

# Crema pastelera (pastry cream)

## Término

### Término

Crema pastelera

### Idioma

Otro idioma (220)

### Área Especialidad

Humanidades y de las Artes (406)

### Disciplina

Traducción (507)

### Temática

Repostería: Cremas

### Definición del término

Mezcla cocida realizada a partir de leche, azúcar, huevos y harina (también se puede utilizar maicena u otro tipo de harina).

### Fuente / Autor (del término)

Las cremas básicas en pastelería. (2020, julio 14). Scoolinary Blog - Fórmate online en cocina, repostería y gestión de restaurantes; Scoolinary. <https://blog.scoolinary.com/las-cremas-basicas-en-pasteleria>

### Contexto del término

Esta tarta con crema pastelera, frambuesas, fresas, uvas y arándanos es perfecta para el verano.

### Fuente / Autor (del contexto)

Tarta con Crema Pastelera y Frutas. (s/f). Blog de Recetas de Cocina Casera Paso a Paso | Winter Liliium. Recuperado el 24 de noviembre de 2024, de <https://winterliliium.com/recetas-de-cocina/postres-dulces/tarta-crema-pastelera-frutas/>

## Español

### Equivalente en español

pastry cream

### Categoría gramatical

Nominal (221)

### Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

### Definición del término en español

thick custard that is made of eggs, sugar, milk, flour or cornstarch, and usually flavoring and that is typically used as a filling for pastries and other baked goods

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

Definition of PASTRY CREAM. (s/f). Merriam-webster.com. Recuperado el 24 de noviembre de 2024, de <https://www.merriam-webster.com/dictionary/pastry%20cream>

### Contexto del término en español

Fruit tarts are generally filled with pastry cream made from milk, eggs, vanilla, sugar corn starch, and butter.

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

Kanell, J. (2019, marzo 16). Fruit tart. Preppy Kitchen. <https://preppykitchen.com/fruit-tart/>

## Notas para la traducción

### Opciones no recomendadas

custard cream

### Comentarios

No confundir 'pastry cream' con 'custard cream', ya que aunque están muy relacionadas en realidad la primera lleva harina o maicena y, por lo tanto, necesita hervirse.