

Pasta choux (choux pastry)

Término	Pasta choux
Idioma	Otro idioma (220)
Área Especialidad	Humanidades y de las Artes (406)
Disciplina	Traducción (507)
Temática	Repostería: Masas - Pastas
Definición del término	Masa que tanto puede ser salada como dulce y que está compuesta de harina, agua/leche, mantequilla y huevos.
Fuente / Autor (del término)	García, M. (2018, marzo 17). Masa choux: Qué es y cómo se hace. Recetas caseras con fotos paso a paso de Miriam García; Miriam García Gastro/El invitado de invierno. https://invitadoinvierno.com/recursos/masa-choux-que-es-y-como-se-hace/
Contexto del término	Los petit choux, petisús o profiteroles son unas bolas huecas que se realizan con pasta choux.
Fuente / Autor (del contexto)	Corma, M. (2023, octubre 18). Petit choux. Bon Vivreur. https://www.bonviveur.es/recetas/petit-choux
Equivalente en español	choux pastry
Categoría gramatical	Nominal (221)
Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)
Definición del término en español	dough made from water and flour which is further enriched and lightened through the incorporation of eggs while beating the paste.

Fuente / Autor (del término en español)	Wallace, D. (2015, junio 10). Choux pastry. BAKERpedia. https://bakerpedia.com/processes/choux-pastry/
Contexto del término en español	Choux pastry is preferred cooked before freezing and filled after thawing
Fuente / Autor (del contexto en español)	Definition of CHOUX PASTRY. (s/f). Merriam-webster.com. Recuperado el 24 de noviembre de 2024, de https://www.merriam-webster.com/dictionary/choux%20pastry