

punto bola (ball stage)

Término

Término

punto bola

Idioma

Otro idioma (220)

Área Especialidad

Humanidades y de las Artes (406)

Disciplina

Traducción (507)

Temática

Repostería

Definición del término

Estado del almíbar. Se comprueba colocando la punta de un cuchillo en el almíbar y se sumerge inmediatamente en un vaso de agua fría. Se deberá formar una bola blanda para el punto de bola flojo, y una bola consistente para un punto mas fuerte.

Fuente / Autor (del término)

<https://elgourmet.com/glosario/punto-bola/#:~:text=Se%20considera%20punto%20bola%20a,para%20un%20punto%20mas%20fuer>

Contexto del término

PUNTO DE BOLA

Bola floja, blanda, pequeña , suave o tierna a 117 a 119°C.

Bola firme a 118-121°C.

Bola dura a 122- 130°C.

Fuente / Autor (del contexto)

<https://araceliconty.com/a-punto-de-bola/>

Español

Equivalente en español

ball stage

Categoría gramatical

Nominal (221)

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Stage in sugar or syrup cooking used for making candies. It is reached when a small amount of the boiling candy mixture is dropped into a cup of very cold water and forms a soft ball that flattens when removed. This stage indicates that the mixture has reached the right consistency for certain types of sweets and candies.

Fuente / Autor (del término en español)

<https://lentinealexis.com/stages-temperatures-candy-making/#:~:text=For%20example%2C%20at%20235%C2%B0,will%20form%20a%20soft%20ball>

Contexto del término en español

Fudge, pralines, and fondant are made by cooking ingredients to the soft-ball stage.

Fuente / Autor (del contexto en español)

<https://lentinealexis.com/stages-temperatures-candy-making/#:~:text=For%20example%2C%20at%20235%C2%B0,will%20form%20a%20soft%20ball>

Multimedia

Video YouTube

<https://www.youtube.com/watch?v=5G9RIG8aZgI>

Fuente / Autor video

Externa

URL de la fuente (video)

<https://www.youtube.com/watch?v=5G9RIG8aZgI>

Notas para la traducción

Comentarios

existen los términos "hard-ball stage" y "soft-ball stage" en ambos se forman bolitas con el almíbar; sin embargo, las temperaturas y texturas son distintas.