

# Glaze (Glasear)

|   |  |
|---|--|
| <b>Término</b>  | Glaze  |
| <b>Idioma</b>   | Inglés (Estados Unidos) (214)  |
| <b>Área Especialidad</b>                                | Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)  |
| <b>Disciplina</b>                                       | Ingeniería en Alimentos (419)  |
| <b>Temática</b>   | Repostería: Decoración   |
| <b>Definición del término</b>                           | To make the surface of a food shiny by coating with a layer of sugar, butter, or any other glossy liquid.  |
| <b>Fuente / Autor (del término)</b>                     | The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018, marzo 24). Bakestarters. <a href="https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies">https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies</a>     |
| <b>Contexto del término</b>                             | 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.   |
| <b>Fuente / Autor (del contexto)</b>                    | RECIPE: Quick Earl Grey-Infused Scones With Apricot Glaze In Less Than 2 Hours. (2020, febrero). Bakestarters. <a href="https://bakestarters.com/blogs/tbbt/earl-grey-scones-apricot-glaze">https://bakestarters.com/blogs/tbbt/earl-grey-scones-apricot-glaze</a> |
| <b>Equivalente en español</b>                           | Glasear  |
| <b>Categoría gramatical</b>                             | Verbal (222)   |
| <b>Información geográfica de la variante en español</b> | 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/>

---

**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/>

---