

Foaming (Montar)

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