

# punto de nieve (stiff peaks)

<b>Término</b>	punto de nieve
<b>Idioma</b>	Otro idioma (220)
<b>Área Especialidad</b>	Humanidades y de las Artes (406)
<b>Disciplina</b>	Traducción (507)
<b>Temática</b>	Técnicas de repostería
<b>Definición del término</b>	Nombre que se da a las claras de huevo batidas hasta una consistencia firme, que sirven para preparar numerosos postres y elaboraciones de pastelería.
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	(S/f). Laroussecocina.mx. Recuperado el 17 de octubre de 2024, de <a href="https://laroussecocina.mx/palabra/punto-de-nieve/">https://laroussecocina.mx/palabra/punto-de-nieve/</a>
<b>Contexto del término</b>	Coloca la mezcla en un recipiente limpio y bate a marcha rápida hasta montar a punto de nieve.
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	Cómo hacer merengue. (s/f). Gastronosfera.com. Recuperado el 17 de octubre de 2024, de <a href="https://www.gastronosfera.com/tendencias/como-hacer-merengue-receta-casera-y-otras-elaboraciones">https://www.gastronosfera.com/tendencias/como-hacer-merengue-receta-casera-y-otras-elaboraciones</a>
<b>Equivalente en español</b>	stiff peaks
<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>	After further beating of the egg whites, you can again lift and twist your whisk. If the whites hold their rigid shape, they've reached the stiff peaks phase.
<b>Fuente / Autor (del término en español)</b>	Beach, H. (2023, agosto 9). What, exactly, do stiff peaks mean for egg whites? Mashed. <a href="https://www.mashed.com/1362155/stiff-peaks-egg-whites/">https://www.mashed.com/1362155/stiff-peaks-egg-whites/</a>
<b>Contexto del término en español</b>	You've reached stiff peak stage when the egg whites are smooth, moist, shiny, and the tips can stand straight up.
<b>Fuente / Autor (del contexto en español)</b>	Mitarai, K. (2020, 11 septiembre). Gallery: How to Beat Egg Whites   Technique of the Week. Serious Eats. <a href="https://www.serious-eats.com/how-to-beat-egg-whites-baking-meringues-chiffon-cakes-souffles-slideshow">https://www.serious-eats.com/how-to-beat-egg-whites-baking-meringues-chiffon-cakes-souffles-slideshow</a>
<b>Video YouTube</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=GLq0cYB-Hlg">https://www.youtube.com/watch?v=GLq0cYB-Hlg</a>
<b>Fuente / Autor video</b>	Externa
<b>URL de la fuente (video)</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=GLq0cYB-Hlg">https://www.youtube.com/watch?v=GLq0cYB-Hlg</a>

---