

Pasta choux (choux pastry)

Término

Término

Pasta choux

Idioma

Otro idioma (220)

Área Especialidad

Humanidades y de las Artes (406)

Disciplina

Traducción (507)

Temática

Repostería: Masas - Pastas

Definición del término

Masa que tanto puede ser salada como dulce y que está compuesta de harina, agua/leche, mantequilla y huevos.

Fuente / Autor (del término)

García, M. (2018, marzo 17). Masa choux: Qué es y cómo se hace. Recetas caseras con fotos paso a paso de Miriam García; Miriam García Gastro/El invitado de invierno.
<https://invitadoinvierno.com/recursos/masa-choux-que-es-y-como-se-hace/>

Contexto del término

Los petit choux, petisús o profiteroles son unas bolas huecas que se realizan con pasta choux.

Fuente / Autor (del contexto)

Corma, M. (2023, octubre 18). Petit choux. Bon Viveur.
<https://www.bonviveur.es/recetas/petit-choux>

Español

Equivalente en español

choux pastry

Categoría gramatical

Nominal (221)

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

dough made from water and flour which is further enriched and lightened through the incorporation of eggs while beating the paste.

Fuente / Autor (del término en español)

Wallace, D. (2015, junio 10). Choux pastry. BAKERpedia.
<https://bakerpedia.com/processes/choux-pastry/>

Contexto del término en español

Choux pastry is preferred cooked before freezing and filled after thawing

Fuente / Autor (del contexto en español)

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