

Revista **Maestro**

Panaderías
COMPARTEN
SU HISTORIA

*El Arte
de hornear*
EN FACEBOOK

Tendencias

- **POSTRES
MULTICOLORES**
- **TORTAS
METÁLICAS**

**DULCES
PARA**

maná

PRODUCTOS | EQUIPOS | NEGOCIOS

EDICIÓN 27 / MAYO 2019

P

Línea
Maestro

Fabricake

www.lineamaestro.com.ec

 @linea.maestro

 lineamaestro



EXCELENTE MIGA • ESPONJOSO

VERSÁTIL • CALIDAD CONSTANTE

DELICIOSO SABOR Y AROMA

CONT. NETO 1kg

MELO COME JKA

*Pruébalo HOY
y lo elegirás siempre.*



Nos renovamos



ANA CAROLINA MADERO
Gerente de Ventas B2B de La Fabril.

Mayo es un mes de mucho movimiento para el sector panificador y para la economía en general. El Día de la Madre no solo es una fecha para enaltecer el rol de esta valiosa mujer en la sociedad, sino también para ofrecer propuestas deliciosas e innovadoras en las vitrinas de las panaderías y pastelerías. Para esta ocasión nuestros técnicos de Línea Maestro han elaborado una atractiva oferta de tortas que de seguro atraerán a sus clientes.

Además, en esta edición seis de nuestros maestros nos cuentan las ventajas de profesionalizarse y de las estrategias que están implementando para hacer crecer sus negocios.

En este mes a más de festejar el Día de la Madre, celebramos también el cambio de imagen de nuestra revista, que a partir de esta edición no solo presenta un nuevo diseño, sino que además integra en sus páginas a otro integrante de la familia de La Fabril: la marca SERVEI. Con esta importante adición, este medio de comunicación se convierte en un aliado ya no solo del sector panificador, sino también de HORECA (hoteles, restaurantes y catering).

La revista SERVEI Horeca es un espacio en el que los clientes de este segmento podrán encontrar técnicas, recomendaciones e información relacionada al giro de su negocio, tales como Buenas Prácticas de Manufactura, procesos ideales, limpieza, tendencias, entre otros temas de interés. Para Línea Maestro y SERVEI será un gusto acompañarlos y trabajar con ustedes.

i Informativo **p** Publicitarios **o** Opinión

Línea Maestro®



4 PROFESIONALIZANDO EL OFICIO

12

TORTAS PARA MAMÁ

6 POSTRES MULTICOLORES.

8 LA BARRA MÁS DELICIOSA.

18 PANADERÍAS QUE CRECEN.

20 EQUIPOS PARA UN TRABAJO EFICIENTE.

22

TENDENCIAS



Revista SERVEI Horeca



6 ENTREVISTAS

3 SERVEI EN ECUADOR.

4 LA MEJOR SOLUCIÓN PARA EL CANAL HORECA.

20 FRITURA IDEAL.

22 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.



12

MARKETING

16

RECETAS



PROFESIONALIZANDO

el oficio

Línea Maestro ofrece a sus clientes capacitación para que panaderos y pasteleros adquieran el conocimiento necesario para mejorar su producción.

La panadería ha sido por mucho tiempo un oficio que se heredaba de generación en generación. En la actualidad, si bien lo tradicional se conserva

las nuevas generaciones están cada vez más preocupadas por darle un mayor profesionalismo a su trabajo, pues han palpado que la formación no solo influye

positivamente en su proceso productivo, sino también en sus ganancias. Aquí algunas historias de quienes decidieron profesionalizar su trabajo.

“EL ÉXITO DEL MAESTRO ESTÁ EN CAPACITARSE”



Anthony Toala Plaza (i)
y Antonio Toala.

Antonio Toala, propietario de Panadería y Pastelería Los Ángeles, en Guayaquil, considera que para crecer en este negocio es necesario estar actualizado.

“Tanto el dueño como los maestros deben especializarse en cursos para que aprendan más. El éxito del maestro está en capacitarse, no se puede dar siempre lo mismo”, resalta.

Siguiendo sus pasos su hijo, Anthony Toala Plaza, decidió poner en práctica esta premisa y obtener su título de Técnico en panadería, pastelería y gastronomía, conocimientos que están llevando a crecer aún más este negocio familiar.

No solo se trata de tener un título -resalta- sino de aprender nuevas técnicas y conocer

cada producto con el que se trabaja.

En sus vitrinas si bien se destacan los productos tradicionales, también hay propuestas gourmets como tortas húmedas con frutas, cheesecakes, mousse, tortas inglesas, entre otros postres. “Siempre partimos de lo tradicional como un buen bizcocho, un cake o una crema pastelera. Si tenemos bien claras nuestras bases y el conocimiento de lo tradicional podemos incorporar cosas tipo gourmet.

El estudio nos enseña a formular, costear un producto y estandarizar las recetas sin gastar mucho”, señala.

El personal de esta panadería está constantemente en capacitación con los cursos y talleres que ofrece Línea Maestro.

“AHORA MANEJAMOS MEJOR NUESTROS PROCESOS”

Aunque su profesión era otra, la panadería terminó convirtiéndose en el medio de subsistencia de Kléber Tigre, propietario de Panificadora Azur, en Quito. La experiencia adquirida en este segmento le llevó a abrir su propio negocio en el 2010.

Sus inicios fueron duros, pero algo que siempre tuvo claro fue que debía mejorar su producto. Así con este objetivo en mente obtuvo su título artesanal y se propuso especializarse en pastelería para ampliar su oferta.

“Con este cambio obtuvimos mayores ingresos y clientes. Los conocimientos nos ayudaron a manejar procesos de chocolate y batidos de cremas con mayor precisión y a obtener un producto más estandarizado. Hemos

mejorado en un 60 o 70 por ciento”, afirma.

Hace algunos meses Tigre culminó un curso online de repostería en una escuela gastronómica de México y está próximo a cursar la carrera de pastelería en Quito.

Para este artesano la clave está en innovar y no quedarse solo con la panadería tradicional, pues las tendencias cambian y la competencia es grande.

De los hornos de Panificadora Azur salen 30 variedades de panes y 800 pasteles mensuales, la especialidad de la casa es el bizcochuelo de chocolate con relleno de crema chantillí y avellana, decorado con crema de ron. “Producto desarrollado por nosotros y con productos de Línea Maestro”, enfatiza.

“EL TÍTULO SÍ NOS AYUDA MUCHO”

Para Ángel Quilo, propietario de la Panadería Pan de Casa, en Quito, no hay nada más gratificante que ofrecer un buen producto y que el cliente quede satisfecho. Este maestro panificador cree que para destacarse hay que innovar.

Seis años atrás obtuvo su título de artesano panificador, estudio que según señala le dio un plus al trabajo que ya realizaba en su panadería.

“La verdad es que el título sí nos ayuda mucho, nos enseña a hacer algo diferente, cómo administrar, cómo sacar algo a la venta, hay muchos beneficios”, enfatiza.

En la actualidad, el negocio está atravesando un proceso de renovación,

para no solo ofrecer pan, sino también un lugar más grande con las comodidades para que la gente se sienta y tome un café acompañado de pan y postres.

Hoy en día, Ángel Quilo está recibiendo asesoramiento para la imagen y presentación de su nueva panadería. Por ejemplo, Línea Maestro ha capacitado a su personal en temas de atención al cliente y producción.

“Nosotros trabajamos con los técnicos de Línea Maestro, ellos nos colaboran cuando lo solicitamos”, señala.

Panadería Pan de Casa tiene hoy en día dos sucursales y una producción diaria de 7.000 panes, 150 postres y 30 tortas, aproximadamente.



Dele color a sus creaciones

Por qué limitarse a un solo color cuando existe una gran variedad de ellos. Sorprenda a sus clientes con postres multicolores.

Los postres con colores vivos y llamativos están atrayendo las miradas de los consumidores. Cada vez más las mesas de fiestas y cumpleaños se llenan de pasteles, cupcakes, galletas, donuts, macarons, bocaditos y todo tipo de dulces en los más divertidos colores.

Para darle vida a sus postres existe una variedad de

tonalidades, que con una correcta combinación pueden dar estilo a sus rellenos, coberturas o masa de tortas, galletas o panes.

Fabricolor de Línea Maestro tiene colorantes líquidos con propiedades liposolubles (solubles en aceite) e hidrosolubles (solubles en agua) en colores amarillo, rojo, verde y azul. Estos productos tienen la ventaja de que

se homogenizan tanto en aceite como en agua, por lo que resultan perfectos para aplicar en todo tipo de productos de pastelería.



Mezcle
y cree el
color que
quiera con
Fabricolor

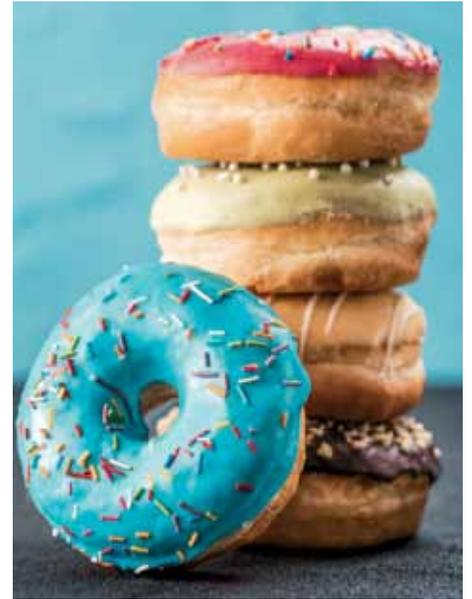


APLICACIONES PARA COLOREAR

Chocolate blanco

Caliente el chocolate a baño maría o en microondas hasta que se derrita. Recuerde que tiene que ser chocolate

blanco, es el único que acepta la coloración. Añada las gotitas de colorante hasta conseguir el color deseado. El chocolate caliente sirve para recubrir tortas, churros y todo lo que imaginemos.



Buttercream

Coloque el colorante a la mezcla ya lista de buttercream, mezcle hasta lograr el color deseado.

Utilice la espátula para quitar crema de los lados del envase, donde por lo general se queda acumulado el color. Si añade el colorante y la mezcla pierde consistencia puede agregar un poco más de azúcar glass.



Chocolate plástico

Agregue el colorante a la porción que va a teñir, amase hasta que el tono se una de manera uniforme. Si desea un color más intenso es preferible añadir el color en la mezcla de gelatina sin sabor y la glicerina.

Agregar el color poco a poco e ir amasando. Deje reposar al menos



una hora bien tapado para que no se seque. La masa absorbe más el color, mientras más repose.

La barra más deliciosa y rendidora

Elabore pasteles, coberturas, brownies y todo lo que se le ocurra con la barra de Coberchoc.

Funda, ralle, trocee, haga coberturas y dele un delicioso sabor a sus postres con la nueva barra de Coberchoc de cinco kilos de Línea Maestro. Sus presentaciones de chocolate dulce y blanco son ideales para los panificadores que aman usar chocolate.

El producto tiene una cobertura elaborada con grasas sustituidas de manteca de cacao cien por ciento de origen vegetal.

Su versatilidad permite su uso en estado sólido para formar virutas, fundido para crear formas (filigranas) y coberturas (ganache).



Es ideal para hacer virutas para sus tortas y postres.



PRODUCTO
Nuevo

CONSERVACIÓN

Mantenga a una temperatura entre los 15 °C y 18 °C, en lugares libres de luz. En climas cálidos superiores a los 25 °C, lo ideal es guardarlo el productos en la nevera en bolsas herméticamente selladas, para evitar su contaminación con la humedad y otros aromas o sabores.

Tip

Para realizar fondue, funda la barra y adicione un 10% de aceite para obtener una cobertura más fluida.



NUEVAS COBERCHOC BARRA 5KG.

*Nuevo tamaño,
más Viruta.
El mismo Rey.*



Si vas a usar chocolate en barra, mejor utiliza Coberchoc!



EL ARTE DE HORNEAR

se toma las redes

A través de Facebook, Línea Maestro busca llegar a sus clientes con diversas técnicas y recetas de panificación y pastelería.

En su afán de innovar y de encontrar diferentes canales para comunicarse con sus clientes, Línea Maestro incursionó en lo digital con su plataforma 'El Arte de Hornear' con Línea Maestro es un programa que se transmite una vez al mes, vía Facebook, y en el que los técnicos de Línea Maestro explican cómo preparar distintas recetas, o abordan temas relacionados a innovación, nuevas formas de hacer negocios y todo tipo de información relevante

para sus clientes.

En su primera edición, que se transmitió en febrero, los seguidores del programa aprendieron a hacer dos postres por San Valentín. En total el programa obtuvo más de 3.000 visualizaciones y una gran cantidad de interacciones, en las que muchos aprovecharon para hacerle varias consultas al técnico.

Ya en su segunda entrega en marzo 'El Arte de Hornear' mostró a sus seguidores varias recetas a base de masas semi hojaldradas.

Tatiana Mondoñedo, jefa de Marca de Línea Maestro, cuenta que a través de esta plataforma se ha podido llegar a más clientes con tips de cómo innovar en sus negocios y cómo ofrecer nuevas variedades de productos.

"Esta forma de llegar a nuestros clientes es única, somos los primeros en nuestro segmento en utilizar esta plataforma y en brindar un contenido distinto. Más adelante, trataremos también temas relacionados a cómo



planificar el crecimiento del negocio y cómo darle un giro a este, a más de temas de costeo", sostiene.

En una segunda etapa el programa invitará a técnicos externos y a clientes para que cuenten sus experiencias en el segmento panificador.

P

Línea
Maestro

www.lineamaestro.com.ec

 @linea.maestro

 lineamaestro



MAMÁ

MERECE

un MUNDO

de DULZURA

CELEBREMOS SU DÍA CON DELICIOSAS TORTAS Y POSTRES.

Dulces PARA SORPRENDER A mamá

Para el Día de la Madre deleite a sus clientes con estos deliciosos postres.

Choco Tentación

PARA LA MASA:

Ingredientes	Gramos
Fabricake Chocolate	1.000
Huevos	300
Agua	500
Margarina Marva Crema	210

Procedimiento:

Colocar en la batidora la premezcla de Fabricake Chocolate, huevos, agua y margarina Marva Crema, mezclar a velocidad lenta por un minuto y luego batir aproximadamente por tres minutos y medio a velocidad media, hasta obtener un batido homogéneo.

Colocar la mezcla en moldes (medida aproximada del molde 18 x 5.5 cm). Hornear aproximadamente de 45 a 60 minutos. Una vez horneada dejar enfriar.

CREMA DE MANTEQUILLA (relleno y decoración):

Ingredientes	Gramos
Azúcar micropulverizada	800
Margarina Marva	1.000
Fabriesencia Vainilla Negra	3 gotas
Coberchoc Crema Dulce	700

Procedimiento:

Colocar en el tazón de la batidora la margarina Marva junto con el azúcar micropulverizada y la Fabriesencia de vainilla negra. Encender la máquina a velocidad baja hasta que se mezclen los ingredientes, luego subir a velocidad media hasta que doble su volumen. La crema de mantequilla obtenida será utilizada para el relleno y decoración de la torta.

Procedimiento relleno:

Hechas las tortas de Fabricake Chocolate se las corta en cuatro rodajas formando cuatro capas.

Colocar en un bowl 600 gramos de crema de mantequilla (obtenida en el proceso anterior) y 400 gramos de Coberchoc Crema Dulce. Mezclar en forma circular con una espátula de silicona hasta obtener una crema uniforme. Colocar el relleno entre capa y capa, dejar la torta lista para decorar. La crema de chocolate obtenida en este paso, se la utilizará para el relleno y los rosetones para la decoración de la torta.

Decoración:

Colocar en un bowl 300 gramos de Coberchoc Crema Dulce, llevar a diluir en microondas en sesiones de 15 segundos o baño maría hasta obtener un chocolate fluido.

Situar una fina capa de crema de mantequilla y alisar la parte superior de la torta. Bañarla con la mezcla realizada desde el centro para poder formar una caída fluida como se observa en la foto.

Colocar en una manga con una boquilla rizada 200 gramos de crema de chocolate (obtenida en el proceso anterior de relleno). Decorar encima de la torta con unos rosetones.



Con esta receta puede elaborar 2 tortas.



Con esta receta puede elaborar 2 tortas.

Delicias de mamá

PARA MASA:

Ingredientes	Gramos
Fabricake Chifón	1.000
Huevos	880
Agua	280
Aceite	280

Procedimiento:

Colocar en la batidora la premezcla de Fabricake Chifón, huevos y agua, mezclar a velocidad lenta por un minuto y luego batir aproximadamente por 7 minutos a velocidad media.

Agregar el aceite y seguir batiendo por un minuto más aproximadamente, hasta homogenizar la mezcla.

Colocar la mezcla en moldes (medida

aproximada del molde 18 x 5.5 cm). Hornear aproximadamente de 45 a 60 minutos.

CREMA DE MANTEQUILLA (relleno y decoración):

Ingredientes	Gramos
Azúcar micropulverizada	800
Margarina Marva	1.000
Fabriesencia Vainilla Negra	3 gotas
Postre de leche	200

Procedimiento:

Colocar en el tazón de la batidora la margarina Marva con el azúcar micropulverizada y la Fabriesencia vainilla negra.

Encender la máquina a velocidad baja hasta que se

mezclen los ingredientes, luego subir a velocidad media hasta que doble su volumen.

La crema de mantequilla obtenida será utilizada para el relleno y decoración de la torta.

Para el relleno:

Una vez hechas las tortas Chifón se procede a cortar en rodajas formando tres capas.

Colocar en un bowl 400 gramos de crema de mantequilla (obtenida en el proceso anterior) y 200 gramos de postre de leche, mezclar en forma circular con una espátula de silicona hasta obtener una crema uniforme.

Colocar el relleno entre capa y capa, dejar la torta lista para decorar.

PARA DECORACIÓN:

Ingredientes	Gramos
Fabricolor rojo	2 gotas
Coberchoc Crema Blanca	150

Procedimiento:

Situar una fina capa de crema de mantequilla y alisar la parte superior de la torta. Colocar en un bowl 150 gramos de Coberchoc Crema Blanca, llevar a diluir en microondas en sesiones de 15 segundos o baño maría hasta obtener un chocolate fluido. Incorporar dos gotas de Fabricolor rojo, con una espátula revolver hasta unificar el color. Bañar la torta con la mezcla realizada desde el centro para poder formar una caída fluida como observamos en la foto. Colocar la decoración de las flores naturales a su gusto.

Chocotrufas de amor

RECETA DE TORTA:

Ingredientes	Gramos
Fabricake Chocolate	1.000
Huevos	300
Agua	500
Margarina Marva	210

CREMA DE MANTEQUILLA (relleno y decoración):

Ingredientes	Gramos
Azúcar micro-pulverizada	400
Margarina Marva	500
Fabriesencia Vainilla Negra	5 gotas
Postre de Leche	300

Procedimiento:

Colocar en el tazón de la batidora la margarina Marva junto con el azúcar micropulverizada y la Fabriesencia de Vainilla Negra. Encender la máquina a velocidad baja hasta que se mezclen los ingredientes, luego subir a velocidad media hasta que doble su volumen.

Una vez doblado su volumen incorporar el Postre de Leche y mezclar hasta obtener una crema homogénea, dejar lista para rellenar y decorar.

Procedimiento para la masa:

En la batidora batir la premezcla de Fabricake, huevos, agua y margarina Marva. Mezclar a velocidad lenta por un minuto y luego batir aproximadamente por 3.30 minutos a velocidad media hasta obtener un batido homogéneo. Colocar la mezcla en moldes (medida aproximada del molde 18 x 5.5 cm). Hornear por aproximadamente 45 a 60 minutos.

Para el relleno:

Una vez hechas las tortas Fabricake Chocolate cortar en dos rodajas. Colocar el relleno entre capa y capa y dejar la torta lista para decorar.

Para la decoración:

Ingredientes	Gramos
Coberchoc Crema Semiamarga	200
Crema de leche	100
Nueces trituradas	45
Coberchoc Gotas Semiamarga	200
Coberchoc Crema Dulce	200

PARA TRUFAS

Procedimiento:

Colocar en una olla la crema de leche y calentar. Una vez caliente agregar 200 gramos de Coberchoc Crema Semiamarga y en forma circular revolver la mezcla. Llevar a refrigeración durante 30 minutos. Sacar del frío la mezcla de las trufas y formar bolas de aproximadamente 20 gramos. En otro recipiente llevar a baño maría o microondas (sesiones de 15 segundos) 200 gramos de Coberchoc Gotas Semiamarga hasta diluir.

Bañar las trufas con el Coberchoc Gotas Semiamarga diluido (obtenido en el paso anterior), e incorporar las nueces trituradas. Dejar listas las trufas que serán utilizadas para la decoración.

Decoración:

Situar una fina capa de crema de mantequilla y alisar la parte superior de la torta.

Colocar en un bowl 200 gramos de Coberchoc Crema Dulce, llevar a diluir en microondas (sesiones de 15 segundos) o baño maría hasta obtener un chocolate fluido.

Bañar la torta con la mezcla realizada desde el centro para poder formar una caída fluida como observamos en la figura. Incorporar las trufas a la decoración.



Con esta receta puede elaborar 2 tortas.



Con esta receta puede elaborar 2 tortas.

Cálida inspiración

PARA MASA:

Ingredientes	Gramos
Fabricake Chifón	1.000
Huevos	880
Agua	280
Aceite	280

Procedimiento para la masa:

Colocar en la batidora la premezcla de Fabricake Chifón, huevos y agua, mezclar a velocidad lenta por un minuto y luego batir aproximadamente por siete minutos a velocidad media. Agregar el aceite y seguir batiendo por un minuto más hasta homogenizar la mezcla. Colocar la mezcla en moldes (medida aproximada del molde 18 x 5,5 cm). Hornear por aproximadamente 45 a 60 minutos.

Colocar el relleno entre capa y capa y dejar la torta lista para decorar.

La crema de mantequilla que se obtuvo en el proceso anterior servirá para la decoración que se aplica en la parte lateral de la torta realizada manualmente.

La cantidad necesaria de flores naturales y perlas doradas se obtienen de acuerdo al gusto.

PARA LA DECORACIÓN:

Ingredientes	Gramos
Crema de mantequilla	350
Fabricolor amarillo, verde, rojo, azul	Cantidad al gusto
Perlas doradas y flores naturales.	Cantidad al gusto

Procedimiento:

Con una espátula cubrir la torta con la crema de mantequilla. En varios recipientes colocar la cantidad necesaria de crema de mantequilla para realizar los colores que se utilizarán para hacer las rosas y las hojas que se observan en la parte lateral.

Decorar con perlas doradas y flores naturales como se observa en la foto.

CREMA DE MANTEQUILLA (relleno y decoración):

Ingredientes	Gramos
Azúcar micro-pulverizada	800
Margarina Marva	1.000
Fabriesencia Vainilla Negra	3 gotas
Coberchoc Crema Chocolate Blanco	200

Fabriesencia de Vainilla Negra. Encender la máquina a velocidad baja hasta que se mezclen los ingredientes, luego subir a velocidad media hasta que doble su volumen.

La crema de mantequilla obtenida será utilizada para el relleno y decoración de la torta.

Para el relleno:

Hechas las tortas Fabricake Chifón cortarlas en rodajas formando 3 capas. Colocar en un bowl 300 gramos de crema de mantequilla (obtenida en el proceso anterior) y 200 gramos de Coberchoc Crema de Chocolate Blanco; mezclar en forma circular con una espátula de silicona hasta obtener una crema uniforme.

Procedimiento:

Colocar en el tazón de la batidora la margarina Marva junto con el azúcar micropulverizada y la

Este cake pop está hecho a base de los trozos sobrantes de Fabricake Chocolate. Esta es una combinación perfecta para deleitar el paladar.



Aproveche el sobrante de Fabricake para elaborar estos deliciosos detalles.

Flores para mamá

PARA LA MASA:

Ingredientes	Gramos
Migas de Fabricake Chocolate	500
Postre de Leche	100
Amaretto	50
Sorbete	c/n 10 unid.

Procedimiento para la masa:

Colocar en el tazón de la batidora las migas de Fabricake Chocolate y

el Postre de Leche. Encender la máquina a velocidad baja hasta que se homogenicen los ingredientes.

Incorporar poco a poco el amaretto hasta que la mezcla tome una textura ideal para amasar o formar los cake pops.

Formar con la mano bolas de 60 gramos. Colocarle el sorbete en los cake pops formados y llevar a refrigeración durante 30 minutos, dejar listos para decorar.

PARA EL BAÑO:

Ingredientes	Gramos
Claras de huevo	40
Azúcar micro-pulverizada	200
Gotas de limón	5 gotas
Fabricolor variados - rojo	c/n al gusto

Procedimiento:

Colocar en el tazón de la batidora las claras de huevo con el azúcar micropulverizada. Encender la máquina a velocidad lenta hasta que se mezclen

los ingredientes. Luego subir a toda velocidad hasta que tenga el batido punto de hilo o escritura. Agregar las gotas de limón. Separar en varios recipientes y colocar el Fabricolor dependiendo de la tonalidad deseada.

Para la decoración:

Para este paso se utilizarán los siguientes materiales de decoración: perlas doradas comestibles, grajeas de colores y flores naturales. Decorar los cake pops como indica la imagen o a criterio personal.

PARA ELLOS GANAR fue Pan Comido

Estos son
nuestros
ganadores.



**Carro
Okm**

Evelin Martínez, Santo Domingo - Panadería My Family.

Motos



GANADOR	PANADERÍA
María Gualpa, Cañar	El Sabrosito
Héctor Delgado, Manabí	Sensaciones Dulces
Ma. Gabriela Jurado, Guayaquil	Panadería Erick

**Tv LED
49"**



GANADOR	PANADERÍA
Britany Ramirez, Sto. Domingo	Pichincha
Rosa Yurga, Loja	Su Panadería
Javier Vasconez, Sto. Domingo	Tradición Quiteña
Ma. Soledad González, Sta. Elena	El Buen Pan
Mónica Cotacachi, Ibarra	VitalPan

¡NUESTRAS PANADERÍAS TAMBIÉN GANARON!

GRADILLERO

Panadería Pichincha

Su Panadería

Panadería Tradición Quiteña ..

Panadería El Buen Pan

Panadería VitalPan

BATIDORA KITCHEN AID

Panadería El Sabrosito

Panadería Sensaciones Dulces ..

Panadería Erick

\$5000 EN REMODELACIÓN.

Panadería
My Family



Tres panificadores cuentan qué estrategias están siguiendo para mejorar sus negocios.

Los hábitos de consumo cambian constantemente y las panaderías se han ido adaptando a estas tendencias para crecer, obtener más ganancias y diferenciarse de la competencia.

Atrás van quedando los establecimientos que únicamente venden pan, ahora estos han abierto su abanico a una oferta mucho más amplia para

Panaderías QUE CRECEN

llegar a más consumidores.

Hoy en día es común encontrar en una panadería, una sección de bebidas calientes, una vitrina de postres fríos y una carta variada.

En este sentido la jefa del SAT (Servicio de Asesoría Técnica) de Línea Maestro, Andrea Cañarte, hace énfasis en la importancia de que el panificador adopte estas

estrategias para crecer.

“Actualmente, hay mucha competencia por lo que el panadero debe diversificar y no solo quedarse con el pan. Ahora los clientes no solo compran el pan de la mañana, al medio día o en la tarde hay celebraciones o reuniones en oficinas que pueden aprovecharse para ofrecer algo extra”, recomienda.

Sus clientes

MARCAN EL NORTE



Ewind Yachimba, propietario de la Panadería Jesús del Gran Poder.

Para la Panadería Jesús del Gran Poder, en Durán, Guayas, la opinión del cliente es importante a la hora de crecer. Su propietario Ewind Yachimba afirma que la competencia en este segmento es muy grande, por lo que los panificadores deben diferenciarse.

Una forma de hacerlo, señala, es ofreciendo al cliente un ambiente diferente y un espacio para que pueda degustar los productos que allí se elaboran.

Por esta razón a finales de este año trasladará su establecimiento a un local esquinero. Este contará con mesas, sillas, aire acondicionado, así como con una oferta de

bebidas calientes como café y chocolate para acompañar los panes y postres.

“Me enfoco en la exigencia de los clientes, ellos siempre sugerían que pusiera una panadería con esas características”, manifiesta.

Esta panadería elabora veinte variedades de pan, entre tradicional, mixto, dulce, integral, cachito, moldes, de maíz, entre otros, asimismo ha desarrollado treinta variedades de postres. En esta última área, comenta, Línea Maestro le ha ayudado a ampliar su oferta, pues siempre lo apoya con asesoría técnica, así como con vestimenta.

Aprovechando EL MOMENTO

‘El mejor panadero de Quito’, así se lo conoce ahora a Ángel Armas, propietario de Panificadora Armas, esto después de haber sido el ganador de un reality digital de panadería.

Ganar fue una sorpresa para él, quien confiesa sentirse feliz y comprometido a seguir mejorando para ofrecer un mejor producto.

Con la idea de dar una mejor propuesta se encuentra preparando la apertura de un local contiguo a su panadería, el cual tendrá una oferta de cafetería gourmet en la cual se ofrecerá

productos de pastelería y sánduches.

“Queremos aprovechar el momento y captar un nuevo mercado. Estamos ubicados detrás de un hospital y hay bastante movimiento, queremos ofrecer un lugar cómodo para conversar y comer porque aquí no hay nada parecido”, manifiesta.

El secreto de su éxito -resalta- es trabajar con buenos productos, por ello desde sus inicios ha trabajado con Línea Maestro, pues confía que la calidad de sus materias primas le permiten tener un producto final muy bueno.



Ángel Armas ampliará su local para brindar una oferta de café gourmet para sus clientes.

La tendencia

DEFINE SU OFERTA



Diana Duque y su esposo Rodrigo de Jesús Zuluaga.

Seguir las nuevas tendencias y adaptarse a las preferencias de los clientes es la estrategia que ha seguido por más de una década La Casa del Pastel en Quito. El establecimiento de propiedad de Diana Duque y su esposo Rodrigo Zuluaga se caracteriza porque sus tortas y postres incorporan sabores, diseños y temáticas diferentes.

“Nos acoplamos a lo que la gente le gusta y lo de tendencia. Siempre variando para que el cliente no vea lo mismo. Tenemos tortas de masa tradicional, con fondant, merengue italiano, tortas mojadas y decoraciones infantiles con diferentes

rellenos”, destaca.

A decir de esta artesana, que llegó de Colombia hace más de 15 años, el campo de la pastelería demanda de innovación, pues es la única forma de diferenciarse. Para ella, este oficio es de perseverancia, durante este camino -resalta- siempre ha contado con el apoyo de Línea Maestro, ya sea con crédito, asesoría o capacitación.

Actualmente, La Casa del Pastel elabora al día 20 pasteles fríos y a la semana recibe hasta 35 pedidos de tortas. Sus especialidades son el mousse de maracuyá y de oreo y la torta de tres leches.

Equipos

PARA UN TRABAJO EFICIENTE

La labor del panificador demanda de equipos de primera, que permitan al artesano ahorrar tiempo y dinero. Aquí algunas herramientas que pueden facilitar esta labor.



HORNO

Metvisa 01FTG-300BT

Horno turbo con sistema de calentamiento a gas para 10 bandejas, está fabricado en acero inoxidable. Posee un ventilador con motor tres cuartos de caballos de fuerza, incluye 15 bandejas y carro de transporte.

Usos: Horneo de masas.
Origen: Brasil.

LAMINADORA

Metvisa 01CLM-510

Fabricada en acero inoxidable, posee sistema de ajuste de rodillo para establecer el grosor de la masa laminada. Tiene un motor de 1.5 HP con sistema de apagado de emergencia. Se puede usar sobre mesón o sobre su base (incluida).

Usos: Masas para pan, pizza, etc.
Origen: Brasil.



HARPÍA

10 Pro

Horno giratorio de 10 bandejas con panel de control touch e intercambiador de calor que trabaja con un quemador de tiro forzado. Su panel convierte a este equipo en un horno inteligente.

Usos: Panadería, pastelería y aplicaciones gastronómicas.
Origen: Nacional.

GAVILÁN 10

Horno estático de convección forzada con quemador a gas que proporciona gran versatilidad de producción, gracias a la máxima variabilidad de funcionamiento y a sus dimensiones reducidas.



Usos: Panadería, pastelería y aplicaciones gastronómicas.
Origen: Nacional.

HORNO ROTATIVO

Pocket

Sistema eléctrico, a gas o diésel, perfecto para la cocción en general de productos de panadería o pastelería, su capacidad es de 15 o 18 bandejas en medidas 40x60 o 46x66 cm, tiene una capacidad de producción aproximada de 8 a 10 quintales de pan en 8 a 10 horas de trabajo.

Usos: Panadería o pastelería.
Origen: Italia.



BATIDORA

KitchenAid



Batidora semi-industrial, tiene seis cuartos de galón de capacidad, tazón de acero inoxidable con protector para evitar derrames; batidor globo de alambre tipo D; plano tipo B y de gancho tipo ED y control de 10 velocidades.

Usos: Batir, amasar, apoyo en cocina.
Origen: EE.UU.

LAMINADORA

de masa



Permite laminar masa para hojaldre, pizza, entre otras; permitiendo ingresar masa en diferentes medidas.

Usos: Variedad de masas.
Origen: Importada.

ABATIDOR DE

Temperatura



Este equipo reduce la temperatura de un alimento recién cocido a 80 o 90 grados centígrados y hasta los 3 grados en 90 minutos, o bajarla a -18 o -25 grados centígrados en 180 minutos. El cambio drástico de temperatura permite que los alimentos conserven la humedad y no se generen macro cristales.

Usos: Pastelería, gastronomía y repostería.
Origen: España.

HORNO UNIPRO

a convección

Horno de la línea POLIN, sistema eléctrico, perfecto para puntos calientes, capacidad de 3 o 4 bandejas en medidas 46x33 o 40x60, para una producción

aproximada de un quintal, de pan en 8 a 10 horas.

Usos: Panadería o pastelería.
Origen: Italia.



HORNO INTELIGENTE AROMA

by Laboo



Horno profesional con una serie de funciones e innovaciones. Cocción automática, uniforme, multinivel, al vapor y baja temperatura, y aromatización son las principales funciones de este equipo, que tiene además un sistema de lavado automático.

Usos: Panadería, pastelería.
Origen: Italia.

Tortas para celebrar

Las fiestas y eventos están cambiando el arte de elaborar las tortas. Cada acontecimiento imprime un toque diferente.

Geométricas

Las parejas están buscando diseños, sabores y texturas divertidas.

Estas tortas presentan diferentes formas: cuadrados apilados, remolinos, círculos, triángulos, hexágonos, cúpulas y figuras irregulares.

Tip

Con rayas o círculos se puede lograr una combinación de geometría y sombreado que le adiciona dimensión a una torta de colores blanco o marfil.



Gender Reveal

Primero fue el baby shower, ahora la tendencia son las fiestas para anunciar el sexo del bebé o Gender Reveal. Pero el anuncio no consiste solo en decirlo, sino hacerlo de la forma más original posible y la torta es el medio perfecto; al cortarla el color de su interior revelará si es niño o niña.

Tip

Para el relleno se puede utilizar caramelos o relleno de crema chantilly en color rosa o azul.



Para que su torta llame la atención puede utilizar contraste de colores y texturas.



Suculentas

Los cakes de suculentas o cactus estilo terrarios se adueñan de las mesas de dulces, estos postres rompen el molde de la tradicional decoración.

Las figuras que emulan a las plantas son elaboradas con chocolate plástico o buttercream y coloreadas en distintos tonos verdes y tierra. Son ideales para cumpleaños o festejos rústicos.

Tip

Para crear la "tierra" que suele acompañar a estas tortas se utiliza miga de galletas y brownie desmenuzados.



Para elaborar las plantas se requiere de muchas boquillas.



Metálicas

Los colores metálicos como el dorado, plata y cobre en detalles y pisos enteros siguen presentes en las celebraciones, especialmente bautizos, confirmaciones, matrimonios y quinceañeras. Estos postres combinados con el efecto mármol dan un diseño impactante, especialmente si se los armoniza con tonos pastel o flores.

Tips

- Mezcle el colorante con algún licor transparente, estas bebidas no modifican el color final de la pintura.
- Un pincel de cerdas blandas permite cubrir superficies de manera uniforme y uno de cerdas duras para dejar las marcas del trazo con la pintura.



Flores en tonos contrastantes o esferas brillantes son ideales para decorar estos pasteles.

Navidad

EN BROADWAY

Al estilo de Broadway la división B2B de La Fabril celebró la Navidad junto a sus clientes de Línea Maestro y SERVEI. La fiesta se organizó en cinco ciudades del país: Guayaquil, Quito, Ibarra, Cuenca y Santo Domingo de los Tsáchilas, y tuvo la asistencia de más de 1.000 personas.

La celebración contó con el espectáculo en vivo de La Mofle, así como con sorteos, concursos y actividades que fomentaron la unión y el espíritu navideño entre los asistentes, incluidos los distribuidores.

Cada año La Fabril busca fortalecer sus vínculos con los clientes y reconocer su trabajo.



Línea Maestro y SERVEI compartieron con sus clientes un espectáculo entretenido.



San Valentín

EN LAS PANADERÍAS

La campaña 'Comparte Dulces Momentos' atrajo el interés de varios clientes de las panaderías.

Para conmemorar el Día del amor y la amistad, Línea Maestro llevó a cabo el 14 de febrero una campaña de San Valentín. Para estas activaciones tres modelos visitaron 20 panaderías de Guayaquil y Quito para promover sus ventas.

Las personas que compraban en estos puntos tenían la oportunidad de participar en el concurso 'Comparte Dulces Momentos', el cual consistía en tomarse una foto con el 'big boy' que se encontraba en las

panaderías y subirla a sus redes sociales de Facebook e Instagram con el hashtag #dulcesmomentos. El premio consistía en una estadía romántica en el Hillary Resort. Los ganadores fueron: Joselito Argüello y Oliva Ortega.

Adicionalmente, se realizaron activaciones de impulso de venta en 20 pastelerías, las cuales se decoraron acorde a la fecha y recibieron más de 50 cajas de regalo.

Gracias • POR • DELEITARNOS CON TU

ARTE

• FELIZ DÍA DEL • PANIFICADOR

EL PASADO **21 DE MARZO** SE CELEBRÓ EL DÍA DEL PANIFICADOR, **LÍNEA MAESTRO** CON EL FIN DE RENDIR HOMENAJE A QUIENES PRACTICAN ESTA HONRADA Y SACRIFICADA PROFESIÓN, DESARROLLÓ UN VIDEO ENALTECIENDO EL TRABAJO DE NUESTROS PANIFICADORES, RESALTANDO SU ARTE AL MOMENTO DE REALIZAR SUS CREACIONES, QUE A MÁS DE UNO LLENAN DE DULZURA.

DICHO VIDEO FUE COMPARTIDO EN NUESTRAS REDES SOCIALES, COMO PARTE DE NUESTRA ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN DIGITAL PARA ESPARCIR ESTE MENSAJE. TAMBIÉN ESTUVIMOS PRESENTE EN MEDIOS IMPRESOS, YA QUE REALIZAMOS UNA PUBLICACIÓN EN LA REVISTA CELEBREMOS DE DIARIO EL

UNIVERSO, QUE CIRCULA A MÁS DE 32.000 SUSCRIPTORES



ADICIONALMENTE, ENTREGAMOS UN PRESENTE A MÁS DE 3.000 PANIFICADORES DEL ECUADOR EN ESTE DÍA TAN ESPECIAL.

SOMOS

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
EL MEJOR ALIADO ESTRATÉGICO



SERVICIO DE ASESORÍA TÉCNICA EXCLUSIVO
para clientes de Servei y Línea Maestro.




¿CÓMO PEDIR UNA ASESORÍA TÉCNICA?
A través de tu asesor comercial.

Nuestros técnicos cuentan con certificaciones:



NOS RENOVAMOS

Nuestro SAT ahora tiene un nuevo enfoque con
contigo antes y después de cada servicio
que sea tal como la esperas.



ESORÍA TÉCNICA — TÉGICO PARA TU NEGOCIO



Nuestro **SAT** cuenta con técnicos especializados en el área de panificación, alimentos y limpieza, listos para apoyarte en el desarrollo de tu negocio.

Brindando asesorías técnicas de panificación y **BPMs** en procesos de alimentos y limpieza de tu negocio.

Capacitándote sobre tendencias a nivel mundial.

MOS
n **Call Center** que se comunicará
e tu asesoría, para asegurarnos de
bas.



PASTELERÍA



FRITURA IDEAL



PANADERÍA



LIMPIEZA IDEAL