

# **Pastry cream (Crema pastelera)**

## **Término**

### **Término**

Pastry cream

### **Idioma**

Inglés (Estados Unidos) (214)

### **Área Especialidad**

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

### **Disciplina**

Química de Alimentos (430)

### **Definición del término**

A thick custard sauce containing eggs and starch.

### **Fuente / Autor (del término)**

Baking Glossary and Guide. The bakery network.

<http://www.thebakerynetwork.com/glossary>

### **Contexto del término**

Fruit flans are completed differently from apple flans. First the case is filled with pastry cream and then fruit is overlapped on top to completely cover the pastry cream. It is then coated in apricot glaze to protect the fruit from discoloration.

### **Fuente / Autor (del contexto)**

Evans, L. (2010). Desserts and puddings [pdf]. City & Guilds.

<https://www.pearsonschoolsandfecolleges.co.uk/FEAndVocational/HospitalityAndCatering/ProAct>

## **Español**

### **Equivalente en español**

Crema pastelera

## **Categoría gramatical**

Nominal (221)

## **Información geográfica de la variante en español**

México (Mex.) (192)

## **Definición del término en español**

Crema que se elabora a base de leche, huevos, azúcar y harina.

## **Fuente / Autor (del término en español)**

Crema pastelera. Larousse Cocina. <https://laroussecocina.mx/palabra/crema-pastelera/>

## **Contexto del término en español**

Guarda en un recipiente y coloca un trozo de plástico sobre la crema pastelera, debe estar en contacto para que no se forme una costra.

Usa esta crema pastelera de café para llenar tus postres favoritos.

## **Fuente / Autor (del contexto en español)**

Maris, S. (2010). Pastelitos y Muffins (1ra ed.). Larousse.