

Laminate (Laminar)

Término	Laminate
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	The process of alternating layers of dough with butter. The butter between the layers of pastries such as croissants their delicate, airy and layered texture.
Fuente / Autor (del término)	Bake starters. (24 de marzo 2018). https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-laminated-dough-recipe
Contexto del término	Delicious, delicate, and flakey pastry is created by building layer upon layer of dough. Laminating dough isn't easy - it requires understanding, practice, and finesse. It's a labor of love and willing to make the effort. We're excited to share our well-tested recipes and techniques with you.
Fuente / Autor (del contexto)	Mprice. (04 de diciembre de 2019). Culinary crafts. https://www.culinarycrafts.com/2019/12/04/laminated-dough-recipe/
Equivalente en español	Laminar
Categoría gramatical	Verbal (222)

Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)
Definición del término en español	Estirar una masa realizando finas capas superpuestas entre sí
Fuente / Autor (del término en español)	Chefuri. https://www.chefuri.com/v4/tecnologia.php?id=280#:~:text=2%2FEstirar%20
Contexto del término en español	Método compacto. Este método es similar al método francés, pero aquí el pas el empaste es enriquecido por yemas y grasa (obtenido de la incorporación a
Fuente / Autor (del contexto en español)	Mexipan. (2020). Técnica y métodos de fabricación del hojaldrado. https://me
Video YouTube	https://www.youtube.com/watch?v=8-m10swxIE0
Fuente / Autor video	Externa
URL de la fuente (video)	EscuelaHosteleriaLeioa LeioakoOstalaritzaEskola. (08 de mayo de 2018). http