

# Creaming (Acremar)

## Término

### Término

Creaming

### Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

### Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

### Disciplina

Química de Alimentos (430)

### Definición del término

The process of beating fat and sugar together to blend them uniformly and to incorporate air.

### Fuente / Autor (del término)

Baking Glossary and Guide. The bakery network.

<http://www.thebakerynetwork.com/glossary>

### Contexto del término

1. Pre-heat the oven to 170°C.
2. Cream the butter & sugar together until light and fluffy.
3. Add the beaten egg and beat until smooth.
4. Next add the sifted flour, baking powder & ground ginger and fold in, then add the oats, dates & ginger pieces and mix together.

### 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](https://www.ukcip.org.uk/wp-content/UKCIP_recipes_cakes.pdf)

## Español

## **Equivalente en español**

Acremar

## **Categoría gramatical**

Verbal (222)

## **Información geográfica de la variante en español**

México (Mex.) (192)

## **Definición del término en español**

Batir un ingrediente graso para incorporarle aire.

## **Fuente / Autor (del término en español)**

Alejandra Pérez

## **Contexto del término en español**

Tip: para acremar mantequilla, manteca o queso crema, te recomendamos dejarlo unos minutos a temperatura ambiente. Con esto será más fácil incorporar cualquier otro ingrediente.

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

Acremar. gourmetdemexico. Recuperado 16 de enero de 2021, de <https://gourmetdemexico.com.mx/glosario/acremar/>