

Foaming (Montar)

Término

Término

Foaming

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Química de Alimentos (430)

Definición del término

The process of whipping eggs, with or without sugar, to incorporate air.

Fuente / Autor (del término)

Baking Glossary and Guide. The bakery network.

<http://www.thebakerynetwork.com/glossary>

Contexto del término

In a large bowl, beat the egg whites until foamy. Add in the cream of tartar and continue beating until stiff peaks form. Set aside.

Using the same beaters, beat the egg yolk batter. Scrape the bowl as needed. Beat until combined and smooth.

Fuente / Autor (del contexto)

Yeates, J. (2012). A recipe for disaster: cakes & puddings [pdf]. UKCIP.

https://www.ukcip.org.uk/wp-content/UKCIP_recipes_cakes.pdf

Español

Equivalente en español

Montar

Categoría gramatical

Verbal (222)

Variante de traducción

Batir

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Batir las claras de huevo o cierto tipo de cremas para incorporar aire y aumentar su volumen

Fuente / Autor (del término en español)

Montar. (2019, 3 enero). Mami Recetas. <https://www.mamirecetas.com/glosario/montar>

Contexto del término en español

Se monta la nata con unos 150g de azúcar, o algo menos si no se desea que quede muy dulce. Con ayuda de una manga, se dibujan sobre una bandeja tres planchas de nata formando un círculo en espiral.

Fuente / Autor (del contexto en español)

El Placer de la Cocina : Sus Tecnicas y Secretos Paso a Paso 6 Tomos (décima ed., Vol. 5). (1989). Grijalbo.