Confectioners' sugar (Azúcar glass)

Término

Término
Confectioners' sugar

Idioma
Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad
Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina
Química de Alimentos (430)

Temática
Repostería

Definición del término
Variety of refined sugars that have been finely ground into a powdery form.used for making icings and candy.

Fuente / Autor (del término)
Aldaro, Danilo. (24 de agosto de 2020). The spruce eats. https://www.thespruceeats.com/what-is-confectioners-sugar-995626

Contexto del término
Cream room temperature butter with a hand mixer, the paddle attachment of a stand mixer, or a wooden spoon until smooth and fluffy. Gradually beat in confectioners' sugar until fully incorporated. Beat in vanilla extract.

Fuente / Autor (del contexto)
Xoshadyxo. (2009). All recipies. https://www.allrecipes.com/recipe/174347/quick-and-almost-professional-buttercream-icing/

Español

Equivalente en español
Azúcar glass

Categoría gramatical
Nominal (221)

Variante de traducción
Azúcar impalpable

Información geográfica de la variante en español
Argentina (Ar.) (195)

Definición del término en español
Tipo de azúcar que se caracteriza por estar pulverizado o molido a tamaño de polvo (con cristales de un diámetro inferior a 0,15 mm) con añadido de 2 o 3% de almidón.

Fuente / Autor (del término en español)
Granel Gourmet. https://granelgourmet.webnode.es/p/azucar-glass/#:~:text=El%20az%C3%BAcar%20glas%20o%20glass,debido%20a%20su%20elevada%2

Contexto del término en español
Batimos la mantequilla con el azúcar glass, ya que esté una mezcla blanca y suave, ponemos las nueces molidas y la ralladura.

Fuente / Autor (del contexto en español)
Pérez, Brenda. (2017). Kiwilimónhttps://www.kiwilimon.com/receta/postres/galletas/galletas-de-nuez/galletas-espolvoreadas-de-azucar-glass

Multimedia

Imagen

Fuente / Autor imagen
Externa

URL de la fuente (imagen)
Pixabay /Congerdesign. Cocina delirante.https://www.cocinadelirante.com/tips/que-es-azucar-glass

Fuente / Autor video
Externa