

Simple syrup (Almibar)

Término	Simple syrup
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	A syrup consisting of sucrose and water in varying proportions.
Fuente / Autor (del término)	Gisslen W. (1946). Professional Baking [PDF]. Multi language documents. https://vdocuments.site/professional-baking-fourth-edition.html
Contexto del término	Prepare and cool a simple syrup. Add any desired flavoring according to taste. Extracts such as vanilla or liquors such as rum or kirsch may serve as flavorings. Add flavoring after the syrup has cooled, as some of the flavor may evaporate if it is added to hot syrup.
Fuente / Autor (del contexto)	Gisslen W. (1946). Professional Baking [PDF]. Multi language documents. https://vdocuments.site/professional-baking-fourth-edition.html
Equivalente en español	Almibar
Categoría gramatical	Nominal (221)
Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)

Definición del término en español	Jarabe a base de una disolución sobresaturada de agua y azúcar, se puede utilizar como líquido de cobertura o para confecciones de confitería y repostería.
Fuente / Autor (del término en español)	Con texturas y sabores. (2019, 16 de febrero). Almibar. https://contexturasysabores.es/2019/02/16/almibar-2/
Contexto del término en español	El almíbar se prepara con agua y azúcar, eso sí, respetando bien las medidas. Se emplea para conservas de frutas, para cubrir bizcochos y forma la base de numerosos postres. Como las frutas en almíbar se pueden comprar envasadas durante todo el año, si las tienes en la despensa, te pueden servir para preparar un postre original. Melocotón, cerezas, piña e incluso castañas en almíbar son un ingrediente selecto para preparar tartas.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Lecturas. (s.f.). Recetas de almíbares. https://www.lecturas.com/recetas/almibares/
