

blind-bake (hornear a ciegas)

Término

Término

blind-bake

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Química de Alimentos (430)

Temática

Gastronomía - procesos de pastelería y panadería

Definición del término

A process of cooking pie crusts and pastry shells before adding the fillings, sometimes referred to as "baking empty" or "cooking empty."

Fuente / Autor (del término)

Blind Baking (s.f.). recipetips.com. Recuperado el 20 de noviembre de 2020.
<https://www.recipetips.com/glossary-term/t--33052/blind-baking.asp>

Contexto del término

“Pastry shells may be prebaked unfilled (“baked blind”) either partially or completely, depending on the filling to be used. If the filling is going to be moist—such as a custard—the shell is partially baked to prevent the moist filling from making the pastry soggy.”

Fuente / Autor (del contexto)

Hermé, P. (2005). *The Cook's Book. Techniques and tips from the world's master chefs.* New York: DK Publishing, Inc.

Español

Equivalente en español

hornear a ciegas

Categoría gramatical

Verbal (222)

Variante de traducción

Hornear en blanco

Información geográfica de la variante en español

España (Esp.) (194)

Definición del término en español

Técnica de cubrir la masa, ya en su molde, con granos pesados o legumbres secos que impiden, con su peso, que la masa suba, y llevarla al horno para su cocción.

Fuente / Autor (del término en español)

María de los Ángeles Bañuelos Mejía

Contexto del término en español

“A la hora de hacer una tarta con masa quebrada, según la receta que quieras elaborar previamente, es importante que le des a la masa un horneada en blanco”.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Flavia. (28 de noviembre de 2017). Truco de cocina para hornear en blanco. Placer al plato. Recuperado el 20 de noviembre de 2020. <https://placeralplato.com/otros/hornear-en-blanco>

Multimedia

Imagen



Fuente / Autor imagen

Externa

URL de la fuente (imagen)

Proceso de hornear en blanco (s.f.). Fotografía. Recuperado 20 de noviembre de 2020: <https://www.stuffedatthegills.ca/2015/09/how-to-blind-bake-pie-crust.html>

Notas para la traducción

Opciones no recomendadas

Precocer, pochchar, rehogar.

Comentarios

Tanto el proceso y por lo tanto, el nombre de este, se utilizan más en Europa, ya que el origen de la receta para “pays”, tartas o tartaletas es en Alemania. Es un proceso de la masa que generalmente no se incluye en la descripción de recetas de países de Latinoamérica; sin embargo, si el traductor es latinoamericano y principalmente si lo es el lector, es recomendable utilizar el término ibérico.