

# Preheat (Precalentar)

## **Término**

### **Término**

Preheat

### **Idioma**

Inglés (Estados Unidos) (214)

### **Área Especialidad**

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

### **Disciplina**

Química de Alimentos (430)

### **Temática**

Repostería

### **Definición del término**

Turning the oven/pan beforehand to let it come to the desired temperature.

### **Fuente / Autor (del término)**

The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018). Bakestarters. Recuperado 16 de diciembre de 2020, de <https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies>

### **Contexto del término**

Preheat oven to 190°C/375°F. When oranges are cool enough to handle, cut them in half. Remove seeds and pulp them in a food processor or by hand, using a potato masher or sieve.

### **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**

Precalentar

**Categoría gramatical**

Verbal (222)

**Definición del término en español**

Encender el horno con anticipación a la temperatura que indica la receta alrededor de 15 minutos antes.

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

Alejandra Pérez

**Contexto del término en español**

1. Precalentar el horno.
2. Poner a hervir el agua en una cacerola junto con la grasa, la sal y el azúcar hasta que alcance el hervor.
3. Agregar la harina de golpe previamente tamizada y trabajar por medio de una espátula hasta que se forme una bola compacta y quede una masa seca (que se despegue de las paredes del recipiente).

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

Maris, S. (2010). Pastelitos y Muffins (1ra ed.). Larousse.