**La fusión del año: pan de muerto con helado**

El *pan de muerto* es uno de los grandes emblemas de la gastronomía mexicana: su aroma a flor de azahar, textura suave y forma tradicional evocan recuerdos, ofrendas y reuniones familiares durante esta temporada tan icónica para nuestra cultura. Hoy en día, existen diversas propuestas que proponen combinaciones con sabores como nata, frutas o chocolate, demostrando su versatilidad y capacidad de adaptarse a los gustos actuales. En este contexto surge una de las tendencias más llamativas: disfrutar el *pan de muerto* acompañado de helado, una forma innovadora y refrescante de rendir homenaje a la tradición.

El contraste entre la suavidad del pan y la frescura del heladocrean un equilibrio perfecto de temperatura y textura: los sabores clásicos de este *snack* frío como el tradicional de vainilla, o el popular de chocolate, realzan el carácter tradicional del pan de muerto, mientras que opciones más atrevidas (como calabaza, cempasúchil o cajeta) aportan un giro contemporáneo. Más que un postre, esta combinación simboliza la evolución del gusto mexicano: *la capacidad de mantener vivas las raíces mientras se abraza la creatividad culinaria.*



Imagen generada con IA

El éxito de esta propuesta no solo se explica por su atractivo visual o su sabor, sino por los hábitos de consumo actuales, que revelan una preferencia creciente por productos indulgentes y reinterpretaciones de postres tradicionales. La mezcla de un pan recién horneado con la cremosidad del helado resulta en una experiencia sensorial única.

Según el panel de consumo de Kantar Worldpanel México, alrededor del 79% de los hogares adquiere pan de muerto durante la temporada, y un 82% lo considera un producto esencial para sus celebraciones, conservando su relevancia como símbolo cultural y culinario. Además, las versiones innovadoras con rellenos, coberturas o porciones individuales se consolidan como una forma de atraer a públicos más jóvenes sin perder el vínculo con la tradición.

Además, de acuerdo con Nielsen IQ, el consumo de helado empacado en México creció 11% en 2024, alcanzando un volumen de más de 129 millones de litros vendidos, lo que representa un consumo promedio de 2.4 litros por persona al año.  
En términos de valor, el mercado supera los 21 mil millones de pesos, impulsado por consumidores que buscan postres accesibles, versátiles y con un toque de placer cotidiano.

La tendencia del *pan de muerto con helado* responde a un fenómeno global: la búsqueda de productos que mezclen nostalgia e innovación. Su presentación es ideal para cafeterías, panaderías artesanales o marcas que deseen ofrecer ediciones especiales durante la temporada.

Para lograr el equilibrio perfecto, basta con calentar ligeramente el pan antes de servirlo y agregar una bola de helado de vainilla, o chocolate; los más aventureros pueden experimentar con sabores inspirados en la temporada.

Esta combinación no solo representa una tendencia gastronómica, sino también un homenaje contemporáneo a la tradición. Respaldo cultural y datos de mercado coinciden en una idea sencilla pero poderosa: la innovación también puede ser una forma de recordar.

**quantum**

Maribel López

[maribel@qprw.co](mailto:maribel@qprw.co)