

Profitelore (Profiterol)

Término

Término

Profitelore

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Química de Alimentos (430)

Definición del término

A small puff made of Eclair paste, often filled with cream.

Fuente / Autor (del término)

Baking Glossary and Guide. The bakery network.

<http://www.thebakerynetwork.com/glossary>

Contexto del término

Remove from the oven and turn the oven off. Prick the base of each profiterole with a skewer. Place back onto the baking sheet with the hole in the base facing upwards and return to the oven for five minutes. The warm air from the oven helps to dry out the middle of the profiteroles.

Fuente / Autor (del contexto)

Team, G. F. Profiteroles. BBC Good Food. Recuperado 12 de enero de 2021 de

<https://www.bbcgoodfood.com/recipes/profiteroles>

Español

Equivalente en español

Profiterol

Categoría gramatical

Nominal (221)

Definición del término en español

Pequeños panecillos de pasta choux salada o dulce, cocidas y luego rellenas.

Fuente / Autor (del término en español)

Wikipedia. (18 de diciembre de 2020). Profiterol. <https://es.wikipedia.org/wiki/Profiterol>

Contexto del término en español

Se rehogan los ingredientes de la salsa de chocolate, en un cazo sobre fuego suave, de cuatro a seis minutos. Con ayuda de un palillo, se sumergen los profiteroles en la salsa, hasta que queden bien cubiertos de chocolate. Se depositan sobre una fuente de servicio que se decora con nata montada.

Fuente / Autor (del contexto en español)

El Placer de la Cocina: Sus Técnicas y Secretos Paso a Paso 6 Tomos (décima ed., Vol. 5). (1989). Grijalbo.