

# **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>