

Macerate (Macerar)

Término

Término

Macerate

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Ingeniería en Alimentos (419)

Temática

Repostería: Métodos de preparación

Definición del término

The process of softening a food by soaking it in liquid.

Fuente / Autor (del término)

The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018, marzo 24). Bakestarters.
<https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies>

Contexto del término

"Make a simple sugar syrup by heating one part sugar to two parts water in a pan over a medium-low heat. Heat until the sugar dissolves, then place 1 teaspoon of the mixture into a tumbler. Add the mint and raspberries, and muddle. Set aside to macerate for 10 minutes."

Fuente / Autor (del contexto)

Spence, P. (s.f.). Mint & raspberry julep. Jamie Oliver.
<https://www.jamieoliver.com/recipes/whiskey-recipes/mint-raspberry-julep/>

Español

Equivalente en español

Macerar

Categoría gramatical

Verbal (222)

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Poner frutas peladas o frutas pasas enteras o cortadas en combinación de almíbar, vinos, licores, etc., para que tomen sabor de éstos.

Fuente / Autor (del término en español)

Sindicato de Oficios Varios C.N.T. Cartagena. (junio de 2013). Terminología básica en pastelería. [Archivo PDF]. Confederación Nacional del Trabajo. <https://www.cnt.es/wp-content/uploads/anterior/Terminolog%C3%ADa%20b%C3%A1sica%20en%20pasteler%C3%ADa>

Contexto del término en español

"Pela los duraznos, quítales el hueso, córtalos en cuartos y colócalos en un recipiente en capas, alternando con el azúcar. Después, déjalos macerar por 1 hora y cocina a fuego alto durante 10 minutos. Agregar el agua y la canela. Luego prosigue la cocción a fuego suave, revolviendo con una cuchara de madera cuando comience a espesar. Cuando esté espesa, deja en el fuego por 10 minutos más y retira del fuego. Deja enfriar y servir."

Fuente / Autor (del contexto en español)

Castrejón, I. (s.f.). MERMELADA DE DURAZNO. Kiwilimón.
<https://www.kiwilimon.com/receta/salsas/mermelada/mermelada-de-durazno>

Notas para la traducción

Comentarios

No confundir con "marinar", término que es muy parecido, pero que se usa especialmente para carnes.