

Crema pastelera (pastry cream)

Término

Término

Crema pastelera

Idioma

Otro idioma (220)

Área Especialidad

Humanidades y de las Artes (406)

Disciplina

Traducción (507)

Temática

Repostería: Cremas

Definición del término

Mezcla cocida realizada a partir de leche, azúcar, huevos y harina (también se puede utilizar maicena u otro tipo de harina).

Fuente / Autor (del término)

Las cremas básicas en pastelería. (2020, julio 14). Scoolinary Blog - Fórmate online en cocina, repostería y gestión de restaurantes; Scoolinary. <https://blog.scoolinary.com/las-cremas-basicas-en-pasteleria>

Contexto del término

Esta tarta con crema pastelera, frambuesas, fresas, uvas y arándanos es perfecta para el verano.

Fuente / Autor (del contexto)

Tarta con Crema Pastelera y Frutas. (s/f). Blog de Recetas de Cocina Casera Paso a Paso | Winter Liliium. Recuperado el 24 de noviembre de 2024, de <https://winterliliium.com/recetas-de-cocina/postres-dulces/tarta-crema-pastelera-frutas/>

Español

Equivalente en español

pastry cream

Categoría gramatical

Nominal (221)

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

thick custard that is made of eggs, sugar, milk, flour or cornstarch, and usually flavoring and that is typically used as a filling for pastries and other baked goods

Fuente / Autor (del término en español)

Definition of PASTRY CREAM. (s/f). Merriam-webster.com. Recuperado el 24 de noviembre de 2024, de <https://www.merriam-webster.com/dictionary/pastry%20cream>

Contexto del término en español

Fruit tarts are generally filled with pastry cream made from milk, eggs, vanilla, sugar corn starch, and butter.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Kanell, J. (2019, marzo 16). Fruit tart. Preppy Kitchen. <https://preppykitchen.com/fruit-tart/>

Notas para la traducción

Opciones no recomendadas

custard cream

Comentarios

No confundir 'pastry cream' con 'custard cream', ya que aunque están muy relacionadas en realidad la primera lleva harina o maicena y, por lo tanto, necesita hervirse.