

# 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.<br>https://www.pearsonschoolsandfecolleges.co.uk/FEAndVocational/HospitalityA |
| Equivalente en español        | Atemperar                                                                                                                                   |
| Categoría gramatical          | Verbal (222)                                                                                                                                |
| Variante de traducción        | Temperar                                                                                                                                    |

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