

# Pasta choux (choux pastry)

<b>Término</b>	Pasta choux
<b>Idioma</b>	Otro idioma (220)
<b>Área Especialidad</b>	Humanidades y de las Artes (406)
<b>Disciplina</b>	Traducción (507)
<b>Temática</b>	Repostería: Masas - Pastas
<b>Definición del término</b>	Masa que tanto puede ser salada como dulce y que está compuesta de harina, agua/leche, mantequilla y huevos.
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	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. <a href="https://invitadoinvierno.com/recursos/masa-choux-que-es-y-como-se-hace/">https://invitadoinvierno.com/recursos/masa-choux-que-es-y-como-se-hace/</a>
<b>Contexto del término</b>	Los petit choux, petisús o profiteroles son unas bolas huecas que se realizan con pasta choux.
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	Corma, M. (2023, octubre 18). Petit choux. Bon Viveur. <a href="https://www.bonviveur.es/recetas/petit-choux">https://www.bonviveur.es/recetas/petit-choux</a>
<b>Equivalente en español</b>	choux pastry
<b>Categoría gramatical</b>	Nominal (221)
<b>Información geográfica de la variante en español</b>	México (Mex.) (192)
<b>Definición del término en español</b>	dough made from water and flour which is further enriched and lightened through the incorporation of eggs while beating the paste.

---

<b>Fuente / Autor (del término en español)</b>	Wallace, D. (2015, junio 10). Choux pastry. BAKERpedia. <a href="https://bakerpedia.com/processes/choux-pastry/">https://bakerpedia.com/processes/choux-pastry/</a>
<b>Contexto del término en español</b>	Choux pastry is preferred cooked before freezing and filled after thawing
<b>Fuente / Autor (del contexto en español)</b>	Definition of CHOUX PASTRY. (s/f). Merriam-webster.com. Recuperado el 24 de noviembre de 2024, de <a href="https://www.merriam-webster.com/dictionary/choux%20pastry">https://www.merriam-webster.com/dictionary/choux%20pastry</a>

---