Tempering (Atemperar)

Término	Tempering
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 melting and cooling chocolate to specific temperatures in orde
Fuente / Autor (del término)	Baking Glossary and Guide. The bakery network. http://www.thebakerynetwo
Contexto del término	The two main types of chocolate used are Bakers/compound chocolate. which tempered before use.
Fuente / Autor (del contexto)	Evans, L. (2010). Desserts and puddings [pdf]. City & Guilds. https://www.pearsonschoolsandfecolleges.co.uk/FEAndVocational/HospitalityA
Equivalente en español	Atemperar
Categoría gramatical	Verbal (222)
Variante de traducción	Temperar

Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)
Definición del término en español	Derretir el chocolate a cierta temperatura para obtener un acabado brillante.
Fuente / Autor (del término en español)	Atemperar. Mami Recetas. Recuperado 10 de enero de 2021 de https://www.r
Contexto del término en español	Atemperar chocolate, aunque para algunos es un “mundo”, resulta una técni os aseguro que cualquier inexperto puede hacerlo (..)
Fuente / Autor (del contexto en español)	Cioccia, E. (2016, 11 noviembre). Como atemperar chocolate y elaborar deco