

# Cream of tartar (Cremor tártaro)

<b>Término</b>	Cream of tartar
<b>Idioma</b>	Inglés (Estados Unidos) (214)
<b>Área Especialidad</b>	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
<b>Disciplina</b>	Química de Alimentos (430)
<b>Temática</b>	Repostería
<b>Definición del término</b>	<p>A white crystalline acidic compound obtained as a byproduct of wine fermentation and used chiefly in baking powder. When beating egg whites, It speeds up the creation of foam and helps stabilize the structure of those miniscule air bubbles you're whipping up.</p>
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	<p>Greaves, Vanessa. (18 de enero de 2015). Cream of Tartar: What It Is and How to Use It. All recipes. <a href="https://www.allrecipes.com/article/cream-of-tartar/">https://www.allrecipes.com/article/cream-of-tartar/</a></p>
<b>Contexto del término</b>	<p>That cream of tartar in your cupboard isn't just for lemon meringue pie! It's also the key to a finely textured biscuit, a perfectly crystallized candy, a light-as-air angel food cake and so much more,</p>
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	<p>Cahn, Lauren. (19 de diciembre de 2019). 30 Recipes Whose Secret Ingredient is Cream of Tartar. Taste of home. <a href="https://www.tasteofhome.com/collection/recipes-with-cream-of-tartar/">https://www.tasteofhome.com/collection/recipes-with-cream-of-tartar/</a></p>
<b>Equivalente en español</b>	Cremor tártaro
<b>Categoría gramatical</b>	Nominal (221)

---

<b>Información geográfica de la variante en español</b>	México (Mex.) (192)
<b>Definición del término en español</b>	Compuesto denominado bitartrato potásico o también llamado sal ácida. Sirve para estabilizar las claras de huevo y evitar que se bajen.
<b>Fuente / Autor (del término en español)</b>	Balanzino, Manu. Cremor tártaro, ¿qué es y cómo reemplazarlo?. The gourmet journal. <a href="https://www.thegourmetjournal.com/a-fondo/cremor-tartaro/">https://www.thegourmetjournal.com/a-fondo/cremor-tartaro/</a>
<b>Contexto del término en español</b>	En primer lugar, batimos las claras de huevo con la cucharadita de crémor tártaro. Cuando las claras estén espumosas y empiecen a perder el color blanquecino, añadimos media taza de azúcar glas tamizado.
<b>Fuente / Autor (del contexto en español)</b>	Olson, Anna. Pastel del ángel. Canal cocina. <a href="https://canalcocina.es/receta/pastel-del-angel-angel-food-cake">https://canalcocina.es/receta/pastel-del-angel-angel-food-cake</a>
<b>Video YouTube</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=UaLWWI1uM1Y">https://www.youtube.com/watch?v=UaLWWI1uM1Y</a>
<b>Fuente / Autor video</b>	Externa
<b>URL de la fuente (video)</b>	Olson, Anna. (23 de agosto de 2017). Recuperado de <a href="https://www.youtube.com/watch?v=UaLWWI1uM1Y">https://www.youtube.com/watch?v=UaLWWI1uM1Y</a>

---