

# Beat (Batir)

## Término

### Término

Beat

### Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

### Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

### Disciplina

Química de Alimentos (430)

### Definición del término

Mixing a mixture rapidly and intensely to combine ingredients and incorporate air into the mixture.

### 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

Sieve flour, sugar, cocoa and salt into bowl, add the diced butter. Using fingers, rub together until it looks like fine bread crumbs. Add the eggs, evaporated milk, vanilla extract and 5 tablespoons of cold water. Mix into a batter.

### 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

Batir

### **Categoría gramatical**

Verbal (222)

### **Definición del término en español**

Combinar los ingredientes de forma energética para incorporar aire y volumen.

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

batir. (2018). Larousse Cocina. <https://laroussecocina.mx/palabra/batir/>

### **Contexto del término en español**

Se baten los ingredientes de la pasta durante unos minutos hasta obtener una mezcla fluida (es aconsejable usar batidora). Se deja reposar la mezcla durante unos 30 minutos aproximadamente.

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

El Placer de la Cocina : Sus Tecnicas y Secretos Paso a Paso 6 Tomos (1989). (décima ed., Vol. 5). Grijalbo.