

tamping (prensado)

Término	tamping
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Humanidades y de las Artes (406)
Disciplina	Traducción (507)
Temática	Barismo
Definición del término	Tamping is the act of compacting the coffee grounds within the filter basket, to remove the air, create an evenly dense coffee puck, and prepare the coffee for extraction. Forgoing tamping is usually detrimental, as the air voids in the coffee puck lead to uneven and poor extraction – however sometimes the act of locking the portafilter in will tamp the coffee against the dispersion screen, provided there is enough coffee in the basket to reach the screen.
Fuente / Autor (del término)	A glossary of coffee terminology. (n.d.). https://prima-coffee.com/coffee-glossary
Contexto del término	The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.
Fuente / Autor (del contexto)	Breville. (2021). the Bambino Plus Instruction Book. https://assets.breville.com/Instruction-Booklets/USCM/BES500_USCM_IB_Q21_FA_WEB.pdf
Equivalente en español	prensado
Categoría gramatical	Nominal (221)

Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)
Definición del término en español	Consiste en compactar el café molido antes de colarlo. Un buen apisonado crea una masa uniformemente compactada que opone la resistencia adecuada al flujo de agua que extrae los aromas del café.
Fuente / Autor (del término en español)	De'Longhi Coffee Lounge. (2023, December 12). Cómo prensar el espresso perfecto De'Longhi. https://coffeelounge.delonghi.com/es-es/discover/como-prensar-el-espresso-perfecto/
Contexto del término en español	El borde superior de la tapa de metal del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS del prensado.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Breville. (2021). the Bambino Plus Manual de instrucciones. https://assets.breville.com/Instruction-Booklets/USCM/BES500_USCM_IB_Q21_FA_WEB.pdf