

Sift (Cernir)

Término

Término

Sift

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Química de Alimentos (430)

Definición del término

To move a dry ingredient such as flour, sugar or cocoa through a sieve (sifter) to incorporate air and remove lumps or unevenly sized particles.

Fuente / Autor (del término)

Baking Glossary and Guide. The bakery network.

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

Contexto del término

Put the eggs and egg yolks in a bowl with the sugar and whisk until frothy. Once the chocolate has cool and fold into the egg mixture. Sift in the flour and fold in. Pour into the prepared moulds filling them to the top. Bake for 10 minutes.

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

Cernir

Categoría gramatical

Verbal (222)

Definición del término en español

Pasar algún ingrediente seco por un tamiz o colador.

Fuente / Autor (del término en español)

Cernir. Larousse Cocina. <https://laroussecocina.mx/cernir/>

Contexto del término en español

Cierna la harina, el polvo para hornear y la sal; añadimos el aceite o mantequilla junto con los huevos y la leche. Si va a realizar los pastelitos dulces, agregue el azúcar. Mezcle los ingrediente con la pala de la batidora hasta obtener una pasta lisa y homogénea.

Fuente / Autor (del contexto en español)

El Placer de la Cocina : Sus Tecnicas y Secretos Paso a Paso 6 Tomos (décima ed., Vol. 5). (1989). Grijalbo.