

Firm peaks (A punto de nieve)

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 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. h a-z-guide-to-baking-terminologies
Contexto del término	In a large glass bowl, beat the egg whites with an electric mixer until soft pea form.
Fuente / Autor (del contexto)	Scotty. (s.f.). Espiros Dois (II). Allrecipes. https://www.allrecipes.com/recipe/8ii/print/?recipeType=Recipe&servings=24&isMetric=false
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 hasta que forme picos o suspiros.
Fuente / Autor (del término en español)	Navarro, R. (2012, octubre 26). Repostería. OpenStacks CNX. https://cnx.org/
Contexto del término en español	Verter la crema y la vainilla en un tazón y batir hasta que se formen picos suaves. 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/vid

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
<https://www.elespanol.com/cocinillas/recetas/postres/20150420/hacer-merengue>
