

http://www.laprensasa.com/1650_food-cocina/2535234_campeona-de-cup-cake-wars-busca-expandir-su-franquicia-a-s-a.html



Campeona de “Cup Cake Wars” busca expandir su franquicia a S.A.

San Antonio - . Pastry Original Sweet Arleen 's , based in California, specializes in preparing cup cakes and bread pudding , better known in English as bread puddings .

Since Arleen Scavone began to expand its franchise in May 2013 , opened eight stores in Texas. These are in the cities of Sugar Land, Houston, Plano, and the newest is located in Dallas.

Scavone was capitalizing on his success in making desserts after winning three races of "Cupcake Wars " on Food Network in 2010 , 2012 and 2013 .

In a telephone interview with La Prensa, the chef said that plans to expand its franchise is the idea of bringing Sweet Arleen 's markets around the country and expects to reach national levels over the coming years.

One of these new markets could be San Antonio in early 2015 . Scavone said he did not even know where the franchise could be installed , but looking at the areas of Olmos Park , Alamo Heights, Terrell Hills, Lincoln Heights and downtown San Antonio .

The chef said he liked San Antonio area for its population density, culture and its growing popularity .

The reasons to bring the franchise to the city is that you want to expand the dining options in the area of bringing talented pastry chefs.

In addition also carry out fund raising for schools and nonprofit programs since Sweet Arleen 's support her fundraising and community fondosde tienesociosde donation. He also plans to bring its franchise food trucks .

The Sweet Arleen 's menu consists of varieties of cup cakes and bread budinesde variedadde come in flavors ranging from sweet alsalado . That is, the customer can order both macaroni and cheese with bread pudding for lunch (Mac'n Cheese with Toasted Parmesan) parael panfrancés

pudding breakfast (French Toast with Maple Syrup) or lechebudín undulce of bread (Dulce Milk with caramel) for dessert , and more.

Arleen Scavone expects the citizens of San Antonio will enchant your desserts , but their bread pudding , his specialty is made of tocinococonsalglaseada (Maple Bacon Maple Glaze with salted)

Campeona de “Cup Cake Wars” busca expandir su franquicia a S.A.

San Antonio .- La pastelería original de Sweet Arleen’s, con sede en California, se especializa en preparar cup cakes y budín de pan, más reconocido en inglés como bread puddings.

Desde que Arleen Scavone empezó a expandir su franquicia, en mayo de 2013, ha abierto ocho locales en Texas. Estas están en las ciudades de Sugar Land, Houston, Plano, y la más nueva se ubica en Dallas.

Scavone fue capitalizando su éxito en la elaboración de postres después de ganar las tres competencias de "Cupcake Wars" en Food Network en 2010, 2012 y 2013.

En una entrevista telefónica con La Prensa, la chef afirmó que en sus planes de expansión de su franquicia está la idea de llevar Arleen’s Sweet a mercados de todo el país y espera a llegar a niveles nacionales durante los próximos años.

Uno de esos nuevos mercados podría ser San Antonio a principios de 2015. Scavone afirmó que aún no sabe dónde su franquicia podría instalarse, pero está buscando en las áreas de Olmos Park, Alamo Heights, Terrell Hills, Lincoln Heights y el centro de San Antonio.

La chef expresó que le gusta el área de San Antonio por su densidad de población, cultura y su creciente popularidad.

Las razones para traer su franquicia a esta ciudad es que desea expandir las posibilidades gastronómicas en el área de pastelería trayendo talentosos chefs.

Además también llevaría a cabo recaudación fondos para las escuelas y para los programas sin fines de lucro, ya que Sweet Arleen's apoya la recaudación de fondos de la comunidad y tiene socios de donación. También tiene planes de traer los food trucks de su franquicia.

El menú de Sweet Arleen's consiste de variedades de cup cakes y budines de pan que vienen en variedad de sabores, que van desde el dulce al salado. Es decir, el cliente puede ordenar tanto unos macarrones con queso con budín de pan para el almuerzo (Mac'n Cheese with Toasted Parmesan), un budín de pan francés para el desayuno (French Toast with Maple Syrup) o un dulce de leche budín de pan (Dulce de Leche with Caramel) para el postre, entre otras opciones.

Arleen Scavone espera que a los ciudadanos de San Antonio les encanten sus postres, pero más su budín de pan, su especialidad que está hecho de tocino con alglaseada (Maple Bacon with salted Maple Glaze).