Puff pastry (Hojaldre)

Término

Término
Puff pastry

Idioma
Inglés (Estados Unidos) (214)

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

Disciplina
Ingeniería en Alimentos (419)

Temática
Repostería: Masas - Pastas

Definición del término
A structure built of alternate layers of dough and fat. The structure is built by rolling out and giving sufficient tums until there are hundreds of layers of dough and butter.

Fuente / Autor (del término)
Lesson 9: Glossary of Bakery Terms [PDF]. (s.f.). National Institute of Open Schooling. https://nios.ac.in/media/documents/bakery/Lesson%209%20Glossary%20of%20Bakery%20Term

Contexto del término
Cut the puff pastry into 9 equal squares. Taking one of the squares, make 5 equal 1-inch (2 cm) cuts on 2 sides of the square.

Fuente / Autor (del contexto)
Klink, J. (s.f.). Caged Apple Puff Pastry. Tasty. https://tasty.co/recipe/caged-apple-puff-pastry

Español

Equivalente en español
Hojaldre

Categoría gramatical
Nominal (221)

Variante de traducción
Masa milhojas

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

Definición del término en español
Masa o pasta preparada con mucha grasa que al doblarla muchas veces mientras se amasa produce una estructura de hojas delgadas superpuestas y que al cocerse en el horno, se separa en muchas hojas muy delgadas.

Fuente / Autor (del término en español)
Navarro, R. (2012, octubre 26). Repostería. OpenStacks CNX. https://cnx.org/contents/lhar0QW9@2.1:kK6swvEN@1/Glosario

Contexto del término en español
Aprovecha los días fríos y elabora el hojaldre en una habitación sin calefacción, intentando no tocar mucho la masa con las manos. Si quieres, puedes enfriar el rodillo en la nevera antes de utilizarlo y durante los descansos.

Fuente / Autor (del contexto en español)
Vega, A. (2017, febrero). La ciencia de hacer hojaldre. El Comidista. https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2017/02/08/receta/1486577378_084473.html

Multimedia

Imagen

Fuente / Autor imagen
Externa

URL de la fuente (imagen)
Vega, A. (2017, febrero). La ciencia de hacer hojaldre. El Comidista.
https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2017/02/08/receta/1486577378_084473.html

Notas para la traducción

Comentarios
No confundir la variación "masa milhojas" con el "pastel milhojas" que es elaborado en Argentina y en Uruguay.