

Crema de mantequilla (buttercream)

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	n 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?srsIid=AfmBOoqCtuHqFYu
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/