Glaze (Glasear)

Término

Término
Glaze

Idioma
Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad
Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina
Ingeniería en Alimentos (419)

Temática
Repostería: Decoración

Definición del término
To make the surface of a food shiny by coating with a layer of sugar, butter, or any other glossy liquid.

Fuente / Autor (del término)
The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018, marzo 24). Bakestarters. https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies

Contexto del término
In a small sauce pot, heat apricot jam over low heat until it becomes liquidy. Whisk/mix in water and powdered sugar until smooth. Glaze scones.

Fuente / Autor (del contexto)
RECIPE: Quick Earl Grey-Infused Scones With Apricot Glaze In Less Than 2 Hours. (2020, febrero). Bakestarters. https://bakestarters.com/blogs/tbbt/earl-grey-scones-apricot-glaze

Español

Equivalente en español
Glasear

Categoría gramatical
Verbal (222)

Información geográfica de la variante en español
México (Mex.) (192)

Definición del término en español
Cubrir una preparación cualquiera con azúcar glass.

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
Sólo necesitáis unas galletitas, glasa y rotuladores alimentarios. Las galletas, las podéis hacer en casa (en este caso recomiendo reducir el azúcar de la receta pues la glasa es puro azúcar) o también las podéis comprar y luego glasearlas. Nosotros aprovechamos el rato de reposo de la masa de las galletas para preparar la glasa.

Fuente / Autor (del contexto en español)
PINTANDO GALLETAS (Y COMO GLASEAR). (2013, mayo). 3 Macarrons. http://3macarrons.com/pintando-galletas-y-como-glasear/

Multimedia

Imagen

Fuente / Autor imagen
Externa

URL de la fuente (imagen)
PINTANDO GALLETAS (Y COMO GLASEAR). (2013, mayo). 3 Macarrons. http://3macarrons.com/pintando-galletas-y-como-glasear/