

Profitelore (Profiterol)

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
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.
