

# Creaming (Acremar)

<b>Término</b>	Creaming
<b>Idioma</b>	Inglés (Estados Unidos) (214)
<b>Área Especialidad</b>	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
<b>Disciplina</b>	Química de Alimentos (430)
<b>Definición del término</b>	The process of beating fat and sugar together to blend them uniformly and to incorporate air.
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	Baking Glossary and Guide. The bakery network. <a href="http://www.thebakerynetwork.com/glossary">http://www.thebakerynetwork.com/glossary</a>
<b>Contexto del término</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pre-heat the oven to 170°C.</li><li>2. Cream the butter &amp; sugar together until light and fluffy.</li><li>3. Add the beaten egg and beat until smooth.</li><li>4. Next add the sifted flour, baking powder &amp; ground ginger and fold in, then add the oats, dates &amp; ginger pieces and mix together.</li></ol>
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	Yeates, J. (2012). A recipe for disaster: cakes & puddings [pdf]. UKCIP. <a href="https://www.ukcip.org.uk/wp-content/UKCIP_recipes_cakes.pdf">https://www.ukcip.org.uk/wp-content/UKCIP_recipes_cakes.pdf</a>
<b>Equivalente en español</b>	Acremar
<b>Categoría gramatical</b>	Verbal (222)
<b>Información geográfica de la variante en español</b>	México (Mex.) (192)
<b>Definición del término en español</b>	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/>

---