

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>