cernir (sift)

Término

Término
cernir

Idioma
Otro idioma (220)

Área Especialidad
Humanidades y de las Artes (406)

Disciplina
Traducción (507)

Temática
Técnicas de repostería

Definición del término
Acción de pasar los ingredientes secos y en polvo por un cernidor o tamiz con el fin de hacer más fina su consistencia, eliminar posibles grumos e incorporar aire.

Fuente / Autor (del término)
https://angelicasoler41.blogspot.com/2011/01/cernir.html

Contexto del término
La ventaja de cernir harina correctamente es que, además de limpiarla, entre más aire al momento de mezclar, por lo que, la cantidad de grumos será menor; y así, obtendremos bizcochos más esponjados y atractivos para nuestros comensales.

Fuente / Autor (del contexto)
https://www.directoalpaladar.com.mx/ferias-de-gastronomia/como-cernir-harina-sirve-esta-tecnica-gastronomia

Español

Equivalente en español
sift

Categoría gramatical
Verbal (222)

Variante de traducción
sifting

Información geográfica de la variante en español
México (Mex.) (192)

Definición del término en español
Pouring flour through a sieve to add air and break up lumps.

Fuente / Autor (del término en español)
https://www.masterclass.com/articles/how-to-sift-flour

Contexto del término en español
Sifting helps break up any lumps or clumps in flour, ensuring that it is evenly distributed and incorporated into your batter or dough.

Fuente / Autor (del contexto en español)
https://beginwithbutter.com/sifting-quick-technique-huge-impact/

Multimedia

Video YouTube
https://www.youtube.com/watch?v=wOjS1KqKS8U

Fuente / Autor video
Externa

URL de la fuente (video)
https://www.youtube.com/watch?v=wOjS1KqKS8U