

Puff pastry (Hojaldre)

Término

Término

Puff pastry

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Ingeniería en Alimentos (419)

Temática

Repostería: Masas - Pastas

Definición del término

A structure built of alternate layers of dough and fat. The structure is built by rolling out and giving sufficient turns until there are hundreds of layers of dough and butter.

Fuente / Autor (del término)

Lesson 9: Glossary of Bakery Terms [PDF]. (s.f.). National Institute of Open Schooling.

<https://nios.ac.in/media/documents/bakery/Lesson%209%20Glossary%20of%20Bakery%20Terms.pdf>

Contexto del término

Cut the puff pastry into 9 equal squares. Taking one of the squares, make 5 equal 1-inch (2 cm) cuts on 2 sides of the square.

Fuente / Autor (del contexto)

Klink, J. (s.f.). Caged Apple Puff Pastry. Tasty. <https://tasty.co/recipe/caged-apple-puff-pastry>

Español

Equivalente en español

Hojaldre

Categoría gramatical

Nominal (221)

Variante de traducción

Masa milhojas

Información geográfica de la variante en español

Argentina (Ar.) (195)

Definición del término en español

Masa o pasta preparada con mucha grasa que al doblarla muchas veces mientras se amasa produce una estructura de hojas delgadas superpuestas y que al cocerse en el horno, se separa en muchas hojas muy delgadas.

Fuente / Autor (del término en español)

Navarro, R. (2012, octubre 26). Repostería. OpenStacks CNX.
<https://cnx.org/contents/lhar0QW9@2.1:kK6swvEN@1/Glosario>

Contexto del término en español

Aprovecha los días fríos y elabora el hojaldre en una habitación sin calefacción, intentando no tocar mucho la masa con las manos. Si quieres, puedes enfriar el rodillo en la nevera antes de utilizarlo y durante los descansos.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Vega, A. (2017, febrero). La ciencia de hacer hojaldre. El Comidista.
https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2017/02/08/receta/1486577378_084473.html

Multimedia

Imagen

**Fuente / Autor imagen**

Externa

URL de la fuente (imagen)

Vega, A. (2017, febrero). La ciencia de hacer hojaldre. El Comidista.

https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2017/02/08/receta/1486577378_084473.html

Notas para la traducción**Comentarios**

No confundir la variación "masa milhojas" con el "pastel milhojas" que es elaborado en Argentina y en Uruguay.