

Sprinkle (Espolvorear)

Término	Sprinkle
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Ingeniería en Alimentos (419)
Temática	Repostería: Decoración
Definición del término	To lightly scatter something (sugar, toppings etc) over a food.
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-terminol
Contexto del término	"Pipe buttercream kisses around the edge of the top of the cake by holding the piping bag at an angle, then squeezing to create a round 3cm shape, then pulling away to make a nice peak. To finish, sprinkle the top with some more Dr. Oetker Unicorn Confetti."
Fuente / Autor (del contexto)	Funfetti sprinkle cake. (s.f.). BBC Good Food. https://www.bbcgoodfood.com/recipes/funfetti-sprinkle-cake.html
Equivalente en español	Espolvorear
Categoría gramatical	Verbal (222)
Variante de traducción	polvorear

Información geográfica de la variante en español

España (Esp.) (194)

Definición del término en español

Cubrir la superficie de una elaboración con cacao en polvo, azúcar glasé u otros

Fuente / Autor (del término en español)

Sindicato de Oficios Varios C.N.T. Cartagena. (junio de 2013). Terminología básica de repostería [Archivo PDF]. Confederación Nacional del Trabajo. <https://www.cnt.es/wp-content/uploads/anterior/Terminolog%C3%ADa%20b%C3%A1sica%20en%20espa%C3%B1ol.pdf>

Contexto del término en español

Esta cuchara tamiz no sólo sirve para el azúcar glas, también cuando se espolvorea sobre natillas, cacao en polvo sobre una tarta o cualquier otra especia molida. También se puede utilizar incluso para utilizarlo al retirar las bolsitas de té de la taza.

Fuente / Autor (del contexto en español)

VelSid. (27 de noviembre de 2012). Cuchara para tamizar azúcar. Gastronomía y Ciencia. <https://gastronomiaycia.republica.com/2012/11/27/cuchara-para-tamizar-azucar/>
