

Meringue (Merengue)

Término

Término

Meringue

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Ingeniería en Alimentos (419)

Temática

Repostería: Cremas

Definición del término

A white frothy mass of beaten egg white and sugar.

Fuente / Autor (del término)

Lesson 9: Glossary of Bakery Terms [PDF]. (s.f.). National Institute of Open Schooling.

<https://nios.ac.in/media/documents/bakery/Lesson%209%20Glossary%20of%20Bakery%20Term>

Contexto del término

Increase speed a bit and whip until meringue is glossy, and stiff peaks form when the whisk is lifted, 4 to 5 minutes.

Fuente / Autor (del contexto)

Lydon, S. (s.f.). Pavlova. Simply Recipes. <https://www.simplyrecipes.com/recipes/pavlova/>

Español

Equivalente en español

Merengue

Categoría gramatical

Nominal (221)

Variante de traducción

Suspiro, meringue

Información geográfica de la variante en español

España (Esp.) (194)

Definición del término en español

Crema preparada de claras de huevo con azúcar, batidas a punto de nieve.

Fuente / Autor (del término en español)

Navarro, R. (2012, octubre 26). Repostería. OpenStacks CNX.

<https://cnx.org/contents/lhar0QW9@2.1:kK6swvEN@1/Glosario>

Contexto del término en español

El remojo utilizado es una mezcla de leche evaporada, leche entera y leche condensada y cuyo relleno es una mezcla suntuosa de manjar con crema pastelera. Su decoración es con una capa de merengue italiano, peinado y flambeado.

Se puede agregar una imagen impresa comestible, como una foto, dibujo animado o caricatura a elección del festejado.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Torta Tres Leches. (s.f.). Pastelería Vienesa. <https://pasteleriavienesa.cl/productos/torta-tres-leche/>