

merengue italiano (italian meringue)

Término	merengue italiano
Idioma	Otro idioma (220)
Área Especialidad	Humanidades y de las Artes (406)
Disciplina	Traducción (507)
Temática	Técnicas de repostería
Definición del término	dulce esponjoso que se fabrica a base de azúcar y claras de huevo batidas, en este caso, de gran consistencia y duración.
Fuente / Autor (del término)	Cuina, G. &. (s. f.). Merengue italiano. www.gadgetsuina.com. https://www.gadgetsuina.com/blog/es/recetas/merengue-italiano-13569/
Contexto del término	Hoy voy a explicaros como preparar el merengue italiano. Este es el único de los tres en el que las claras llegan a cocinarse durante el proceso.
Fuente / Autor (del contexto)	Alonso, A. L. (2024a, octubre 1). Cómo preparar merengue italiano. De Rechupete. https://www.abc.es/recetasderechupete/como-preparar-merengue-italiano/13496/
Equivalente en español	italian meringue
Categoría gramatical	Nominal (221)
Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)

Definición del término en español	Italian meringue is the most stable type of meringue, a sweet dessert topping made from whipped egg whites and sugar, as the melted sugar cooks the egg whites, resulting in a soft, glossy finish that doesn't need to be baked in the oven.
Fuente / Autor (del término en español)	Chefs, G. B. (2024, 29 julio). How to make Italian meringue. Great British Chefs. https://www.greatbritishchefs.com/how-to-cook/how-to-make-italian-meringue
Contexto del término en español	The most stable of the meringues, this Italian meringue is partially cooked, either by pouring a cooked sugar syrup onto egg whites and gradually beating them or by whipping egg whites and sugar over a double boiler.
Fuente / Autor (del contexto en español)	https://www.imperialsugar.com/blog/what-is-meringue-french-meringue-swiss-meringue-italian-meringue-explained
Video YouTube	https://www.youtube.com/watch?v=nLU1VjrRTyg
Fuente / Autor video	Externa
URL de la fuente (video)	https://www.youtube.com/watch?v=nLU1VjrRTyg
