

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>