

crema inglesa (crème anglaise)

Término	crema inglesa
Idioma	Otro idioma (220)
Área Especialidad	Humanidades y de las Artes (406)
Disciplina	Traducción (507)
Temática	Técnicas de repostería
Definición del término	Es una crema ligera que, en su versión básica, se elabora a partir de la mezcla de leche, azúcar y yema de huevo.
Fuente / Autor (del término)	Alia, C. T. (2024, 14 mayo). Crema inglesa: qué es, cómo se hace y para qué se usa (y 13 postres que mejoran con ella como. . . Directo Al Paladar. https://www.directoalpaladar.com/curso-de-cocina/crema-inglesa-que-como-se-hace-se-usa
Contexto del término	La crema inglesa o crème anglaise es una elaboración que se utiliza mucho en repostería como base o complemento de muchas recetas para preparar postres, rellenos, helados, etc.
Fuente / Autor (del contexto)	Alonso, A. L. (2024, 2 octubre). Cómo hacer crema inglesa - De Rechupete. De Rechupete. https://www.abc.es/recetasderechupete/como-hacer-crema-inglesa/28274/
Equivalente en español	crème anglaise
Categoría gramatical	Nominal (221)

Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)
Definición del término en español	It is a mixture of milk and/or cream, egg yolks, sugar, and a vanilla bean that has been cooked until just thick enough to coat a spoon, a temperature typically between the range of 165 to 185°F (75 to 85°C),
Fuente / Autor (del término en español)	Crème anglaise. (2023, 13 febrero). Serious Eats. https://www.serious-eats.com/creme-anglaise-recipe-7108153
Contexto del término en español	Not to be confused with crème pâtissière, which is a thicker custard and pastry cream, crème anglaise is a thinner custard sauce and a pouring cream.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Easy to make with only 4 ingredients, I love to put this vanilla custard sauce on everything! (2024, 20 junio). The Spruce Eats. https://www.thespruceeats.com/creme-anglaise-recipe-995152
Video YouTube	https://youtu.be/v5php-jW_Ig?si=n0vD-7Alu47RFYyY
Fuente / Autor video	Externa
URL de la fuente (video)	https://youtu.be/v5php-jW_Ig?si=n0vD-7Alu47RFYyY
