

Meringue (Merengue)

Término	Meringue
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Ingeniería en Alimentos (419)
Temática	Repostería: Cremas
Definición del término	A white frothy mass of beaten egg white and sugar.
Fuente / Autor (del término)	Lesson 9: Glossary of Bakery Terms [PDF]. (s.f.). National Institute of Open Schooling. https://nios.ac.in/media/documents/bakery/Lesson%209%20Glossary%20of%20Bakery%20Terms.pdf
Contexto del término	Increase speed a bit and whip until meringue is glossy, and stiff peaks form within 4 to 5 minutes.
Fuente / Autor (del contexto)	Lydon, S. (s.f.). Pavlova. Simply Recipes. https://www.simplyrecipes.com/recipe/pavlova
Equivalente en español	Merengue
Categoría gramatical	Nominal (221)
Variante de traducción	Suspiro, meringue

Información geográfica de la variante en español	España (Esp.) (194)
Definición del término en español	Crema preparada de claras de huevo con azúcar, batidas a punto de nieve.
Fuente / Autor (del término en español)	Navarro, R. (2012, octubre 26). Repostería. OpenStacks CNX. https://cnx.org/contents/lhar0QW9@2.1:kK6swvEN@1/Glosario
Contexto del término en español	El remojo utilizado es una mezcla de leche evaporada, leche entera y leche condensada. El relleno es una mezcla suntuosa de manjar con crema pastelera. Su decoración es de merengue italiano, peinado y flambeado. Se puede agregar una imagen impresa comestible, como una foto, dibujo animado o mensaje de bienvenida a la elección del festejado.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Torta Tres Leches. (s.f.). Pastelería Vienesana. https://pasteleriavienesana.cl/produ