

Beat (Batir)

Término	Beat
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Química de Alimentos (430)
Definición del término	Mixing a mixture rapidly and intensely to combine ingredients and incorporate air into the mixture.
Fuente / Autor (del término)	The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018). Bakestarters. Recuperado 16 de diciembre de 2020, de https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies
Contexto del término	Sieve flour, sugar, cocoa and salt into bowl, add the diced butter. Using fingers, rub together until it looks like fine bread crumbs. Add the eggs, evaporated milk, vanilla extract and 5 tablespoons of cold water. Mix into a batter.
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
Equivalente en español	Batir
Categoría gramatical	Verbal (222)
Definición del término en español	Combinar los ingredientes de forma energética para incorporar aire y volumen.
Fuente / Autor (del término en español)	batir. (2018). Larousse Cocina. https://laroussecocina.mx/palabra/batir/

**Contexto del término
en español**

Se baten los ingredientes de la pasta durante unos minutos hasta obtener una mezcla fluida (es aconsejable usar batidora). Se deja reposar la mezcla durante unos 30 minutos aproximadamente.

**Fuente / Autor (del
contexto en español)**

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