

Creaming (Acremar)

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
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/
