

¡Conchatrina o pejehojaldra!, Puebla hace más sabrosa la temporada

El Ciudadano · 31 de octubre de 2023

La panadería Herencia JD, ubicada en San Pedro Cholula, vende exclusivos diseños de pan para celebrar Día de Muertos



La panadería que se hizo conocida por haberse inspirado en el presidente, Andrés Manuel López Obrador, para crear la «pejeconcha» introdujo por temporada de muertos una serie de diseños inspirados en películas de terror y diseños de monstruos clásicos.

Te puede interesar: [¿Cuánto cuesta colocar una ofrenda en la capital poblana?](#)

La **Herencia JD** es el nombre de esta panadería ubicada en **San Pedro Cholula**, que este año ofrece la «conchatrina» y una serie de panes basados en personajes de las películas **Saw** y **Viernes 13**, así como galletas en forma de tumba.

David Juárez, uno de los propietarios, detalló a *El Ciudadano México* que **él y su hermano iniciaron este negocio desde hace cinco años**, vendiendo pan tradicional, pero en 2021, cuando tuvieron que enfrentarse a la pandemia, decidieron crear algo diferente que les ayudara a incrementar sus ventas.

«En ese entonces era una temporada de muertos y se nos ocurrió hacer conchas referentes a esa temática y empezamos a hacer estos monstruos. Empezamos con la 'momiaconcha', la 'vampiconcha', que son monstruos característicos con esta temporada de Halloween, y fuimos ampliando nuestro catálogo ya después»

David Juárez

Uno de los propietarios

Desde entonces, **se han dedicado a hacer panes temáticos para cada temporada del año**, aunque afirma que las ventas más altas las han venido registrando en vísperas del Día de Muertos, lo cual cree que se debe a que es el inicio de las bajas temperaturas.



Destacó que **son una familia que se distingue por su gusto en cine, comics y anime**, por lo que no tienen dificultad en tomar inspiración para sus creaciones, no obstante, asegura que crear este tipo de pan sí resulta ser una tarea complicada.

«No ocupamos moldes. Tratamos de que todo sea lo más artesanal posible. Lamentablemente aquí, esta masa lleva levadura, entonces tenemos que tener cuidado en ese proceso, porque no nos espera. La fermentación va, entonces si no medimos nuestro tiempo adecuado llega a deformarse nuestro pan, cuando ya se pasa su tiempo de fermentación, puede reventar o explotar»

En ese sentido, dijo que **el costo del pan que crean toma en consideración todo el proceso de realización**, pero también está consciente de que a pesar de eso habrá más gente que prefiere pagar menos.

En esta panadería, el **pan con diseños de temporada oscila entre los 20 a 40 pesos**, dependiendo el diseño, mientras que las galletas con forma de tumba tienen un costo de 10. Asimismo, para estas fechas ofrecen **«pejehojaldra» a \$35 pesos**.

Fotos: Daniel Jiménez

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

➡  <https://t.me/ciudadanomx>

 elciudadano.com

Fuente: El Ciudadano