Praline (Praliné)

Término

Término
Praline

Idioma
Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad
Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina
Química de Alimentos (430)

Definición del término
A confection or flavoring made of nuts and caramelized sugar.

Fuente / Autor (del término)
Baking Glossary and Guide. The bakery network.
http://www.thebakerynetwork.com/glossary

Contexto del término
The finish is provided to complement the flavour, texture and colour, and to lift the product visually. This can be achieved by using a variety of products, from simple dustings to nuts, praline, fruit, chocolate and cream.

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
Praliné

Categoría gramatical
Nominal (221)

Definición del término en español
Pasta compuesta tradicionalmente de una mezcla de almendra o avellana confitada en azúcar caramelizado.

Fuente / Autor (del término en español)
Praliné. Larousse Cocina. https://laroussecocina.mx/Praliné/

Contexto del término en español
Volcar el chocolate negro. Enfriar en heladera 15 minutos.
Realizar una capa más con la otra mitad de chocolate blanco y por arriba el praliné. Enfriar 30 minutos.
Cortar cuadrados y servir.

Fuente / Autor (del contexto en español)
Recetario. Tastemade. Recuperado 14 de enero de 2021 de https://es.tastemade.com/videos/comida-para-muchos