

Glaze (Glasear)

Término	Glaze
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Ingeniería en Alimentos (419)
Temática	Repostería: Decoración
Definición del término	To make the surface of a food shiny by coating with a layer of sugar, butter, or any other glossy liquid.
Fuente / Autor (del término)	The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018, marzo 24). Bakestarters. https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies
Contexto del término	In a small sauce pot, heat apricot jam over low heat until it becomes liquidy. Whisk/mix in water and powdered sugar until smooth. Glaze scones.
Fuente / Autor (del contexto)	RECIPE: Quick Earl Grey-Infused Scones With Apricot Glaze In Less Than 2 Hours. (2020, febrero). Bakestarters. https://bakestarters.com/blogs/tbbt/earl-grey-scones-apricot-glaze
Equivalente en español	Glasear
Categoría gramatical	Verbal (222)
Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Cubrir una preparación cualquiera con azúcar glass.

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

Sólo necesitáis unas galletitas, glasa y rotuladores alimentarios. Las galletas, las podéis hacer en casa (en este caso recomiendo reducir el azúcar de la receta pues la glasa es puro azúcar) o también las podéis comprar y luego glasearlas. Nosotros aprovechamos el rato de reposo de la masa de las galletas para preparar la glasa.

Fuente / Autor (del contexto en español)

PINTANDO GALLETAS (Y COMO GLASEAR). (2013, mayo). 3 Macarrons. <http://3macarrons.com/pintando-galletas-y-como-glasear/>

Imagen



Fuente / Autor imagen

Externa

URL de la fuente (imagen)

PINTANDO GALLETAS (Y COMO GLASEAR). (2013, mayo). 3 Macarrons. <http://3macarrons.com/pintando-galletas-y-como-glasear/>
