

jelled/jellied, adj. (gelatinizado(a))

Término

Término

jelled/jellied, adj.

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Química de Alimentos (430)

Temática

Gastronomía - Técnicas y preparaciones de base: Fondos, elementos de ligazón y salsas base

Definición del término

Said of a high-collagen or high-pectin substance that has undergone the process of turning into a gelatinous state after being boiled, chilled and refrigerated.

Fuente / Autor (del término)

Sofía Ortega Calderón

Contexto del término

“For a more complex dish with varying textures, you could combine a fruit mousse with a layer of the same fruit in jelled form.”

Fuente / Autor (del contexto)

Norman, J. (Ed.). (2005). The cook's book: techniques and tips from the world's master chefs (1st American ed). New York: Dorling Kindersley

Español

Equivalente en español

gelatinizado(a)

Categoría gramatical

Adjetival (223)

Variante de traducción

jalea de

Información geográfica de la variante en español

España (Esp.) (194)

Definición del término en español

Se dice de aquella sustancia alta en colágeno o pectina que ha atravesado el proceso de transformarse a una consistencia gelatinosa al ser hervida, enfriada y refrigerada.

Fuente / Autor (del término en español)

Sofía Ortega Calderón

Contexto del término en español

“Consomé de ave gelatinizado con verduras, huevo de codorniz y huevo de mújol”.

Fuente / Autor (del contexto en español)

“Receta de Consomé de ave gelatinizado con verduras, huevo de codorniz y huevas de mújol • Gurmé”. Gurmé. Consultado el 2 de junio de 2019.

<https://sevilla.abc.es/gurme//recetas/consome-de-ave-gelatinizado-con-verduras-huevo-de-codorniz-y-huevas-de-mujol/>

Multimedia

Imagen

**Fuente / Autor imagen**

Externa

URL de la fuente (imagen)

Jalea de membrillo cuajada. (s.f.). Fotografía. Consultado el 20 de noviembre de 2020.
<https://mx.hola.com/cocina/escuela/2011100454816/jalea-membrillo-casera/>

Notas para la traducción**Comentarios**

En inglés, el término “jelled” se puede usar para describir cualquier tipo de alimento que ha atravesado un proceso de gelatinización. En español, sin embargo, se hace una distinción en el nombre del producto final del proceso de gelatinización: cuando se trata de un caldo, se utiliza el término “gelatinizado” para describirlo; cuando se trata de una fruta alta en pectina cuyo jugo ha atravesado el proceso de gelatinización, se utiliza el término “jalea de... (Ej. arándanos, grosella, durazno, etc.)”. Aunque atraviesan el mismo

tipo de proceso (gelatinización), sus productos se denominan distinto dependiendo del tipo de ingrediente que se utilice.