

Pastry cream (Crema pastelera)

Término	Pastry cream
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Química de Alimentos (430)
Definición del término	A thick custard sauce containing eggs and starch.
Fuente / Autor (del término)	Baking Glossary and Guide. The bakery network. http://www.thebakerynetwork.com/baking-glossary-and-guide.html
Contexto del término	Fruit flans are completed differently from apple flans. First the case is filled w apricot glaze to protect the fruit from discoloration.
Fuente / Autor (del contexto)	Evans, L. (2010). Desserts and puddings [pdf]. City & Guilds. https://www.pearsonschoolsandfecolleges.co.uk/FEAndVocational/Hospitality/
Equivalente en español	Crema pastelera
Categoría gramatical	Nominal (221)
Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)

Definición del término en español	Crema que se elabora a base de leche, huevos, azúcar y harina.
Fuente / Autor (del término en español)	Crema pastelera. Larousse Cocina. https://laroussecocina.mx/palabra/crema-pastelera
Contexto del término en español	Guarda en un recipiente y coloca un trozo de plástico sobre la crema pastelera. Usa esta crema pastelera de café para rellenar tus postres favoritos.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Maris, S. (2010). Pastelitos y Muffins (1ra ed.). Larousse.