

Crema pastelera (pastry cream)

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/
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/
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.