

Confectioners' sugar (Azúcar glass)

Término

Término

Confectioners' sugar

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Química de Alimentos (430)

Temática

Repostería

Definición del término

Variety of refined sugars that have been finely ground into a powdery form.used for making icings and candy.

Fuente / Autor (del término)

Aldaro, Danilo. (24 de agosto de 2020). The spruce eats.

<https://www.thespruceeats.com/what-is-confectioners-sugar-995626>

Contexto del término

Cream room temperature butter with a hand mixer, the paddle attachment of a stand mixer, or a wooden spoon until smooth and fluffy. Gradually beat in confectioners' sugar until fully incorporated. Beat in vanilla extract.

Fuente / Autor (del contexto)

Xoshadyxo. (2009). All recipies. <https://www.allrecipes.com/recipe/174347/quick-and-almost-professional-buttercream-icing/>

Español

Equivalente en español

Azúcar glass

Categoría gramatical

Nominal (221)

Variante de traducción

Azúcar impalpable

Información geográfica de la variante en español

Argentina (Ar.) (195)

Definición del término en español

Tipo de azúcar que se caracteriza por estar pulverizado o molido a tamaño de polvo (con cristales de un diámetro inferior a 0,15 mm) con añadido de 2 o 3% de almidón.

Fuente / Autor (del término en español)

Granel Gourmet. <https://granelgourmet.webnode.es/p/azucar-glass/#:~:text=El%20az%C3%BAcar%20glas%20o%20glass,debido%20a%20su%20elevada%2>

Contexto del término en español

Batimos la mantequilla con el azúcar glass, ya que esté una mezcla blanca y suave, ponemos las nueces molidas y la ralladura.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Pérez, Brenda. (2017).

Kiwilimón <https://www.kiwilimon.com/receta/postres/galletas/galletas-de-nuez/galletas-espolvoreadas-de-azucar-glass>

Multimedia

Imagen



Fuente / Autor imagen

Externa

URL de la fuente (imagen)

Pixabay /Congerdesign. Cocina delirante.<https://www.cocinadelirante.com/tips/que-es-azucar-glass>

Fuente / Autor video

Externa