

Pastry cream (Crema pastelera)

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/
Contexto del término	Fruit flans are completed differently from apple flans. First the case is filled with 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/Hospitality/
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->

**Contexto
del término
en español**

Guarda en un recipiente y coloca un trozo de plástico sobre la crema pastelera.
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.
