

Tempering (Atemperar)

Término	Tempering
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 melting and cooling chocolate to specific temperatures in order
Fuente / Autor (del término)	Baking Glossary and Guide. The bakery network. http://www.thebakerynetwork.com
Contexto del término	The two main types of chocolate used are Bakers/compound chocolate, which is tempered before use.
Fuente / Autor (del contexto)	Evans, L. (2010). Desserts and puddings [pdf]. City & Guilds. https://www.pearsonschoolsandfecolleges.co.uk/FEAndVocational/Hospitality/
Equivalente en español	Atemperar
Categoría gramatical	Verbal (222)
Variante de traducción	Temperar

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Derretir el chocolate a cierta temperatura para obtener un acabado brillante.

Fuente / Autor (del término en español)

Atemperar. Mami Recetas. Recuperado 10 de enero de 2021 de <https://www.>

Contexto del término en español

Atemperar chocolate, aunque para algunos es un “mundo”, resulta una técnica que os aseguro que cualquier inexperto puede hacerlo (..)

Fuente / Autor (del contexto en español)

Cioccia, E. (2016, 11 noviembre). Como atemperar chocolate y elaborar deco
