

punto bola (ball stage)

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 un punto 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
Contexto del término	PUNTO DE BOLA Bola floja, blanda, pequeña , suave o tierna a 117 a 119ºC. Bola firme a 118-121ºC. Bola dura a 122- 130ºC.
Fuente / Autor (del contexto)	https://araceliconty.com/a-punto-de-bola/
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 the boiling candy mixture is dropped into a cup of very cold water and forms a ball that flattens when removed. This stage indicates that the mixture has reached the temperature 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%20ball%20stage%20when%20the%20mixture%20is%20dropped%20into%20a%20cup%20of%20very%20cold%20water%20and%20forms%20a%20ball%20that%20flattens%20when%20removed%20.%20This%20stage%20indicates%20that%20the%20mixture%20has%20reached%20the%20temperature%20for%20certain%20types%20of%20sweets%20and%20candies%20.%20
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%20ball%20stage%20when%20the%20mixture%20is%20dropped%20into%20a%20cup%20of%20very%20cold%20water%20and%20forms%20a%20ball%20that%20flattens%20when%20removed%20.%20This%20stage%20indicates%20that%20the%20mixture%20has%20reached%20the%20temperature%20for%20certain%20types%20of%20sweets%20and%20candies%20.%20
Video YouTube	https://www.youtube.com/watch?v=5G9RIG8aZgl
Fuente / Autor video	Externa
URL de la fuente (video)	https://www.youtube.com/watch?v=5G9RIG8aZgl
Comentarios	existen los términos "hard-ball stage" y "soft-ball stage" en ambos se forman el almíbar; sin embargo, las temperaturas y texturas son distintas.