

# Buttercream (Crema de mantequilla)

<b>Término</b>	Buttercream
<b>Idioma</b>	Inglés (Estados Unidos) (214)
<b>Área Especialidad</b>	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
<b>Disciplina</b>	Química de Alimentos (430)
<b>Temática</b>	Repostería
<b>Definición del término</b>	A type of icing used to fill, top, coat, and decorate cakes or cupcakes. Typically made by creaming butter with powdered sugar and adding any extra colourings and flavourings.
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	Bake starters.(24 de marzo 2018). <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>	Today we're covering how to make homemade buttercream frosting. Actually, we're covering just how EASY it is to make your own frosting right at home. If you've been buying store-bought frosting, you'll want to ditch it after seeing just how easy it is to make your own.
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	Live well bake often. (23 de septiembre 2020). <a href="https://www.livewellbakeoften.com/how-to-make-buttercream-frosting/">https://www.livewellbakeoften.com/how-to-make-buttercream-frosting/</a>
<b>Equivalente en español</b>	Crema de mantequilla
<b>Categoría gramatical</b>	Nominal (221)
<b>Variante de traducción</b>	Betún de mantequilla

---

<b>Información geográfica de la variante en español</b>	México (Mex.) (192)
<b>Definición del término en español</b>	Cubierta empleada para decorar tortas, pasteles, tartas y otros postres. Se prepara mezclando una grasa, ya sea mantequilla, margarina, o manteca vegetal con azúcar en polvo.
<b>Fuente / Autor (del término en español)</b>	Quintero, Rosa. (03 de septiembre 2013). Club de reposteria. <a href="https://clubdereposteria.com/es-crema-de-mantequilla/">https://clubdereposteria.com/es-crema-de-mantequilla/</a>
<b>Contexto del término en español</b>	Y como con todo tipo de crema de mantequilla que se hace desde cero, hay que tener paciencia, especialmente si quieren que el color quede lo más claro posible porque entre más se bate, más claro va a ser el color. Además, si quieren mantener ese color claro, asegúrense de usar extracto de vainilla claro o transparente. A mí personalmente me importa más el sabor que el color, entonces por eso siempre uso extracto de vainilla puro, o mejor aún, semillas de vainilla. ¡Deli!
<b>Fuente / Autor (del contexto en español)</b>	Sweet y salado. (14 de mayo 2016). <a href="https://www.sweetysalado.com/2016/05/buttercream-crema-de-mantequilla-de.html">https://www.sweetysalado.com/2016/05/buttercream-crema-de-mantequilla-de.html</a>
<b>Video YouTube</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=wgKT6lo5iTQ">https://www.youtube.com/watch?v=wgKT6lo5iTQ</a>
<b>Fuente / Autor video</b>	Externa
<b>URL de la fuente (video)</b>	Abascal, Paulina. (31 de agosto 2020). <a href="https://www.youtube.com/watch?v=wgKT6lo5iTQ">https://www.youtube.com/watch?v=wgKT6lo5iTQ</a>

---