

Crema de mantequilla (buttercream)

Término

Término

Crema de mantequilla

Idioma

Otro idioma (220)

Área Especialidad

Humanidades y de las Artes (406)

Disciplina

Traducción (507)

Temática

Repostería: Cremas

Definición del término

Sustancia dulce hecha a base de azúcar glass y mantequilla usada para la cobertura, los rellenos y la base adherente en los pasteles.

Fuente / Autor (del término)

Fernandez, N. (2021, noviembre 26). ¿Qué es el buttercream? Técnicas de decoración para tus pasteles. Aprende Institute.

<https://aprende.com/blog/gastronomia/reposteria/que-es-el-buttercream/>

Contexto del término

En lugar del típico desayuno en la cama o un regalo comprado en la tienda, sorpréndelos con los más hermosos cupcakes de vainilla con flores y glaseado de crema de mantequilla con pétalos de rosa.

Fuente / Autor (del contexto)

Pecorari, E. (2023, mayo 5). Cupcakes de vainilla con glaseado de crema de mantequilla y pétalos de rosa. Baker's Secret.

<https://www.bakerssecret.com/es/blogs/recipes/mother-s-day-vanilla-cupcakes-with-rose-petal-buttercream-icing?srltid=AfmBOoqCtuHqFYu>

Español

Equivalente en español

buttercream

Categoría gramatical

Nominal (221)

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Soft mixture of butter and sugar that is put on top or in the middle of a cake.

Fuente / Autor (del término en español)

Buttercream. (s/f). Cambridge.org. Recuperado el 27 de noviembre de 2024, de <https://dictionary.cambridge.org/us/dictionary/english-spanish/buttercream>

Contexto del término en español

Cream butter in the bowl of a stand mixer fitted with the paddle attachment until smooth and fluffy.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Williams, C. (s/f). Quick and almost-professional buttercream icing. Allrecipes. Recuperado el 27 de noviembre de 2024, de <https://www.allrecipes.com/recipe/174347/quick-and-almost-professional-buttercream-icing/>