

Whipping cream (Crema para batir)

Término

Término

Whipping cream

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Química de Alimentos (430)

Temática

Repostería

Definición del término

A cream suitable for whipping that by law contains not less than 30 percent butterfat

Fuente / Autor (del término)

Merriam-Webster. (s. f.-a). Whipping cream. En Merriam-Webster. Recuperado 30 de enero de 2021, de <https://www.merriam-webster.com/dictionary/whipping%20cream>

Contexto del término

Both dense and moist, this Whipping Cream Pound Cake Recipe is a tried and true cake recipe that will become your family favorite!

Fuente / Autor (del contexto)

Whipping Cream Pound Cake Recipe. (2021, 20 enero). Call Me PMc. <https://www.callmepmc.com/whipping-cream-pound-cake-recipe/>

Español

Equivalente en español

Crema para batir

Categoría gramatical

Nominal (221)

Variante de traducción

Nata

Información geográfica de la variante en español

España (Esp.) (194)

Definición del término en español

Concentrado de materia grasa de la leche, de color blanco marfil y consistencia untuosa, que comprende de 30 a 40% de materia grasa, elementos no grasos y agua.

Fuente / Autor (del término en español)

Larousse. (2018, 9 octubre). Crema o nata *. Larousse Cocina.

<https://laroussecocina.mx/palabra/crema-o-nata/>

Contexto del término en español

Batir la crema con el extracto de vainilla y el azúcar glass hasta que forme picos firmes.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Lyncott. (2020, 28 febrero). Pastel de Fresas con Crema Estilo Lyncott ®.

<https://www.lyncott.mx/recetas-app/postres/pastel-de-fresas-con-crema-estilo/>