

ALMENDRAS EN LA

# PANADERÍA

*Mexicana*



california  
**almonds**®

# *Durante más de 100 años,*

los agricultores han cultivado almendras en los fértilles valles de California. El singular clima mediterráneo del Estado, que se encuentra en pocos lugares del mundo, se caracteriza por veranos cálidos y secos e inviernos frescos y húmedos. Este ritmo natural coincide con el ciclo de vida del almendro, lo cual permite que las flores broten en primavera, que las nueces maduren bajo un sol abundante y que la cosecha se realice en condiciones secas y sin lluvia. Estos factores convierten a California en el lugar ideal para cultivar las almendras del mundo, ya que producen casi el 80% del suministro global.

## **ACERCA DEL ALMOND BOARD OF CALIFORNIA**

El Almond Board of California (ABC) es un organismo federal de comercialización creado en 1950 que representa a 7,600 productores y 99 procesadores de almendras en California. Su misión es ampliar el consumo mundial de almendras de California mediante el desarrollo estratégico de mercados, la investigación innovadora y la promoción de las mejores prácticas de la industria. En nombre de la comunidad productora de almendras, ABC trabaja para generar demanda global, al mismo tiempo que invierte en investigación para mejorar continuamente nuestras prácticas de cultivo y procesamiento. Además, proporciona a fabricantes, chefs y científicos de la industria alimentaria amplios recursos sobre innovación, nutrición, aplicaciones y tendencias del mercado de la almendra.

# CONTENIDO

---

Las formas de la almendra 04

---

Por qué es buena idea  
agregar almendras a los  
productos horneados 06

---

Recetas de almendras

---

Conchas de almendra 11

---

Orejas de almendras 13

---

Croissant de almendra 15

---

Trenza hojaldrada con almendras 17

---

Frangipane 18

# LAS FORMAS de la Almendra

Las almendras se presentan en más formas que cualquier otro fruto seco. Piensa en cada forma como un elenco de actores consumados, listos para ayudar a que los productos horneados sean extraordinarios. Cada forma desempeña un papel exclusivo. Desde almendras enteras, rebanadas y picadas hasta bebida y mantequilla de almendras, las almendras ofrecen a los panaderos toda una variedad de opciones para elevar su arte.

## ALMENDRAS ENTERAS



Las almendras enteras vienen en una variedad de tamaños, desde pequeñas (32/34 por onza) hasta grandes (18/20 por onza). Con su delicada piel marrón, las almendras aportan contraste visual y brindan a los productos horneados un aspecto rústico y artesanal. La piel también intensifica el sabor de la almendra. Las almendras blanqueadas, aquellas cuya piel se ha retirado, ofrecen una impresión más refinada y un sabor más delicado.

## ALMENDRAS FILETEADAS



Aportan un crujido nítido al morderlas. Espolvoreadas sobre un pan dulce, como las conchas, o sobre donas glaseadas, las almendras fileteadas anuncian visualmente al comensal que algo lleno de sabor le espera. Durante el horneado se tornan doradas y liberan un aroma tentador que perfuma la panadería.

## ALMENDRAS EN TIRA



Las almendras en tira son almendras enteras blanqueadas cortadas en tiras largas y delgadas. Su forma y altura crean un efecto visual llamativo, ya sea esparcidas sobre un muffin o un pastelillo glaseado. Su textura firme y crujiente añade un elemento adicional a la cobertura o masa de galletas.

## HARINA DE ALMENDRAS



La harina de almendras fina o gruesa es el personaje invisible de la pastelería. Se integra suavemente en masas, batidos y rellenos para aportar espesor, suavidad y un toque de sabor a nuez. En la masa para galletas de mantequilla, la harina de almendras añade un sabor delicado y un crujido sutil. Las almendras molidas o la harina de almendras más gruesa brinda a los pasteles una textura granulosa sorprendente. En cualquier forma, la harina de almendras ayuda a que los productos horneados retengan la humedad, lo que garantiza una calidad de textura que se deshace lentamente en la boca.

## TUESTA POR UN SABOR MÁS PROFUNDAS

Algo mágico sucede cuando las almendras se tuestan: desarrollan notas de sabor más profundas que impregnan cualquier producto horneado en el que se utilicen.

## AFINAR EL SABOR

La sensación en boca y la textura del pan, pasteles, galletas o rellenos cambian según el tamaño de las almendras picadas, troceadas o granuladas que se utilicen. Los trozos de tamaño más uniforme suavizan el bocado cuando se busca una sensación más consistente.



## BEBIDA DE ALMENDRAS



La bebida de almendras es la actriz de reparto que aporta sabor y humedad a los productos horneados. Ayuda a que las masas dulces conserven la humedad para producir panes o pasteles suaves con una textura esponjosa y atractiva.

## MANTEQUILLA DE ALMENDRAS



La mantequilla de almendras se elabora a partir de almendras enteras finamente molidas y tostadas. Puede usarse sola bajo la cobertura de una concha o en galletas. Brinda sabor a los rellenos cremosos y funge como ingrediente aglutinante. La mantequilla de almendras intensifica la palatabilidad de la mantequilla láctea y mejora la experiencia gastronómica cuando se utiliza manteca vegetal.



# POR QUÉ ES BUENA IDEA AGREGAR ALMENDRAS

## *a los productos horneados*

El amor de México por los productos de panadería se basa en la tradición, aunque también está inspirado en la innovación. Los panaderos saben que el ingrediente adecuado puede convertir un clásico en algo verdaderamente memorable, y las almendras siempre han tenido ese poder.

Los productos horneados con almendras poseen un atractivo distintivo para las familias mexicanas. Los panaderos profesionales no se sorprenden al saber que los consumidores mexicanos perciben las almendras como un ingrediente premium, benéfico y de alta calidad. Nuestras investigaciones confirman lo que los panaderos ya saben: la almendra versátil convierte lo cotidiano en extraordinario.

Recetas creadas por el Chef Irving Quiroz en colaboración con el Almond Board of California.



### SATISFACE EL ATRACTIVO Y ELEVA LA FAMILIARIDAD

Los consumidores mexicanos valoran las almendras: el 81% afirma que las almendras hacen más atractivos los productos horneados<sup>1</sup>. No es de extrañar, entonces, que las almendras sean el fruto seco más utilizado en las panaderías mexicanas. Por lo tanto, ten la certeza de que agregar almendras significa añadir un atractivo especial a tus productos horneados.

Los dulces tradicionales como el pastel de almendra y el mazapán quizás hayan presentado al público el placer de los productos horneados con almendras. Sin embargo, agregar almendras también cambia el carácter de los favoritos cotidianos. Las almendras aportan a las conchas un tono dorado y un aroma que complementa su cobertura tradicional. Espolvorear la masa para mantecadas con almendras laminadas antes de hornear añade el sello de sabor del panadero. Dado que las almendras funcionan en distintas aplicaciones como masas, rellenos y coberturas, los panaderos pueden tomarse la libertad de innovar tanto en formatos tradicionales como modernos.

Las almendras ofrecen un fuerte atractivo visual que transmite inmediatamente calidad y sabor. Los consumidores manifiestan preferencia por las almendras fileteadas, picadas y en tira. La mantequilla de almendras también despierta la curiosidad entre los amantes mexicanos de la repostería. Cada forma aporta tanto sabor como



atractivo visual. Elegir qué forma usar depende de la textura y apariencia deseadas. Láminas de almendra esparridas sobre un pan de dulce o una galleta de mantequilla transmiten valor y exclusividad, cualidades que los consumidores asocian con las almendras. Una pequeña cantidad de almendras grandes rebanadas brinda al pan dulce un crujido delicado y un acabado elegante. Las almendras picadas ofrecen una apariencia artesanal y hecha a mano.

Las almendras brillan tanto en los panes clásicos como en los favoritos de temporada: desde croissants de mantequilla rellenos con crema de almendra hasta panqués enriquecidos con harina de almendras naturales o blanqueadas para un delicado sabor a nuez y mayor humedad. Las mantecadas obtienen profundidad cuando se integran almendras finamente molidas en la masa, mientras que un remolino de almendras picadas en un rol de canela crea un espiral de masa aromática con la textura precisa. Incluso el pan de muerto adquiere una nueva dimensión al coronarse con láminas de almendras tostadas, lo que aporta aroma y crujido a una tradición entrañable.

1. Mexican Baked Goods Consumer Study, 2025 Sterling Rice Group

## DIRIGE CON SABOR Y EXPLORA TU CREATIVIDAD

Los consumidores mexicanos tienen una relación profunda con su pan dulce favorito, y las almendras ofrecen a los panaderos una forma de hacer esos momentos aún más especiales. Su sabor evocador y matizado es la principal razón por la que los consumidores eligen productos horneados con almendras. Combinar ese sabor distintivo con clásicos familiares mejora tanto el gusto como la experiencia: las almendras picadas sobre donas glaseadas aportan emoción visual y notas de mantequilla tostada, mientras que las manteconchas, los panes en capas y los bigotes adquieren mayor aroma y profundidad gracias a la riqueza natural de la almendra. Más de ocho de cada diez consumidores mexicanos afirman que disfrutan probar nuevos productos de panadería<sup>1</sup>.



MÁS DE  
**80%**

CONSUMIDORES MEXICANOS  
AFIRMAN QUE DISFRUTAN  
PROBAR NUEVOS PRODUCTOS  
DE PANADERÍA

Tus clientes aspiran a disfrutar de panes sabrosos, gratificantes y de alta calidad. Las almendras te ofrecen una forma versátil de cumplir esa promesa y de desatar tu creatividad. Explora la creciente curiosidad por nuevos sabores y rellenos hechos con mantequilla de almendras, cuya textura suave y sus delicadas notas tostadas de caramelito se mezclan maravillosamente en rellenos y betunes cremosos. Combina almendras con chocolate para lograr una cobertura irresistible en pastelillos o pasteles en capas, a fin de crear una combinación suave e inolvidable.



## SABORES DE TEMPORADA

Los panes festivos y de temporada son un escaparate de creatividad, y cada panadero busca la manera de destacar. Las almendras ofrecen una forma sencilla pero distintiva de realzar estos productos especiales. Rellena una rosca de reyes con una exquisita crema de almendras para obtener un sabor rico y complaciente. Reboza un pan de muerto en una mezcla de azúcar y almendras finamente molidas para darle un acabado aromático. Combina almendras con frutas de temporada como guayaba, piña o fresas para crear combinaciones únicas de sabores que inviten a los clientes a regresar año tras año.

## UN HALO MÁS SALUDABLE

Más de un tercio de los consumidores afirman haber comido más productos horneados este año que el anterior. Pero un pequeño porcentaje (38%) está reduciendo su consumo por "razones de salud"<sup>1</sup>. Por otra parte, los consumidores consideran que los productos horneados con almendras son una opción más saludable. Agregar almendras a los panes dulces populares puede ser el punto de equilibrio perfecto entre lo saludable y lo indulgente.



**38%**

DE LOS CONSUMIDORES ESTÁ  
REDUCIENDO SU CONSUMO  
DE PRODUCTOS HORNEADOS  
POR "RAZONES DE SALUD".



# Conchas DE ALMENDRA

## INGREDIENTES

### MASA PARA TAPAR CONCHAS:

50g	harina
50g	harina de almendra
100g	mantequilla
100g	azúcar glass
15g	cocoa
8g	extracto de vainilla
50g	almendras fileteadas

### PARA LA MASA:

450g	harina
50g	harina de almendra
8g	sal
10g	levadura en polvo
110g	azúcar
10g	extracto de vainilla
110g	mantequilla
150g	huevo
250g	leche

### 1 Preparar masa para tapar conchas:

En un tazón cernir juntas azúcar glass y harinas.

Agregar la mantequilla cortada en cubos pequeños, con la ayuda de las manos ir mezclando los polvos con la mantequilla hasta que se incorpore por completo, cuando no existan rastros de la mantequilla seguir trabajando la masa hasta que quede con la textura de una plastilina.

Dividir la masa en dos y a la primera mitad incorporar a mano la cocoa en polvo y reservar tapada con plástico, a la segunda mitad, saborizarla con el extracto de vainilla y reservar tapada con plástico.

### 2 Preparar la masa:

Preparar una fuente con la harina y la sal por fuera. Colocar en el centro la levadura e hidratrarla con un poco de leche, agregar azúcar e ir incorporando la leche de poco en poco, agregar huevos de uno por uno y seguir incorporando un poco de harina de la fuente a la vez para ir formando una masa homogénea.

Agregar la mantequilla cortada en cuadros pequeños y de preferencia que se encuentre suavizada, continuar amasando de poco en poco, agregar la mantequilla de cerdo y continuar con el amasado. Es muy importante verificar la consistencia de la masa, si la masa se encuentra demasiado seca habrá que agregar un poco más de líquido y si por el contrario la masa se presenta muy aguada será necesario agregar un poco de harina.

Amasar hasta que la masa se despegue de la superficie de trabajo y forme una masa lisa y elástica.

Colocar la masa en un bowl ligeramente engrasado y permitir una fermentación completa

### 3 Sacar la masa del tazón y poncharla, dividir en piezas de 70 gr. cada una, permitir un reposo de las masas de diez minutos y bolear con las manos.

Colocar cada pieza sobre charolas con papel para hornear cuidando de que no queden muy juntas para evitar que se peguen durante el horneado.

Aplastar ligeramente cada bollo con las palmas de las manos, acremar un poco de manteca vegetal entre las manos hasta que quede suave y untar sobre cada uno de los panes.

Trabajar la masa para tapar conchas sobre la mesa espolvoreada de harina, cortar porciones del tamaño de una pelota de ping pong.

Espolvorear las manos de harina e ir aplanando cada bolita de masa para tapar conchas, como si se tratase de una tortilla bien plana y redonda, el tamaño debe ser suficiente para tapar el bollo de masa.

Colocarlo sobre cada pan y presionarlo con las manos para que quede bien tapado.

Presionar cada pan con el marcador de conchas para crear un diseño parecido al de una concha de mar.

### 4 Dejar reposar los panes hasta que doblen su tamaño y hornear a 170°C durante 18 minutos aproximadamente, revisar que la parte sin tapar de la concha se encuentre bien dorada. Retirar del horno y dejar enfriar por completo.



# Orejas DE ALMENDRAS

## INGREDIENTES

1	masa de hojaldre
300g	azúcar refinada
300g	almendras tostadas

- 1 Colocar una masa de hojaldre sobre la mesa de trabajo. Moler almendras tostadas con azúcar y utilizar esa mezcla para espolvorear la masa.
- 2 Extender la masa hojaldre y colocar la mezcla de azúcar y almendras por encima darle un doble sencillo, repetir este paso con otro doble sencillo y extender la masa a 70 cm por lo que dé de alto. Espolvorear la mezcla de azúcar por encima y por debajo de la masa.
- 3 Marcar la masa por la mitad y doblar la masa de un lado hacia la mitad de las masas, repetir el proceso del otro lado y volver a doblar por la mitad.
- 4 Cortar la masa en tantos de 1 cm. y colocar en charola para hornear.
- 5 Hornear a 170°C durante 25 minutos aproximadamente, voltear las orejas y regresar al horno por 15 minutos más.



# Croissant DE ALMENDRAS



## INGREDIENTES

### PARA EL JARABE NEUTRO

500g azúcar  
500g agua

### ASSEMBLY

12 croissants artesanales de mantequilla del día anterior  
665g frangipane (receta en la página 18)  
almendras fileteadas  
azúcar glass

- 1 Calentar agua y azúcar y permitir un hervor de 5 minutos. Dejar enfriar el jarabe.
- 2 Cortar los croissants por la mitad y colocar en charolas. Barnizar ambas partes con un poco de jarabe neutro. Colocar en la base del croissant una cantidad de crema de almendras y decorar con almendras fileteadas. Cerrar con la tapa del croissant y colocar un poco de crema de almendras por encima de la tapa, colocar almendras fileteadas sobre la crema de almendras.
- 3 Hornear a 180°C. durante 12 minutos aproximadamente, retirar del horno y espolvorear con azúcar glass.





# Trenza

HOJALDRADA  
CON  
ALMENDRAS

## INGREDIENTES

brillo de huevo  
665g frangipane  
(receta en la página 18)  
almendras en bastones  
brillo de chabacano  
(Este lo puede llevar el chef)  
azúcar glass

- 1 Elaborar una masa de croissant y empastar con la mantequilla, darle una vuelta doble y una vuelta sencilla.  
Extender la masa a 2 cm. y congelar.  
Descongelar la masa pasándola a refrigeración.
- 2 Trabajar la masa en la mesa de trabajo espolvoreándola con un poco de harina, con un cuchillo cortar tantos de 15 cm x 4 cm., realizar un corte por la mitad de la masa sin cortarla completamente y torcer la masa sobre si misma para torcerla dos veces.
- 3 Colocar en charolas y permitir una fermentación de 1.5 hrs. a 30°C.
- 4 Barnizar con brillo de huevo y colocar un poco de crema de almendra por en medio del pan, espolvorear con bastones de almendras y hornear a 170°C. durante 20 minutos.  
Dejar enfriar los panes y barnizar con brillo de chabacano, espolvorear con un poco de azúcar glass.



# Frangipane

## INGREDIENTES

PESO TOTAL: 665G

150g	mantequilla
150g	azúcar glass
150g	polvo de almendra
150g	huevos
15g	extracto de vainilla
40g	fécula de maíz
10g	ron

1 Acremar la mantequilla con el azúcar. Incorporar los huevos gradualmente, sin dejar de mezclar. Añadir el extracto de vainilla.

2 Combinar la harina con las almendras en polvo e incorporarlas, con movimientos envolventes, a la mezcla de mantequilla y huevo y refrigerar.

*Las almendras abren un mundo de posibilidades para los panaderos profesionales.*

Las almendras abren un mundo de posibilidades para los panaderos profesionales. Añadir almendras, el ingrediente favorito del consumidor mexicano, mejora el sabor y el atractivo de lo tradicional. La variedad de formas es como la paleta de un pintor: cada presentación versátil es un color que invita a la experimentación. Ya sea para embellecer un clásico o crear algo nuevo, con almendras todo es posible.



california  
almonds®