

blind-bake (hornear a ciegas)

Término	blind-bake
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Química de Alimentos (430)
Temática	Gastronomía - procesos de pastelería y panadería
Definición del término	A process of cooking pie crusts and pastry shells before adding the fillings,
Fuente / Autor (del término)	Blind Baking (s.f.). recipetips.com . Recuperado el 20 de noviembre de 2020
Contexto del término	“Pastry shells may be prebaked unfilled (“baked blind”) either partially or completely. If the filling is going to be moist—such as a custard—the shell is partially baked to prevent
Fuente / Autor (del contexto)	Hermé, P. (2005). <i>The Cook’s Book</i> . Techniques and tips from the world’s
Equivalente en español	hornear a ciegas
Categoría gramatical	Verbal (222)
Variante de traducción	Hornear en blanco
Información geográfica de la variante en español	España (Esp.) (194)

Definición del término en español

Técnica de cubrir la masa, ya en su molde, con granos pesados o legumbres en el horno para su cocción.

Fuente / Autor (del término en español)

María de los Ángeles Bañuelos Mejía

Contexto del término en español

“A la hora de hacer una tarta con masa quebrada, según la receta que quiere horneada en blanco”.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Flavia. (28 de noviembre de 2017). Truco de cocina para hornear en blanco
<https://placeralplato.com/otros/hornear-en-blanco>

Imagen



Fuente / Autor imagen

Externa

URL de la fuente (imagen)

Proceso de hornear en blanco (s.f.). Fotografía. Recuperado 20 de noviembre de 2017 de [bake-pie-crust.html](http://www.bake-pie-crust.html)

Opciones no recomendadas

Precocer, pochar, rehogar.

Comentarios

Tanto el proceso y por lo tanto, el nombre de este, se utilizan más en Europa que en Alemania. Es un proceso de la masa que generalmente no se incluye en el vocabulario, embargo, si el traductor es latinoamericano y principalmente si lo es el lector.
