**Descripción del producto.**

**Pan de Jamón:**El pan de jamón es un pan de 40 cm de largo, aproximadamente, tiene como base:  
400 g de masa salada.  
300 g de jamón.  
100 g de tocino.  
25 g de pasas.  
25 g de aceitunas.   
  
Barnizado con un toque de papelón derretido por dentro y huevo batido con azúcar por fuera, es entregado encima de un papel antiadherente dentro de una bolsa de papel celofán, puede encontrarse también en calidad de roll.   
  
**Pan 3eme:**  
El pan 3eme es un pan que mide 40 cm, aproximadamente, tiene como base:  
400 g de masa salada.  
100 g de queso fresco.  
100 g de queso de cabra.  
100 g de queso edam.  
  
Se le puede agregar orégano sin costo adicional, se barniza con huevo batido con un ligero toque de azúcar, se entrega sobre un papel antiadherente dentro de una bolsa de celofán.

**Cachitos:**

El cachito es un pan tamaño individual, que tiene como base:  
100 g de una masa semi dulce.  
50 g de relleno\*  
  
Los rellenos pueden variar, en la actualidad contamos con:  
   
Jamón y tocino.  
Jamón, tocino y queso crema.  
Jamón, tocino y queso edam.

Chocolate.  
Se entregan sobre un papel antiadherente dentro de una bolsa de celofán.

**Golfeados:**

El golfeado es un postre característico de Venezuela, tiene forma cuadrada o circular, se puede parecer al caparazón de un caracol por la forma en la que es cortado, tiene como base:

Masa dulce con anís en pepitas.  
Relleno de papelón (chancaca), queso, anís y azúcar.  
  
Es un postre que tamaño individual, se entrega en su presentación por cantidad sobre un papel antiadherente, en bolsa de celofán o cajas y en su presentación individual en bolsas de celofán.

**Pan de guayaba:**

El pan de guayaba es un pan dulce que viene relleno de una mermelada de guayaba el cual mide 40 cm aproximadamente, tiene como base:

400 g de masa dulce.  
300 g de mermelada de guayaba.  
  
Tiene presentación con queso la cual tendría una base de:  
400 g de masa dulce.

150 g de queso fresco.

150 g de mermelada de guayaba.

Este producto también lo podemos encontrar en calidad de roll, su presentación y entrega en este caso es igual a la del golfeado y en el respectivo caso del grande, sobre papel antiadherente en una bolsa de celofán.

**Donas:**

Las donas son postres tamaño individual, que puede tener diferentes formas, circulares en su mayoría con un circulo en el medio, éstas pueden ser con diferentes toppings, tiene como base:  
  
Una masa dulce.  
Topping de chocolate.  
Extra de gotas o lluvia de chocolate.

Historia de su elaboración.

**El pan de jamón;** comencé a hacerlo luego de que mi mamá realizara un curso de panadería, ella fue la que me enseño a hacer lo que se llama “Masa base” y desde ese entonces era yo la encargada de hacer los tradicionales Panes de Jamón en navidades, posteriormente lo perfeccioné al ver propiamente un curso de panadería en la Escuela Culinaria Mariano Moreno.

**El golfeado;** toda mi vida comí golfeado, sin embargo, fue luego de hacer el curso de panadería que aprendí su elaboración, ahora, no fue sino hasta que llegué a Perú que comencé a hacerlos por mi cuenta, lo que me permitió experimentar su proceso de elaboración y mejorarlo cada día más.

**Pan 3eme (o pan de queso);** este pan nació en mí, al mismo momento en que inició la pandemia, jamás lo había hecho, en ninguno de los cursos lo había estudiado y todo fue ensayo y error, me dije que podía hacerlo con la “Masa Base” y lo que vino después fue la prueba del queso, hasta llegar a la variante preferida de todos que es el Pan 3eme, el que incluye 3 quesos nativos del Perú.

**Cachitos;** es imposible contar la historia del venezolano, sin contar que los desayunos para la escuela o los fines de semana eran los cachitos, a lo largo del territorio puedes encontrar diferentes rellenos, sin embargo, para mi el principal, el que no puede faltar es el de Jamón y Tocino, pero las variantes son importantes, para mantener la variedad, así mismo, los cachitos fueron uno de los primeros productos que comencé a hacer al iniciar 3emeliendo.

**Pan de guayaba;** podría comenzar la historia diciendo, Lo más difícil de migrar, es que no puedes siempre encontrar todos los productos que quieres y esa es la historia del pan de guayaba, no podía conseguir una guayaba que me gustara, que fuera de calidad y me recordara a los momentos de mi infancia, no fue sino hasta que una empresa me contactó que pude comenzar a elaborar este pan y que ha tenido un recibimiento muy bueno.

**Donas;** mi amor por las donas es incondicional, tuve la oportunidad de realizarlas varias veces en Venezuela para posteriormente perfeccionarlas en Perú, lo que siempre me alegra de ellas y los comentarios de mis clientes es que, no son tan dulces como el resto, pero sí lo suficientes como para que sea considerada una buena merienda.

**Mi historia (Resumen).**

Hola, mi nombre es Marycarmen Esteves Liendo, pero todos me dicen Mary, tengo 29 años, de profesión soy Lic. En Artes Plásticas, sin embargo, al momento de migrar de Venezuela a Perú, quise hacer algo que también me apasionara para poder salir adelante y tener la calidad de vida que estaba buscando. Es ahí cuando nace “3emeliendo” comenzó siendo panadería/pastelería, pero a medida que ha ido creciendo me he enfocado más en la panadería. Mi primer acercamiento a la cocina se dio gracias a mi abuela, desde ese entonces es una pasión que me quedó y por la cual me puedo acercar a más personas.

**Mi historia.**

Hola, mi nombre es Marycarmen Esteves Liendo, pero todos me dicen Mary, tengo 29 años, de profesión soy Lic. En Artes Plásticas, sin embargo, al momento de migrar de Venezuela a Perú, quise hacer algo que también me apasionara para poder salir adelante y tener la calidad de vida que estaba buscando. Es ahí cuando nace “3emeliendo” comenzó siendo panadería/pastelería, pero a medida que ha ido creciendo me he enfocado más en la panadería, sobre todo porque es mi mamá la que hace las tortas. Mi primer acercamiento a la cocina se dio gracias a mi abuela, desde ese entonces es una pasión que me quedó y por la cual me puedo acercar a más personas, y ¿Por qué no? Enseñarles también un poco de mi arte, porque sí, cocinar es todo un arte.

Se preguntarán ¿Por qué 3emeliendo? La historia va más o menos así… Mi mamá a la cual le dicen “Mari” en mi familia, nos puso a mi hermana y a mi nuestros respectivos nombres con “Mari o Mary” y cada vez que nos veían llegar o que se hacía una invitación se decía “vienen las 3M”, pero resulta que “3M” es una marca ya registrada y antigua que se usa en construcciones y cosas así, por lo que tuve que idearme un nombre que nos definiera (Porque ambas siempre están apoyándome y tendiéndome la mano cuando más lo necesito) y es así que entre prueba y prueba nace el nombre de “3emeliendo”, no voy a negar que mi mamá tenía medio camino con el nombre y yo solo le terminé de dar voz.

Hacer comida en un país extranjero es una responsabilidad enorme, dado que debes buscar el equilibrio perfecto entre los sabores del país en el que estas, junto a los sabores que muchos recuerdan de cuando eran niños, además debes de enseñarles a los residentes, que tu comida es tan buena como la de ellos, aunque tal vez no sea tan “económica”, y me gusta creer que lo estamos logrando, puesto a que cada día son más los peruanos que forman parte de mi clientela.

Ahora, ¿Es ese todo mi plan? La verdad es que no; me gustaría el día de mañana poder decir que mis conocimientos en panadería no son solo venezolanos, sino también peruanos, me gustaría poder traer a Lima los diferentes panes que se encuentran en las provincias peruanas y así tener el equilibro de ambas gastronomías, se preguntarán ¿Por qué? Y la respuesta es fácil, la gente que migró de provincias a Lima también necesita una representación y necesita la oportunidad de tener su comida cerca.

En la actualidad no contamos con un local físico y todos nuestros pedidos se hacen con antelación, pero estamos trabajando cada vez más para lograrlo y que sea el lugar de encuentro de preferencia para todos los que estén dispuestos a probar algo nuevo o a recordar momentos maravillosos, mientras crea unos nuevos.