

Firm peaks (A punto de nieve)

Término

Término

Firm peaks

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Ingeniería en Alimentos (419)

Temática

Repostería: Métodos de preparación

Definición del término

Refers to a stage in whipping. When you lift up your beaters/whisk, the peaks should hold their shape better than soft peaks. Firm peaks have more distinct ridges, but with tips that are slightly bent.

Fuente / Autor (del término)

The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018, marzo 24). Bakestarters.

<https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies>

Contexto del término

In a large glass bowl, beat the egg whites with an electric mixer until soft peaks form. Gradually beat in sugar until firm peaks form.

Fuente / Autor (del contexto)

Scotty. (s.f.). Espiros Dois (II). Allrecipes.

<https://www.allrecipes.com/recipe/85105/espiros-dois-ii/print/?recipeType=Recipe&servings=24&isMetric=false>

Español

Equivalente en español

A punto de nieve

Categoría gramatical

Prepositivo (225)

Variante de traducción

a punto de merengue

Información geográfica de la variante en español

España (Esp.) (194)

Definición del término en español

Consistencia esponjosa y firme que adquieren las claras de huevo al ser rápidamente batidas y prolongadamente hasta que forme picos o suspiros.

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

Verter la crema y la vainilla en un tazón y batir hasta que se formen picos suaves. Añadir el azúcar y seguir para batir a punto de nieve. Colocar la capa superior de mousse de chocolate con crema batida.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Torta Cremosa de Chocolate. (s.f.). Tastemade. <https://es.tastemade.com/videos/torta-cremosa-de-chocolate>

Multimedia

Imagen



Fuente / Autor imagen

Externa

URL de la fuente (imagen)

Bonilla, M. (20 de abril de 2015). Cómo hacer un merengue perfecto paso a paso. El Español. https://www.elspanol.com/cocinillas/recetas/postres/20150420/hacer-merengue-perfecto-paso/1000109039097_30.html