

# Firm peaks (A punto de nieve)

<b>Término</b>	Firm peaks
<b>Idioma</b>	Inglés (Estados Unidos) (214)
<b>Área Especialidad</b>	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
<b>Disciplina</b>	Ingeniería en Alimentos (419)
<b>Temática</b>	Repostería: Métodos de preparación
<b>Definición del término</b>	Refers to a stage in whipping. When you lift up your beaters/whisk, the peaks Firm peaks have more distinct ridges, but with tips that are slightly bent.
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018, marzo 24). Bakestarters. <a href="#">h/a-z-guide-to-baking-terminologies</a>
<b>Contexto del término</b>	In a large glass bowl, beat the egg whites with an electric mixer until soft peak form.
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	Scotty. (s.f.). Espiros Dois (II). Allrecipes. <a href="https://www.allrecipes.com/recipe/81111/ii/print/?recipeType=Recipe&amp;servings=24&amp;isMetric=false">https://www.allrecipes.com/recipe/81111/ii/print/?recipeType=Recipe&amp;servings=24&amp;isMetric=false</a>
<b>Equivalente en español</b>	A punto de nieve
<b>Categoría gramatical</b>	Prepositivo (225)
<b>Variante de traducción</b>	a punto de merengue

---

**Información geográfica de la variante en español**

España (Esp.) (194)

---

**Definición del término en español**

Consistencia esponjosa y firme que adquieren las claras de huevo al ser rápidamente batidas hasta que se forman picos o suspiros.

---

**Fuente / Autor (del término en español)**

Navarro, R. (2012, octubre 26). Repostería. OpenStacks CNX. <https://cnx.org/>

---

**Contexto del término en español**

Verter la crema y la vainilla en un tazón y batir hasta que se formen picos suaves de nieve. Colocar la capa superior de mousse de chocolate con crema batida.

---

**Fuente / Autor (del contexto en español)**

Torta Cremosa de Chocolate. (s.f.). Tastemade. <https://es.tastemade.com/vid>

---

---

**Imagen**



---

**Fuente /  
Autor  
imagen**

Externa

---

**URL de la  
fuente  
(imagen)**

Bonilla, M. (20 de abril de 2015). Cómo hacer un merengue perfecto paso a paso. <https://www.elespanol.com/cocinillas/recetas/postres/20150420/hacer-merengue>

---