

Buttercream (Crema de mantequilla)

Término	Buttercream
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	A type of icing used to fill, top, coat, and decorate cakes or cupcakes. Typically made by creaming butter with powdered sugar and adding any extra colourings and flavourings.
Fuente / Autor (del término)	Bake starters.(24 de marzo 2018). https://bakestarters.com/blogs/tbtt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies
Contexto del término	Today we're covering how to make homemade buttercream frosting. Actually, we're covering just how EASY it is to make your own frosting right at home. If you've been buying store-bought frosting, you'll want to ditch it after seeing just how easy it is to make your own.
Fuente / Autor (del contexto)	Live well bake often. (23 de septiembre 2020). https://www.livewellbakeoften.com/how-to-make-buttercream-frosting/
Equivalente en español	Crema de mantequilla
Categoría gramatical	Nominal (221)
Variante de traducción	Betún de mantequilla

Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)
Definición del término en español	Cubierta empleada para decorar tortas, pasteles, tartas y otros postres. Se prepara mezclando una grasa, ya sea mantequilla, margarina, o manteca vegetal con azúcar en polvo.
Fuente / Autor (del término en español)	Quintero, Rosa. (03 de septiembre 2013). Club de reposteria. https://clubdereposteria.com/es-crema-de-mantequilla/
Contexto del término en español	Y como con todo tipo de crema de mantequilla que se hace desde cero, hay que tener paciencia, especialmente si quieren que el color quede lo más claro posible porque entre más se bate, más claro va a ser el color. Además, si quieren mantener ese color claro, asegúrense de usar extracto de vainilla claro o transparente. A mí personalmente me importa más el sabor que el color, entonces por eso siempre uso extracto de vainilla puro, o mejor aún, semillas de vainilla. ¡Deli!
Fuente / Autor (del contexto en español)	Sweet y salado. (14 de mayo 2016). https://www.sweetysalado.com/2016/05/buttercream-crema-de-mantequilla-de.html
Video YouTube	https://www.youtube.com/watch?v=wgKT6lo5iTQ
Fuente / Autor video	Externa
URL de la fuente (video)	Abascal, Paulina. (31 de agosto 2020). https://www.youtube.com/watch?v=wgKT6lo5iTQ
