

Praline (Praliné)

Término	Praline
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Química de Alimentos (430)
Definición del término	A confection or flavoring made of nuts and caramelized sugar.
Fuente / Autor (del término)	Baking Glossary and Guide. The bakery network. http://www.thebakerynetwork.com/
Contexto del término	The finish is provided to complement the flavour, texture and colour, and to l praline, fruit, chocolate and cream.
Fuente / Autor (del contexto)	Evans, L. (2010). Desserts and puddings [pdf]. City & Guilds. https://www.pearsonschoolsandfecolleges.co.uk/FEAndVocational/Hospitality/
Equivalente en español	Praliné
Categoría gramatical	Nominal (221)
Definición del término en español	Pasta compuesta tradicionalmente de una mezcla de almendra o avellana co

**Fuente /
Autor (del
término en
español)**

Praliné. Larousse Cocina. <https://laroussecocina.mx/Praliné/>

**Contexto
del término
en español**

Volcar el chocolate negro. Enfriar en heladera 15 minutos.
Realizar una capa más con la otra mitad de chocolate blanco y por arriba el p
Cortar cuadrados y servir.

**Fuente /
Autor (del
contexto en
español)**

Recetario. Tastemade. Recuperado 14 de enero de 2021 de <https://es.tastem>
