

Creaming (Acremar)

Término

Término

Creaming

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Química de Alimentos (430)

Definición del término

The process of beating fat and sugar together to blend them uniformly and to incorporate air.

Fuente / Autor (del término)

Baking Glossary and Guide. The bakery network.

<http://www.thebakerynetwork.com/glossary>

Contexto del término

1. Pre-heat the oven to 170°C.
2. Cream the butter & sugar together until light and fluffy.
3. Add the beaten egg and beat until smooth.
4. Next add the sifted flour, baking powder & ground ginger and fold in, then add the oats, dates & ginger pieces and mix together.

Fuente / Autor (del contexto)

Yeates, J. (2012). A recipe for disaster: cakes & puddings [pdf]. UKCIP.

https://www.ukcip.org.uk/wp-content/UKCIP_recipes_cakes.pdf

Español

Equivalente en español

Acremar

Categoría gramatical

Verbal (222)

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Batir un ingrediente graso para incorporarle aire.

Fuente / Autor (del término en español)

Alejandra Pérez

Contexto del término en español

Tip: para acremar mantequilla, manteca o queso crema, te recomendamos dejarlo unos minutos a temperatura ambiente. Con esto será más fácil incorporar cualquier otro ingrediente.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Acremar. gourmetdemexico. Recuperado 16 de enero de 2021, de <https://gourmetdemexico.com.mx/glosario/acrema/>