

# Pastry Flour (Harina de repostería)

<b>Término</b>	Pastry Flour
<b>Idioma</b>	Inglés (Estados Unidos) (214)
<b>Área Especialidad</b>	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
<b>Disciplina</b>	Química de Alimentos (430)
<b>Temática</b>	Repostería
<b>Definición del término</b>	A flour usually manufactured from soft wheat low in gluten content and milled very fine that is especially suitable for making pastry and cake.
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	Pastry flour. Merriam-Webster.com Dictionary, Merriam-Webster. <a href="https://www.merriam-webster.com/dictionary/pastry%20flour">https://www.merriam-webster.com/dictionary/pastry%20flour</a> .
<b>Contexto del término</b>	When you mix and work with dough, the gluten within the flour will bind together, making the dough tighter and denser. This is why over-worked dough produces baked goods that are chewy and tough. Pastry flour has less gluten, which means you can bake lighter baked goods and pastries.
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	Jampel, Sarah. (14 de junio de 2019). When to Use Pastry Flour (And How it Differs from Other Flours). Baking kneads. <a href="https://www.bakingkneads.com/when-to-use-pastry-flour/">https://www.bakingkneads.com/when-to-use-pastry-flour/</a>
<b>Equivalente en español</b>	Harina de repostería
<b>Categoría gramatical</b>	Nominal (221)

---

<b>Información geográfica de la variante en español</b>	México (Mex.) (192)
<b>Definición del término en español</b>	Harina baja en proteína, con un contenido de alrededor del 8%, alta cantidad de almidón y normalmente es blanqueada o clorada
<b>Fuente / Autor (del término en español)</b>	Clemente, Esther. (01 de noviembre de 2012). Cómo preparar en casa harina de repostería. Directo al paladar. <a href="https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/como-preparar-en-casa-harina-de-reposteria#:~:text=La%20harina%20de%20reposter%C3%ADa%20">https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/como-preparar-en-casa-harina-de-reposteria#:~:text=La%20harina%20de%20reposter%C3%ADa%20</a>
<b>Contexto del término en español</b>	En The Sweet Molcajete sólo encontrarán que se pide esta harina de repostería si es extremadamente necesario, pero no quisiera que se quedaran con ganas de preparar algo solamente porque no tienen esta en su alacena ¡Así que aquí les explico cómo pueden hacerla ustedes mismos!
<b>Fuente / Autor (del contexto en español)</b>	Chávez, Michelle. (13 de mayo de 2015). COMO HACER TU PROPIA HARINA PARA REPOSTERÍA. The sweet molcajete. <a href="https://thesweetmolcajete.com/como-hacer-tu-propia-harina-para-reposteria/">https://thesweetmolcajete.com/como-hacer-tu-propia-harina-para-reposteria/</a>

---