascendente en el mundo de la pastelería peruana. Nació en Morropón, Piura y desde pequeño vivió rodeado de dulces aromas a cacao, ya que sus padres son agricultores.

Llegó a Lima el año 1995, cargado de ilusiones y metas por cumplir, donde siguió estudios superiores en pastelería y chocolatería artística. Estos conocimientos los complementó años después en una maestría de alto nivel profesional.

“

Estoy muy agradecido con todo el equipo de RevistaPPP, porque gracias a ellos se me han abierto muchas puertas, he conocido muchos profesionales, empresas y personas de bien.

”





Logró su ansiada graduación en la escuela Lenotre en París, donde conoció a los más destacados chefs europeos.

Poseedor de un carisma especial y el don de la palabra, ha sido conductor de programas de televisión desde el año 2005, a la par que constituyó su escuela “El Dulce Hecho Arte” donde se concentra en la enseñanza y la mentoría de jóvenes talentos.

Su enfoque en la formación y su pasión por la pastelería han hecho de él una figura influyente en la gastronomía peruana.

Es pionero en incorporar los sabores y los ingredientes autóctonos de la gastronomía peruana en sus creaciones de chocolatería y bombonería. Ha logrado el reconocimiento mundial con sus innovadores como el “bombón acevichado” que engalana nuestra carátula.

Actualmente innova y deleita a sus seguidores con sus creaciones como una figura prominente en la comunidad culinaria. Su dedicación a la excelencia y su amor por el arte han asegurado su lugar como uno de los chefs pasteleros más importantes de su generación.

A lo largo de su carrera, ha recibido diversos premios y reconocimientos, participando en eventos y competencias internacionales.

En un esfuerzo sin precedentes, logró lo que muchos pensaban era imposible, ser el único peruano en lograr el *récord Guinness* de la barra de chocolate más grande del mundo.

Para esta hazaña, se gestó la participación de agricultores de todas partes del Perú para sumarnos a promover el consumo del cacao peruano. ➤



@gpucchiophoto



La unión, la humildad y el trabajo en equipo entre los profesionales, junto con esa actitud de mejora continua, serán fundamentales para alcanzar nuestras metas.



¿Qué consejo le darías al Juan Carlos del año 1995, cuando recién llegaba a Lima?

Le aconsejaría aprovechar al máximo esa etapa de juventud y entusiasmo; enfocándose en estudiar, entrenar, aprender idiomas y conocer a fondo la riqueza culinaria de Perú.

¿Cuáles son los pilares que marcan tu trayectoria profesional en la pastelería?

Definitivamente el estudio y el conocimiento constante, la disciplina, el trabajo en equipo y esa pasión obsesiva por lo que haces.

Seguir aprendiendo de mentores y profesionales que puedan guiarnos y transmitir sus conocimientos a las nuevas generaciones.

¿Qué crees que hace falta al sector de la pastelería en el Perú?

La unión y el trabajo en equipo entre los profesionales del sector son fundamentales para impulsar la pastelería peruana a niveles de reconocimiento mundial, al igual que han logrado países como Francia, Japón, Italia y España.

Contamos con una despensa de ingredientes y una riqueza culinaria que, al ser compartida y aprovechada de manera colaborativa, nos permitirá alcanzar esas metas más rápidamente.

¿Cuál es la mejor enseñanza de tus mentores?

Seguir capacitándose, viajar y estar abiertos a nuevos ingredientes y tecnologías.

Sin importar cuánto éxito alcances, sigue creciendo, experimentando y nutriéndote de los conocimientos de otros, así como aprendiendo de tus errores, que son lecciones fundamentales en nuestra profesión.

Hay muchas personas que me han influenciado en lo personal y en lo profesional, pero resalto a Emanuel Forcone, quien es una gran inspiración y consejero. A pesar de ser más joven, siempre lo he visto como un ejemplo a seguir, enseñándome sobre temas de gestión y emprendimiento con un profundo análisis y enfoque.

Todo ello me lo ha brindado con generosidad y humildad. Respeto mucho su don de persona porque es un ser humano increíble, tanto él y su familia.



¿Cómo ha aportado la alianza con la Revista Panadería y Pastelería Peruana?

Con la Revista Panadería Pastelería Peruana, hemos sembrado una importante cooperación estratégica.

A través de la revista he podido llegar a lugares lejanos y establecer conexiones que de otra manera no me hubiese sido posible. Hemos creado una intensa red de colaboraciones y participación en eventos nacionales interna-

cionales gracias a su directora Carmen López Gómez, cuya amistad es súper valiosa y significativa. Me ha brindado consejos y apoyo, ayudándome en mi crecimiento personal y profesional.

Cuéntanos sobre tus próximos proyectos.

Tengo varios proyectos en camino, me ilusiona mucho la competencia peruana en la Copa del Mundo de la Pastelería, con la etapa preliminar en la Copa de las Américas.

Pronto abriremos una bombonería de autor donde tendremos *Bean to Bar*, cacao de múltiples regiones peruanas, promoviendo el consumo de chocolate por kilos y de distintos porcentajes. Estará enmarcado en una pastelería de autor, bollería y heladería.

ChocoPastry es un emblema en lo que respecta a master class, hemos tenido grandes experiencias y seguiremos trayendo a maestros mundiales.

Todo se lo agradezco a Dios y a mi familia, en especial a mi socia y esposa Nancy, la piedra angular de mi éxito durante más de 25 años juntos en los aciertos y desaciertos. Trabajamos de la mano por nuestros objetivos; ella me orienta y me guía por el bien común que nuestra familia siga creciendo y unida. Le agradezco su apoyo incondicional. 🍷



¡Te ofrecemos
Campaña

Premezclas de Panetón Inventis

CHOCOTÓN

Sabor Original a Chocolate



PANETÓN YEMA

Incluye Yema



PANETÓN PREMIUM

Línea Tradicional Premium



Con ese sabor *artesanal*
que tus clientes prefieren

- ◆ Fácil elaboración
- ◆ Suavidad y excelente volumen
- ◆ Garantiza fresca en el tiempo



o mejor para tu
Navideña!



Materiales exclusivos con diseño único



**Empaques con
diseños *exclusivos***

- ◆ Bolsas ziploc laminadas
- ◆ Con cierre hermético y práctico.
- ◆ Pirotones de papel glassine.





Postres de antaño que debemos perpetuar



Por Ernesto San Miguel

CESFA Chimbote
f Cetpro Cesfa

Nuestros postres deben de ser inmortales para honrar nuestros orígenes y para que prevalezcan en las nuevas generaciones.

Repostería peruana

Para conocer los orígenes de la repostería peruana debemos de partir de nuestros ancestros vinculados a lo andino y autóctono. Para ellos, lo dulce provenía de la miel de algunas frutas, del carricillo verde, del choclo entre otros. No conocían el azúcar como tal, sino que preparaban sus dulces, a lo largo de miles de años.

Posteriormente los incas crearon el **api**, postre elaborado a base de distintas harinas al darle hervor y adicionarle algunas frutas para lograr sabores agradables.

Así como el chuño o el tocosh, que forma parte de las mazamorras a las que se le atribuye muchos factores benéficos para los consumidores, desde épocas ancestrales hasta la actualidad.

Civilizaciones como Caral, Mochica, Paracas, Nazca, Lambayeque y Chimú, han dejado testimonio en huacos y finos bordados sobre el uso de la tuna, lúcuma, guayaba, zapallo, maíz y otros, que serían la base de joyas de la repostería nacional.

Hoy en día al api es el “postre de los incas” y su preparación tradicional permanece.

Repostería en la época virreinal

Con la llegada de los españoles a América, arribó también insumos como frutas y la caña de azúcar. Pronto se combinaron con los productos autóctonos para sentar las bases de la riquísima y variada repostería que disfrutamos hoy en día.

A esta diversidad contribuyeron productos como los guindones, manzana, membrillo, así como la maravillosa combinación que la cocina logró tras su contacto con los árabes.

Durante la conquista y la colonia aportaron, esta parte del mundo de los alfeñiques y el postre de origen árabe como es el emblemático alfajor.

Cultura peruana de dulces

Nuestra cultura de dulces inició en forma ascendente, la región se consolidó con una variedad de postres de olla y productos horneables, dando combinaciones perfectas y armoniosas. Se conjugaba productos autóctonos con aportes de los nuevos ingredientes.

Los conventos

En esta etapa fue esencial el papel de los conventos, donde se originó muchos de nuestros postres gracias a la dedicación mística de las monjas, encargadas de idear y preparar los manjares.

Las confiterías

Eran establecimientos normados de forma rigurosa, pues sus productos debían tener una calidad óptima, respetando pesos y precios oficiales.

En esta época la repostería estaba en todo su apogeo entre la sociedad española, la criolla y los sectores más populares.

Las sirvientas y esclavas llevaban sus costumbres a sus centros de trabajo, a sus hogares y los barrios, en donde eran reelaboradas. ➤



Así se añadió su “granito de azúcar” al ya extenso abanico de postres coloniales, con preparaciones de tradición popular como:

- Ranfañote
- Camotillo
- Arroz con leche
- Tocino de cielo
- Suspiro limeño
- Frejol colado
- Mazamorra morada
- Turrón de doña pepa, entre otras



Los pregoneros

Una época que tiene mucho arraigo en nuestra sociedad, son algunos personajes que marcaron una época dorada de la gastronomía: **los pregoneros**.

Para saber la hora, las personas no consultaban reloj alguno, sino que se guiaban por los pregones de los vendedores ambulantes:

- ⌚ 6.00 a.m. *La lechera*
- ⌚ 7.00 a.m. *El bizcochero*
- ⌚ 8.00 a.m. *La tamalera*
- ⌚ 10.00 a.m. *del convento vendían ranfañote, cocadas, bocado de rey, chancaquitas y frejol colado.*
- ⌚ 1.00 p.m. *Circulaban el vendedor “ante con ante”, la arrocerera y el alfajorero.*
- ⌚ 2.00 p.m. *La picaronera y el humitero.*
- ⌚ 3.00 p.m. *El melcochero y la turronera.*
- ⌚ 7.00 p.m. *El caramelo, la mazamorrera y la champucera; y así hasta las nueve, entre dulces y salados.*

Postres peruanos en la República

En 1821, el proceso independentista puso fin al régimen virreinal y cambió de manera radical el modelo político, económico y social de nuestro país, pero el buen paladar se conservó intacto.

La repostería fue convirtiéndose poco a poco en un importante factor de identidad nacional para la joven república llamada Perú.

Hacia la mitad del siglo XIX se incrementó el número de publicaciones de recetarios que buscaban reunir y transmitir los secretos de nuestro acervo gastronómico. Entre ellos encontramos el "Manual del Buen Gusto" (1866), "La Mesa Peruana" (1867) y el "Manual de la Cocinera Peruana" (1893), además de recetarios de autores anónimos.

Eran los primeros intentos por organizar y conservar la amplia tradición culinaria, otorgándole un sentido nacional. En muchas de estas publicaciones se consignaron por primera vez *alfajores, guargueros, trufas, crema volteada, leche asada, arroz con leche, mazamorra morada*, etc.

Aporte de los migrantes

La llegada de migrantes chinos, italianos y japoneses dio un nuevo impulso al desarrollo gastronómico local, pues trajeron sus propios productos y técnicas, lo cual devino en la aparición de novedosas preparaciones.

Estas se irían refinando y encontrarían variantes en las primeras décadas del siglo XX, con el crecimiento de las industrias alimentarias, que ofrecían más insumos en el mercado peruano. 🇵🇪

PREMEZCLA Y JARABE DE FRUTAS PARA TURRÓN DOÑA PEPA



Premezcla para galleta
con anís y ajonjolí.

Sabor y aroma
tradicional y delicioso

Jarabe a base de frutas:
membrillo, naranja, piña,
manzana y limón,
azúcar y especias.



www.corporacionludafa.com

 [excellentmasscream](https://www.facebook.com/excellentmasscream)

  [somosexcellent](https://www.tiktok.com/@somosexcellent)

Corporación Excellent SAC | Av. Faisanes 316, Chorrillos. Lima 150454 - Perú
+511 7192290 | atencionalcliente@corporacionludafa.com



Más que una cuestión de gustos

El poder del *color*

La psicología de los colores puede ser una herramienta poderosa en una panadería o pastelería para influir en el estado de ánimo de los clientes, crear una atmósfera atractiva y potenciar las ventas.

Aquí te damos algunas estrategias sobre cómo aprovechar los colores en este tipo de negocio:

Crear una atmósfera cálida y acogedora

Los colores cálidos como el **amarillo, naranja y rojo** suelen evocar sensaciones de calidez y energía, ideales para un ambiente donde los clientes buscan relajarse y disfrutar de algo dulce.

Unos toques de **amarillo o naranja** en la decoración, como en paredes o accesorios, pueden transmitir una sensación de alegría y bienestar, invitando a los clientes a quedarse más tiempo.

Amarillo: Asociado a la felicidad y al optimismo. Puede hacer que los clientes se sientan bienvenidos y animados.

Naranja: Estimula el apetito y la interacción social, perfecto para que los clientes disfruten su experiencia.

Rojo: Intensifica el apetito y crea una sensación de urgencia.

Resaltar productos específicos

Puedes utilizar colores estratégicamente en las vitrinas y estanterías para dirigir la atención hacia productos específicos, como los más frescos o los de mayor margen de ganancia. Colores vibrantes como el **rojo y el amarillo** pueden atraer la mirada hacia productos clave, como tartas o pasteles más elaborados.

Vitrinas de productos destacados

Un fondo de color cálido detrás de los productos principales o etiquetas en colores llamativos pueden hacer que estos destaquen en la exhibición.

Estímulo del apetito con el color

El uso de colores que estimulan el apetito en el diseño interior y exterior puede ser clave.

El **rojo y el naranja** son conocidos por provocar hambre, lo que es ideal para una panadería o pastelería donde el objetivo es que los clientes se sientan tentados a comprar más productos. >





Mesas y sillas:

Los tonos cálidos en las áreas de descanso o consumo pueden hacer que los clientes disfruten más de la experiencia, lo que podría llevar a que consuman más.

Frescura y calidad

Los colores naturales como el **verde o el marrón** pueden ser útiles para comunicar la frescura de los ingredientes y la calidad artesanal de los productos. Por ejemplo, el verde sugiere productos saludables y frescos, mientras que el marrón evoca imágenes de productos horneados tradicionales y rústicos.

Verde: Puede utilizarse en plantas o detalles decorativos, sugiriendo productos naturales y frescos.

Marrón: Refuerza la idea de pan recién horneado y productos artesanales, creando una sensación de autenticidad.

En la presentación de pasteles, galletas o cupcakes, el uso de colores vibrantes puede ayudar a diferenciar entre opciones, destacando sabores o ingredientes.

Los colores pueden transmitir mensajes sobre el sabor, la frescura o la calidad, ayudando a los clientes a tomar decisiones más rápidas.

Identidad de marca

Los colores utilizados en la decoración y el logo de la panadería o pastelería deben reflejar la personalidad del negocio.

Si quieres que tu establecimiento transmita modernidad y sofisticación, puedes optar por colores neutros como **grises y blancos con acentos dorados**. Si prefieres una estética más acogedora y familiar, los tonos cálidos y terrosos serán ideales.

El color no solo es una cuestión de estética, sino que puede revelarnos valiosa información sobre su contenido en vitaminas, minerales y antioxidantes.

- Utilizar la psicología de los colores puede influir directamente en las emociones y comportamiento de los clientes.
- Aumenta el atractivo visual del espacio
- Estimula el apetito
- Puede potenciar las ventas y mejorar la experiencia del cliente. 🍷

PREMEZCLA PARA PANETÓN PREMIUM

CON TECNOLOGÍA DE
**ESTRUCTURA
PROTEICA**
 $\alpha\gamma\beta$



¡Adiós al desperdicio de claras!

Trabajamos con huevos completos, optimizando tiempo y costos, manteniendo la calidad excepcional.



www.corporacionludafa.com

 [excellentmasscream](https://www.facebook.com/excellentmasscream)

  [somosexcellent](https://www.tiktok.com/@somosexcellent)

Corporación Excellent SAC | Av. Faisanes 316, Chorrillos. Lima 150454 - Perú
+511 7192290 | atencionalcliente@corporacionludafa.com

notipan



Corporación Excellent celebró 36° Aniversario con un evento inolvidable



Corporación Excellent celebró su 36° aniversario en un encuentro especial el 9 de agosto en el Hotel Sheraton, donde colaboradores, chefs y otras personalidades destacadas del sector se unieron para conmemorar el crecimiento continuo de la empresa. Los líderes de las diferentes áreas compartieron los logros de sus equipos, resaltando los desafíos superados y la visión hacia el futuro, expresando su agradecimiento y felicitaciones por el esfuerzo y la dedicación a lo largo de los años.

Este aniversario es un reflejo del esfuerzo conjunto de toda la familia Excellent, con miras a seguir brindando lo mejor a sus clientes en los próximos años.



La celebración contó con la participación del reconocido artista **Fernando Armas**, quien amenizó la jornada con su característico humor. El evento cerró con un almuerzo de confraternidad, celebrando los sólidos lazos construidos. ¡Felicitaciones!



Organizó taller de Pizzería, Panadería y Bollería italiana

Los días 10 y 11 de setiembre se llevó cabo el Taller de Pizzería, Panadería y Bollería Italiana, a cargo del destacado chef panadero italiano **Canotnio Boscia** quien visitó Perú por primera vez gracias a **Grupo Man Pan** en alianza con Waico.



Estuvo en escena un taller que brindó a los asistentes la oportunidad de mejorar sus conocimientos sobre la gastronomía italiana, adquirir nuevas habilidades y poner en práctica sus habilidades. *"Quedé maravillado con la variedad de harinas e insumos que tiene el Perú, la versatilidad que ofrece el mundo de la panadería es única. Ha sido muy grato haber realizado esta clase práctica. Me llevo un gran recuerdo, sobre todo de los asistentes a este taller. Mi corazón se llena de emoción"*, comentó el chef italiano con la alegría del éxito de la convocatoria.



allicorp

Gran lanzamiento de línea de Premezclas Nicolini

En marzo de 2024 **Alicorp** anunció el lanzamiento de su nueva línea de **Premezclas Nicolini**, con el objetivo de *"simplificar los procesos de producción de los panaderos, ofreciéndoles productos que diversifiquen su oferta pastelería y de panes saludables de la más alta calidad"*.

Se realizó diversos estudios para identificar las necesidades de los clientes para poder desarrollar un portafolio de premezclas para elaboración de pasteles y panes especiales, *"asegurando la calidad que Nicolini siempre ha llevado a las panaderías en el Perú"*.

El portafolio está compuesto de diversas variedades. Dentro de las pasteleras, se desarrolló premezclas para elaborar Keke sabor Vainilla, Torta sabor Chocolate, Bizcochuelo y Muffins; mientras que para las panaderas se lanzó las Premezcla Pan Integral y Pan Multicereal.

Adicionalmente, se buscó asegurar el asesoramiento técnico en las ciudades donde se encuentra disponible, para mostrar todos los beneficios funcionales a los clientes y acompañarlos en sus desarrollos, con nuevas recetas y productos innovadores hechos a base de las Premezclas Nicolini.



Como gran novedad, se anunció el lanzamiento de la premezcla Nicolini Paneton Premium, *"para que las panaderías puedan estar preparados para la campaña navideña, con un producto de muy alta calidad y que simplifique sus procesos productivos"*.

¡Felicitamos a **Alicorp** por estar en continua innovación!



Bakery Fest 2024 y Talleres a nivel nacional



Bakery Fest 2024

En el vibrante mundo de la panadería y pastelería, Bakels sorprendió a sus clientes con la realización del **Bakery Fest 2024**, evento celebrado el 11 de setiembre en un conocido hotel de la capital.

El evento se enfocó en su portafolio de premezclas panetoneras, presentando propuestas enfocadas en el concepto “*De lo tradicional a lo innovador*” para mantener la tradición mientras se conquista nuevos paladares.

Se desarrolló diversas *master class* especializadas que exploraron los secretos y técnicas para perfeccionar este clásico de la temporada. Se destacó por el enfoque en la capacitación práctica y el intercambio de conocimientos, ofreciendo a los participantes una visión integral sobre la elaboración de panetones y productos emblemáticos.



Talleres a nivel nacional

Bakels sigue llevando la formación a nuevos horizontes con una serie de talleres nacionales diseñados para capacitar a emprendedores, panaderos y pasteleros en diversas regiones del país.

Estos talleres abarcan una amplia gama de temas, desde técnicas avanzadas de pastelería hasta la optimización de procesos y el uso innovador de los productos.

Felicitemos a Bakels por ofrecer estas oportunidades de aprendizaje y crecimiento, facilitando el acceso a mejores prácticas y técnicas para seguir innovando y mejorando en sus negocios.

La diáspora y su influencia en la *gastronomía*



Por Renato Gago

Investigador

@RenatoGago



La que sigue es una síntesis del testimonio de **Daniel Jonah Goldhagen**, doctor en Filosofía, ex profesor de la Universidad de Harvard, y autor de varios libros dedicados al holocausto en la II Guerra Mundial: *“En la lamentable historia que degrada a los pueblos del mundo occidental durante los últimos dos mil años, los judíos han concitado numerosos y profundos prejuicios. El antisemitismo ha florecido en todos los entornos, superando las fronteras nacionales, los sistemas políticos y las formas de producción; hundiendo sus raíces en las ecologías morales y sociales”*.

Ello queda registrado desde el trágico plan de Amán en tiempos del rey Asuero



de Medo Persia, pasando por la expulsión de sus comunidades de España en 1492, y la gran cantidad de guetos extendidos en Europa para limitar sus movimientos, hasta los pogromos rusos; han sido multitudinarias ataques contra su población. ➤

La diáspora judía

Jesús predice la devastación del Templo “*días vendrán en que no quedará piedra sobre piedra que no sea destruida*”. Este acontecimiento se produjo cuando el general Tito, hijo del emperador Vespasiano, arrasó Jerusalén en el año 70 DC, dando inicio al período denominado la diáspora.

Israel pierde su tierra y sus pobladores se esparcen por todas las regiones del mundo, estableciendo y desarrollando sus propias tradiciones religiosas, culturales, culinarias y lingüísticas.



Panes en las comunidades judías

Los israelíes concentrados en España, desarrollaron el *Bollo Sefardí*, una masa rellena de vegetales como las acelgas.

Los hebreos asentados en Alemania y Europa del este, la comunidad judía Ashkenazi, crearon panes fantásticos como el *Bagel*, específicamente en Cracovia, Polonia.

Para aquellos establecidos en Medio Oriente y en el norte de África, la comunidad judía Mizrají: era clásico comer el hummus acompañado con el *pan pita*.

El Bagel en el corazón de Estados Unidos

La gran ola de migración de alrededor de 3 millones de judíos a Estados Unidos (1880-1924), provino de Rusia y países de Europa del este. El 70% llegó a Nueva York, convirtiéndose el *Bagel* en el pan más representativo. En la Gran Manzana hay múltiples locales: *Utopia Bagels*, *Russ and Daughters*, *Tompkins Square Bagels*, *Ess-a-Bagel*, *Absolute Bagels*, entre otros.

El sánduche más popular de Nueva York es el Bagel con queso crema y salmón ahumado.



El sionismo: Regreso a casa

En Europa surge un movimiento judío de reivindicación política y nacionalista que se expresa con el primer congreso sionista para la ansiada vuelta a tierra santa. El hebreo como lengua resurge y los israelitas dispersos por el mundo están a punto de retornar a su futura nación.

Durante dos siglos se ha desarrollado un extenso conocimiento en materia de panes.

Es un momento muy especial para los descendientes de Abraham, pues podrán celebrar Pesac en casa, es decir la Pascua, preparando la *Matza*, el pan emblema de Israel para esta festividad. 🥞

*¡Calidad y seguridad para tu campaña!
Panetones y chocolates*

- ▶ Gluten
- ▶ Colorantes naturales
- ▶ Azúcar blanca

y mucho más!



Imagen referencial

Levadura
seca instantánea

Manteca

Margarina
Multipropósito



Autor:

**Juan Carlos
López**

ChocoPastry

Master Class Internacional

  *Chocopastry International*

Ingredientes:

Ganache banana caramelo

- Azúcar 300 g
- Crema de leche 270 g
- Glucosa 135 g
- Puré de plátano 225 g
- Chocolate de leche 330 g
- Jugo de limón 15 g
- Mantequilla anhidra 75 g
- Tonka 3 g
- Sal 6 g

Praliné de pecanas

- Azúcar 200 g
- Pecanas 300 g

Procedimiento:

Ganache banana caramelo

- Hacer un caramelo seco con el azúcar y desglasar con la crema de leche caliente.
- Adicionar glucosa y puré de plátano.
- Caramelizar dos minutos y mezclar con el chocolate, sin fruncir.
- Adicionar la sal, tonka y esperar que llegue a 35°C.
- Emulsionar con la mantequilla.
- Reservar y dosificar a 30°C.

Praliné de pecanas:

- Caramelizar el azúcar a 185°C.
- Adicionar las pecanas, caramelizar y volcar sobre un silpat para enfriar.
- Triturar una vez frío con ayuda de un procesador de alimentos.

Bombón de banana caramel





Autor:
**Tomás
Bances**

Panadería Miski Tanta

 miskitantaperu
panaderiamiskitanta@gmail.com

Ingredientes:

Primera parte

- Harina panadera 10,00 kg
- Azúcar rubia o panela 1,32 kg
- Levadura fresca 30 g
- Masa madre sólida 4,60 kg
- Agua 6400 ml

Segunda parte

- Harina de café 360 g
- Harina panadera 13,40 kg
- Azúcar rubia 7,00 kg
- Yemas de huevo 2,76 kg
- Sal 215 g
- Agua a 28 C° 6800 ml
- Manteca vegetal 4,60 kg
- Lecitina de soya 500 g
- Esencia de panetón 100 g
- Pasas 8,50 kg
- Castañas 1,50 kg

Procedimiento:

Primera parte

- Incorporar a la amasadora: harina, azúcar o panela, masa madre en trozos, levadura fresca.
- Adicionar el agua a 28 C° hasta que se incorpore bien por 7 minutos, hasta homogenizar.
- Retirar la masa de la amasadora y poner en cubetas.
- Dejar reposar por 120 minutos a temperatura ambiente y tapado con un plástico protector.
- En ese tiempo verás que la esponja duplica su tamaño.

Segunda parte

- Colocar a la amasadora en porciones, aunque se desinflen.
- Añadir el azúcar, yemas de huevo y una porción de agua.
- Agregar harina y amasar en primera velocidad por unos 9 minutos.
- Adicionar manteca, lecitina, esencia de panetón y el resto del agua.
- Seguir amasando hasta encontrar el gluten.
- La masa se despega sola de la amasadora.
- Adicionar pasas y demás frutos secos.
- Pesar y formar bollos y ponerlos en moldes.
- Dejar fermentar por 12 a 15 horas.
- Hornear a 150 C° sin vapor durante 55 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente por 4 horas.
- El peso de masa es de 950 g por bola.

Panetón de café





Autor:
**Miguel
Ballona**

Instituto Le Cordon Bleu

Chef docente de pastelería

 **miguel.ballona**

Bavarois de pistacho

• Leche fresca	120 g
• Yemas	2 u
• Azúcar blanca	50 g
• Pistacho	40 g
• Gelatina sin sabor	8 g
• Crema de leche	140 g

Batir la crema de leche a punto yogurt y reservar. Hidratar la gelatina. Blanquear ligeramente las yemas con el azúcar. Calentar la leche hasta hervir y agregar sobre las yemas. Temperar las dos preparaciones y volver a cocinar hasta 84°C. Agregar sobre la pasta de pistacho e integrar bien. Agregar la gelatina diluida y la crema batida en forma envolvente. Colocar por capas.

Bavarois de caramelo

• Leche fresca	120 g
• Yemas	2 u
• Azúcar blanca	50 g
• Caramelo	120 g
• Gelatina sin sabor	10 g
• Crema de leche	140 g

Caramelo

• Azúcar	100 g
• Crema de leche	100 g

Cocinar el azúcar hasta tener un caramelo oscuro y desglasar con la crema de leche caliente. Dar punto y reservar. Batir la crema de leche a punto yogurt y reservar. Hidratar la gelatina. Blanquear ligeramente las yemas con el azúcar. Calentar la leche hasta hervir y agregar sobre las yemas. Temperar las preparaciones y volver a cocinar hasta 84°C. Agregar sobre el caramelo e integrar. Agregar la gelatina diluida y la crema batida en forma envolvente. Colocar por capas.

Bizcocho impresión frambuesa (Gioconda)

• Azúcar en polvo	60 g
• Polvo de almendra	60 g
• Huevo	90 g
• Harina	35 g
• Mantequilla derretida	15 g
• Claras	110 g
• Azúcar blanca	30 g
• Frambuesa congelada	40 g

Batir huevos con el azúcar en polvo, polvo de almendras y harina hasta blanquear. Agregar la mantequilla derretida. Batir las claras con el restante de azúcar hasta tener un merengue firme. Mezclar las dos preparaciones en forma envolvente. Estirar sobre la masa tulipa con diseño. Colocar frambuesa congelada sobre el bizcocho y hornear a 200°C por 8 a 10 minutos.

Masa tulipa

• Mantequilla	30 g
• Azúcar en polvo	30 g
• Clara de huevo	30 g
• Harina	30 g
• Colorante en gel verde	

Crema la mantequilla con el azúcar en polvo y agregar la clara de huevo. Agregar la harina y el colorante verde. Hacer diseño en una placa con silpat y congelar antes de colocar la masa de Gioconda.

Almibar de frambuesa:

• Agua	100 g
• Azúcar	50 g
• Frambuesa	20 g

Armado: Colocar un bizcocho de 15 de diámetro. Embeber con almibar de frambuesa, luego bavarois de pistacho. Disponer una capa de mermelada de frambuesa y ordenar otro bizcocho y embeber. Colocar bavarois de caramelo; tapar con bizcocho.

Bavarois de caramelo y pistacho





Autor:
**Elmer D
Jabel**

Apopan Academy

f Baker Elmer Jabel

@ Elmer Jabel

www.apopanacademy.com

Masa

- Harina panadera 500 g
- Sal 10 g
- Azúcar blanca 75 g
- Levadura fresca 25 g
- Huevos 200 g
- Mantequilla sin sal 250 g
- Ron rubio 20 g

Agregar a la amasadora, harina, los huevos, azúcar, levadura, sal y la mitad de la mantequilla. Amasar hasta formar un poco de liga la masa. Incorporar la mantequilla restante poco a poco y seguir amasando. Seguir hasta desarrollar el gluten y que se forme una tela transparente. Agregar el ron rubio y mezclar. Dividir la masa en dos partes iguales. Mezclar una de ellas con el cacao en polvo y leche.

Masa brioché de chocolate:

- Masa de brioche 540 g
- Cacao en polvo 13 g
- Leche fresca 20 g

Mezclar los ingredientes (masa brioche, cacao y leche) hasta homogenizar. Dejar reposar las dos masas en la refrigeradora por 12 horas. Dividir en piezas de 12 g y bolear. Colocar las bolitas de masa en un molde aro de 12 cm de diámetro por 3 cm de alto. Fermentar hasta que triplique su tamaño. Rellenar con crema pastelera de chocolate.

Colocar los profiteroles rellenos en el centro (Receta de profiteroles de chocolate). Hornear a 170°C por 12 minutos. Barnizar los brioches con el brillo para bollería.

Profiteroles de chocolate

Pasta Choux de chocolate:

- Agua 63 g
- Leche fresca 63 g
- Mantequilla sin sal 63 g
- Azúcar blanca 10 g
- Pizca de sal
- Harina pastelera 68 g
- Cacao en polvo 7 g
- Huevos 130 g

En una cacerola derretir la mantequilla, junto con la leche, agua, azúcar y la sal. Agregar la harina y el cacao en polvo. Mezclar bien. Una vez fría la masa, agregar el huevo poco a poco. Rellenar en una manga y manguear a la medida de 2.5 cm de diámetro. Colocar los discos de craquelín encima. Hornear a 160°C por 15 minutos. Esperar hasta que enfríe, rellenar con la crema de chocolate y reservar hasta su uso.

Craquelín de cacao:

- Harina pastelera 74 g
- Cacao en polvo 8 g
- Azúcar blanca 80 g
- Mantequilla sin sal 80 g

Mezclar bien todos los ingredientes. Laminar la masa a 1 mm de espesor. Cortar con los cortadores de 2.5 cm de diámetro y colocarlo encima de la pasta choux. Hornear a 160°C por 15 minutos.

Relleno

Crema pastelera de chocolate:

- Leche fresca 350 g
- Crema de leche 150 g
- Azúcar blanca 100 g
- Maicena 50 g
- Yemas 100 g
- Pasta de vainilla 5 g
- Chocolate al 53% 200 g

Mezclar en una olla los ingredientes y cocinar hasta hervir. Agregar el chocolate y mezclar. Dejar enfriar la crema y luego rellenar los profiteroles.

Brillo para bollería:

- Azúcar blanca 50 g
- Glucosa 25 g
- Agua 50 g

Agregar los ingredientes en una olla, cocinar hasta hervir. Retirar del fuego y dejar enfriar.



Corona de chocolate y vainilla

SOLUCIONES PREMIUM PARA PANIFICACIÓN

Calidad mundial garantizada
en panadería y pastelería



IMPORTACIONES
MAKIN
Los mejores insumos en panificación



Prueba la alta calidad y grandes
beneficios de nuestros productos

Partner en Perú:

IMPORTACIONES MAKIN

Av. Central 346, Surco - Lima | TEL: (+51) 966747001 | E-mail: importacionesmakin1@gmail.com / angella@angelyeast.com

Mejores resultados para tus panes:

- Mejor fermentación
- Mejor volumen y estructura
- Mejor sabor
- Más crocancia
- Mejor manejo de la masa
- Mejor rendimiento
- Mayor esponjosidad
- Mejor estabilidad

Harinas

en panificación

Por **Didier Rosada &
Juan Manuel Martínez**

@ didierrosada @ juanmapan



En ediciones anteriores hemos revisado la tipología general de las harinas, pero ciertos países han implementado una clasificación más detallada que categoriza las harinas según su contenido de cenizas.

Europa

La forma de expresar la clasificación es diferente en cada país, pero lo que no cambia es que todas se basan en el contenido de cenizas.

A continuación, repasamos la clasificación general de tres países. >



Francia

Tipo de harina	Contenido de cenizas
T 45	Menos de 0,50
T 55	De 0,50 a 0,60
T 65	De 0,62 a 0,75
T 80	De 0,75 a 0,90
T 110	De 1,00 a 1,20
T 150	Más de 1,40



Italia

Tipo de harina	Contenido de cenizas
00	Menos de 0,50
0	De 0,51 a 0,65
1	De 0,66 a 0,80
2	De 0,81 a 0,95
Integral	De 1,40 a 1,60

Alemania

Tipo de harina	Contenido de cenizas
405	Menos de 0,50
550	De 0,51 a 0,63
812	De 0,64 a 0,90
1050	De 0,91 a 1,2
1600	De 1,21 a 1,80



Consideraciones

Los molineros hacen todo lo que está a su alcance para proveer a los panaderos de harina consistente.

Sin embargo, el proceso de producción de harina de trigo es tan complejo, que algunas veces es un desafío difícil de completar. Esto se debe a las numerosas variables a tener en cuenta, pues la calidad de

la harina final depende tanto de la mezcla de trigos como de las harinas molidas a partir de estos.

Las mezclas dependen de tres factores principales: la calidad, el precio y la disponibilidad de los trigos.

Como los trigos provienen de distintos países, no es posible garantizar el mismo tipo de trigo o de mezclas durante todo el año.

Es por esto que el conocimiento técnico y las habilidades del panadero, deben primar sobre estas dificultades para obtener productos de óptima calidad.

Harinas especiales

Las harinas especiales panaderas pueden ser de 2 tipos, que veremos a continuación: ➤

1. A partir del trigo, producidas para un uso específico.

2. A partir de la molienda de diferentes cereales o pseudo cereales.



En este artículo, estudiaremos las harinas especiales producidas a partir del trigo, donde se encuentra una amplia variedad de harinas blancas y otros productos, como la integral o la de sémola, que permiten ampliar la oferta de sabores dentro de una panadería y brindan un valor nutricional más alto en sus productos.

Las harinas especiales varían en su contenido de ceniza, granulometría, calidad o cantidad de proteínas entre otras cosas. Estas variaciones dependen de las calidades de trigo y del tipo de molienda a la que fueron sometidos.

Harina de trigo integral

La harina de trigo integral se obtiene a partir de la molienda de trigo duro. Es común el uso de trigo de alta proteína, porque su nivel proteínico compensa la debilidad que causa la intervención del salvado en la formación de gluten. **La harina de trigo integral se obtiene moliendo el 100% del grano de trigo.**

Como ninguno de sus componentes se descarta, todas las vitaminas, minerales, fibras y otros nutrientes se conservan en el producto final.

Cuando se utiliza harina de trigo integral, se debe considerar el alto contenido de grasa del germen que pueden oxidarse con el tiempo y volverse rancias, generando sabores desagradables. Por su vida útil de 2 a 3 semanas, debe usarse lo más rápido posible y en climas calientes mantenerse en el congelador para limitar su oxidación.

Las diferentes granulaciones (tamaño de las partículas) son *finas* y *gruesas*; cada uno con un efecto distinto en la textura del producto final. Aquellos elaborados con granulación gruesa tienden a ser más densos con una apariencia más rústica. En cambio, la fina produce una textura de miga más refinada, con una suave sensación en la boca. A veces se añade un bajo porcentaje de harina de trigo integral extrafina para oscurecer la mezcla y obtener un color de miga más tradicional. 

Continuará en la próxima edición





14 al 16 de noviembre de 2024

CENTRO DE EXPOSICIONES JOCKEY

Expo

FoodTech

Ingredients

2024

Saneamiento

Higiene - Desinfección - Saneamiento - Seguridad

InnovaPack

Envases - Embalaje - Envasado

Alimentaria

Alimentos - Bebidas - Soluciones Alimenticias

B2B

ConfiBakery

Confitería - Snacks - Panadería - Pastelería

Insumos

Agro - Pecuaria - Farma

Feria B2B de Alimentos, Ingredientes, Insumos,
◆◆ Maquinarias, Tecnologías, Higiene Profesional, Envases y Servicios. ◆◆



250

STANDS



20.000

VISITANTES



200

RUEDAS DE NEGOCIO



5

CONGRESOS INTERNACIONALES



¡Separa el STAND YA!

Conoce más de la feria en:



981 371 981

www.expoingredients.com



www.expofoodtech.org





Glosario gastronómico

Este glosario reúne términos clave de la gastronomía, pastelería y panadería, reflejando tanto la tradición como las innovaciones actuales. Cada concepto ofrece una visión de las técnicas y procesos que los chefs utilizan para perfeccionar sus creaciones.

Pastelería

Atemperar: Proceso de enfriamiento y calentamiento controlado del chocolate para obtener una textura brillante y crujiente al solidificar.

Ganache: Mezcla suave y rica de crema y chocolate utilizada como relleno o cobertura en pasteles y tartas.

Praliné: Preparación de frutos secos caramelizados que se muelen hasta formar una pasta o polvo, usada en rellenos y decoraciones.

Fondant: Masa suave de azúcar utilizada para cubrir pasteles, tartas o hacer decoraciones en pastelería.

Crème Pâtissière: Crema pastelera espesa hecha con leche, azúcar, huevos y almidón, usada como relleno en pasteles y tartas.

Sablé: Galleta o base de tarta con una textura quebradiza, hecha a partir de una masa rica en mantequilla.

Mirror Glaze: Cobertura brillante para cubrir pasteles y postres, comúnmente hecha a base de gelatina, chocolate y jarabe.

Macaronage: Técnica en la que se mezcla la masa para macarons para lograr una textura uniforme y lisa.

Royal Icing: Glaseado hecho con azúcar glas, claras de huevo y jugo de limón o vinagre, utilizado para decorar galletas y pasteles.

Gelificación: Se utiliza gelatina, agar-agar o goma xantana para crear estructuras sólidas o semisólidas a partir de líquidos. ➤

Panadería

Autólisis: Proceso de reposo de la mezcla de agua y harina antes de agregar otros ingredientes. Ayuda a desarrollar el gluten.

Fermentación: Proceso de dejar que la masa repose por un período largo para desarrollar más sabor y mejorar la estructura del pan.

Levain: Fermento natural de harina y agua usado como base para hacer pan de masa madre (*sourdough*).

Poolish: Prefermento líquido a base de harina, agua y levadura, utilizado en panes para mejorar el sabor y la miga.

Masa madre: Cultivo de levaduras y bacterias silvestres que fermenta la masa de pan, aportando sabor y textura únicos.

Retardación: Proceso de refrigerar la masa después de la fermentación inicial para ralentizar el proceso y desarrollar sabor.

Gluten: Conjunto de proteínas en la harina de trigo que, al desarrollarse con el amasado, da estructura y elasticidad a la masa.

Encamisar: Cubrir con una fina capa de harina o mantequilla un molde para evitar que la masa se pegue.

Gastronomía

Sous Vide: Técnica de cocción en la que los alimentos se cocinan al vacío en bolsas selladas a baja temperatura en agua controlada durante períodos largos.

Confit: Cocción lenta de carnes (generalmente pato o cerdo) en su propia grasa a baja temperatura, lo que las vuelve extremadamente tiernas y sabrosas.

Deglasar: Añadir un líquido (vino, caldo, etc.) a una sartén caliente después de saltear alimentos para disolver los jugos caramelizados y crear una salsa.

Mise en place: Término francés que significa "todo en su lugar", se refiere a la preparación y organización de ingredientes.

Fermentación láctica: Proceso en el que las bacterias convierten los azúcares en ácido láctico, utilizado en alimentos como el chucrut, el kimchi y otros encurtidos.

Nube molecular: Técnica culinaria moderna que utiliza nitrógeno líquido o ingredientes como la lecitina para crear espumas, humos o texturas inusuales en los alimentos.

Umami: Considerado el "quinto sabor", umami es un sabor sabroso y profundo presente en alimentos como tomates, champiñones, carnes curadas y quesos añejos.

Brunoise: Técnica de corte en la que se pican los vegetales en pequeños cubos, generalmente de 1 a 2 mm de tamaño. 

¡VAMOS A LA IBA 2025!



AHORA EN DÜSSERDORF, ALEMANIA



La feria líder del sector

DONDE SE DESARROLLAN LAS TENDENCIAS GLOBALES

Del 18 al 22 de mayo, la feria líder mundial para la industria de la panadería y pastelería abrirá sus puertas en la primavera de Düsseldorf, Alemania.

Los expositores vienen desarrollando nuevos conceptos, productos innovadores y soluciones creativas para IBA 2025.

Encontraremos la calidad, diversidad innovadora y profundidad de productos y servicios. Estará reunida la industria mundial, donde se revelarán innovaciones y tendencias globales de toda la cadena de valor.

El intercambio de conocimientos, reencuentros con clientes de larga data, innovación, emocionantes competencias y nuevos contactos se unirán a una atmósfera inigualable y a la mejor panadería artesanal y pastelería en IBA 2025.

- IBA se llevará a cabo en un total de 7 pabellones del centro de exposiciones.
- Con más de 98,000 m², IBA muestra todo lo que la industria global tiene para ofrecer.
- El evento promete un portafolio de productos tan variado como siempre, con la misma alta calidad.

Solicita el plano completo de IBA 2025:
revistappp@esagesac.com

Organiza:



En alianza con:



Nuevas tecnologías

aumentan la calidad y la productividad

Como vimos en nuestra edición N° 223, en el siglo XXI surgió la **"Cuarta Revolución Industrial"** donde aparecen nuevas tecnologías implementadas para mejorar los procesos y aumentar la productividad y la calidad.

- Conectividad
- Big Data
- Realidad aumentada
- Inteligencia Artificial
- IoT Internet of Things (Internet de las Cosas)



Más de doscientos años han pasado desde que estos cambios comenzaron a producirse y se originó una nueva era donde estas tecnologías son aún más eficientes con la experiencia de los humanos.

Las innovaciones industriales en alimentos y bebidas con la adopción de líneas integradas, permite brindar una serie de beneficios económicos, sostenibles y operativos.

Una línea de producción homogénea garantiza la consistencia en la calidad del producto, vital para la seguridad alimentaria.

Un control estricto de los procesos minimiza los riesgos de contaminación, garantizando que los alimentos lleguen a los consumidores de forma segura.

La estandarización de procesos permite:

- Una mayor eficiencia operativa.
- Reducción de residuos
- Optimización de los recursos naturales.
- Menor impacto ambientales.

A través de la alimentación es posible cuidar de las personas y del medio ambiente. La homogeneización de la producción ayuda a la implementación de prácticas sostenibles y seguras en toda la producción y protege no sólo la salud de los consumidores, sino que también contribuye a la preservación del medio ambiente.

Con un enfoque que prioriza la seguridad y la sostenibilidad, la industria alimentaria cumple con las expectativas de los consumidores, y también desempeña un papel crucial en la promoción de un futuro mejor. 🍪



www.panaderiaypasteleriaperuana.com



swop

PROCESSING & PACKAGING
18th 20 NOVEMBER 2024

SHANGHAI

MEMBER OF INTERPACK ALLIANCE

www.swop-online.com

¡No pierdas la oportunidad de obtener soluciones viables para los desafíos de producción en la industria de alimentos y bebidas!

8 sectores principales



Productos farmacéuticos



Alimentos



65,000m²

Área de exposición



Bebidas



Confitería



900+

Expositores



Panadería



Bienes Industriales



35,000+

Visitantes



No alimentarios



Productos cosméticos



Más información

@swop.sh @swop_shanghai

@swopshanghaiworldofpackaging

Organizadores:

ADSALE 雅式

ufi
Member

Messe
Düsseldorf
Shanghai



Ponte en contacto con nosotros

Central telefónica ☎ 315-0800

Servicio al cliente ☎ 708-9300

HARINAS INDUSTRIALES

Nicolini · Inca · Blanca Nieve · Victoria (regional)

MARGARINAS INDUSTRIALES

Primavera · Sello de Oro · Opan · Pastella · Regia

MANTECAS INDUSTRIALES

Famosa · Gordito · Sabropan · Panisuave

PORTAFOLIO COMPLEMENTARIO

Premezclas Experta, Levadura Nicolini, Mejorador Nicolini, Finita en Polvo Umsha y Saborizante Artificial a Esencia de Vainilla Umsha

www.alicorp.com.pe



DRESDEN FOOD INGREDIENTS

Los Telares 299,

Urb. Vulcano - Ate

☎ 349-7788 / 349-6307

ventas@dresdenfi.com

INSUMOS PARA PANADERÍA

Comercialización y elaboración de ingredientes para alimentos

INGREDIENTES PARA ALIMENTOS

Comercialización y elaboración

www.dresdenfi.com



Nutriendo tu confianza

Adiplus Oficial

Av. Guardia Civil 1321,

oficina 1304 Surquillo

☎ 983-582-371

ventas@adiplus.net

INSUMOS PARA LA INDUSTRIA PANADERA Y PASTELERA

Grasas especiales:

Margarinas: Superior Industrial, Super Multiusos, Multipropósito, Extrapan y Hojaladre · Mantecas

Ingredientes lácteos:

Leche entera en polvo · Leche descremada en polvo Suero de Leche

Aceites:

Aceite de girasol alto oleico · Aceite de palma extra oleico

Complementos:

Levadura seca · Pasas · Crema chantilly, Esencias · Cacaos · derivados



www.adiplus.net



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Bakels Perú

☎ 945-142-662 / 945-142-668

info@bakels.com.pe

INSUMOS PARA PANADERÍA:

Mejorador Unipan Premium · Vitapan Plus · Vitapan Soft Preservante Mohopan · Premezclas panaderas

INSUMOS PARA PASTELERÍA:

Rellenos Les Fruits y Trufa · Emulsionantes Ovalett Super y Batimix · Polvo de Hornear · Cremas · Premezclas Gel Brillo Instafill · Esencias

LEVADURAS:

Instantánea Bakels Platinum · Instantánea Bakels Red

PREMEZCLAS:

Pan de Molde · Ciabatta · Masa Francesa · Pan Granos Andinos Multisemillas · Chia · Fibra · Brioche · Tiger Mix Base Torta Vainilla · Base Torta Chocolate · Red Velvet Chifón · Kokomix · Queque · Bizcochuelo



www.bakels.pe



Representante exclusivo "San Marco Perú"

sanmarco Peru

Av. Alameda Sur 362,

Urb. Villa Marina, Chorrillos

☎ 994-210-110 / 255-0214 / 254-5551

alana@sanmarco Peru.com

EQUIPOS PARA PANADERÍA, PASTELERÍA Y CHOCOLATERÍA

DESMOLDANTES

Ideales para Panadería, Pastelería, Confeitería, Barras de Cereal, entre otros



www.sanmarco Peru.com



Angel Yeast Baking

☎ +86 19978341903

angella@angelyeast.com

INSUMOS PARA PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA

Levadura
Extracto de levadura
Enzimas
Nutrición humana
Nutrición vegetal
Nutrición animal



en.angelyeast.com



Cold96Peru

Cold 96

Av. Separadora Industrial Mz. F1 Lt 10

Parque Industrial de Villa El Salvador

☎ 977-561-592

ventas@cold96.com

EQUIPAMIENTO A MEDIDA PARA TU NEGOCIO

Vitrina para helados
Vitrina para postres
Visicooler para gaseosas y cervezas
Exhibidor para embutidos
Exhibidor para carnes
Mesas de trabajo
Vitrina para sushi



www.cold96.com



Jazpampa 309, Callao / ☎ 561-7952

ventas@eurogerm-andina.com

INSUMOS PARA PANADERÍA:

Soluciones tecnológicas para todo producto de panificación, pastas, galletas y correctores de harina en molinería, formulados a medida

EQUIPOS PARA LABORATORIO:

Control de calidad y aseguramiento de la calidad de Chopin Technologies

MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO:

Equipos modulares y líneas de fermentación controlada y ultracongelación (PANEM International)
Equipos y sistemas enfriadores de agua (SOREMA)

SUPLIDORES DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA:

Telas Antiadherentes y Moldes de Silicona SILPAT-ROULPAT
Bandejas metálicas · SASA / DEMARLE



www.eurogerm.com



Fleischmann Perú

Línea de Servicio al Cliente:
☎ 0-800-1-1133

info@abmauri.com.pe

LEVADURA FRESCA Y MEJORADORES:

Levadura Fresca "Fleischmann" - Mejorador "Maestro Superior"

PREMEZCLAS: Panetón - Muffin de Chocolate y de Vainilla
Chifón - Keke - Keke Húmedo - Torta de Chocolate - Bizcochuelo
Vainilla - Bizcochuelo Moka - Pan de Molde - Pan Integral

COMPLEMENTOS:

Esencia de Panetón - Crema Chantilly - Crema Pastelera
Crema Vegetal "Fleiscream" - Esencia de Vainilla
Cobertura de Chocolate - Cobertura en Chips
Polvo de Hornear - Azúcar Impalpable
Antimoho - Colapis

www.fleischmannperu.pe



Lesaffre Perú

Av. Guardia Peruana 1483,
Urb. La Campiña, Chorrillos
☎ 467-2300

ventas.pe@lesaffre.com

INSUMOS PARA PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA

LEVADURAS: Instantáneas y Levadura Fresca
MEJORADORES: Para todo tipo de panes
PREMEZCLAS DE PANADERÍA: Karamanduka - Karamanduka de
chocolate - Molde - Hamburguesa - Panes de Salud y más.

PREMEZCLAS DE PASTELERÍA:

Bizcochuelo - Bizcochuelo Tres Leches - Torta de Chocolate
Keke - Chifón. PREMEZCLAS DE PANETÓN
Jaleas - Chocolate y otros ingredientes.

www.lesaffre.com.pe



musa

MusaPaginaOficial

☎ 981 209 940 - 937 592 570

Los Laureles Mz RR Lote. 9,
Los Huertos de Lurin, Pachacamac

jocampo@manjarmusa.pe

SOLUCIONES INNOVADORAS DE CALIDAD INTERNACIONAL PARA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

DON ROLO - MUSA - LÍNEA EXPERTA
Manjares - Fudges
Toppings Heladeros - Cremas

www.musa.com.pe



LaiveOficial

LaivePerú

☎ (01) 618-7600

LAIVE: Leches UHT, leches para diluir,
mantequilla, margarina, yogurts, quesos,
crema de leche, base para helados, entre otros.

BAZO VELARDE: Manjar - Fudge

SUIZA: Embutidos

WATTS: Bebidas de durazno,
naranja, mango, piña

www.laive.pe



GRUPO MAN PAN

Av. Santa Anita 571,
Urb. Villa Marina, Chorrillos
☎ 631-5600

contacto@manpan.com

SERVICIO TÉCNICO

Servicio a medida de cada cliente
Evaluación de equipos y procesos
Mantenimiento

SERVICIO:

PREVENTIVO - PREDICTIVO - CORRECTIVO

www.manpan.com



Puratos Perú

☎ 987 574 176

contactoperu@puratos.com

SOLUCIONES PARA PANADERÍA

Levadura - Mejoradores - Masa Madre en polvo
Mixes de Panadería - Brillo de decoración
Grasas especiales - Enzimas - Emulsificantes
Desmoldantes - Granos y Semillas.

SOLUCIONES PARA PASTELERÍA

Cremas UHT - Mixes de pastelería - Rellenos de
fruta y cremosos - Crema Pastelera - Brillo de
repostería - Baños Ganache - Tecnología enzimática

CHOCOLATE REAL Y SUCEDÁNEO

Belcolade - Carat

www.puratos.pe



manjaleite

☎ 941 900 099 / 946 597 522

Calle Los Rosales Mz. W Lt. 14
Urb. Huertos de Lurin - Lurin

ventas@leitecorp.pe

ESPECIALISTAS EN SOLUCIONES INNOVADORAS Y DE CALIDAD PARA PASTELERÍA FINA Y REPOSTERÍA:

Amplio portafolio:

Manjares - Fudges - Premezclas
Jaleas - Cremas de leche y mucho más

www.leitecorp.com.pe



Excellent - Mass Cream

☎ 719-2290

Av. Los Faisanes 316, Chorrillos

atencionalcliente@corporacionludafa.com

INSUMOS E INGREDIENTES PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Pastelería - Panadería - Heladería
Chocolatería - Pastas - Premezclas

www.corporacionludafa.com



SOTTORIVA SPA - Italia

Representante exclusivo en Perú: **NOVO LIDER TRADE EIRL**

Sottorivaspa ☎ +1 786.512.2452

lidertrade@gmail.com

EQUIPOS

DIVISORAS BOLEADORAS:

Desde 3000, 9600 y 15000 unidades/hora
Todo tipo de pan redondo de 15 a 200 g.

AMASADORAS: De espiral, brazos zambullantes,
horquilla y volcadora. Para 160, 200, 250 y 300 K de masa

DIVISORAS VOLUMÉTRICAS: Pan de molde, panetones,
pizzas. Rinden 1500, 3000, 4600 y 6,000 piezas/hora

LÍNEAS AUTOMATIZADAS

BREAD LINE: Pan de molde, paneton, pizza
MINI LINEA SF3, HI-LINE S, SUPER FLEX LINE, LINEA PIZZA, etc.
Elaboran pan hamburguesa, hot dog, ciabatta,
yema, chancay, petit pan, panes estampados
como el pan francés, kaiser, etc.

www.sottoriva.com



CAMPAÑA

Turrón y Paneton

“Rentabilidad Comprobada: Premezclas que aseguran tu éxito.”

KIT TURRÓN

- PREMEZCLA PARA TURRÓN
- JARABE DE FRUTAS TURROMIEL
- CAJA PARA TURRÓN



 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



Premium



Multisemillas



Sabor Chocolate

¡BAKELS, TE TRAE LA CAMPAÑA COMPLETA!

¡CONTACTA CON UN ASESOR!

COLD 96

Autoridad en Refrigeración



Dale un vistazo
a la **excelencia**

Whatsapp: 977 561 592

Web: www.cold96.com