

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 rellenar tus postres favoritos.

Fuente / Autor (del contexto en español)

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