

punto de nieve (stiff peaks)

Término

Término

punto de nieve

Idioma

Otro idioma (220)

Área Especialidad

Humanidades y de las Artes (406)

Disciplina

Traducción (507)

Temática

Técnicas de repostería

Definición del término

Nombre que se da a las claras de huevo batidas hasta una consistencia firme, que sirven para preparar numerosos postres y elaboraciones de pastelería.

Fuente / Autor (del término)

(S/f). Laroussecocina.mx. Recuperado el 17 de octubre de 2024, de <https://laroussecocina.mx/palabra/punto-de-nieve/>

Contexto del término

Coloca la mezcla en un recipiente limpio y bate a marcha rápida hasta montar a punto de nieve.

Fuente / Autor (del contexto)

Cómo hacer merengue. (s/f). Gastronosfera.com. Recuperado el 17 de octubre de 2024, de <https://www.gastronosfera.com/tendencias/como-hacer-merengue-receta-casera-y-otras-elaboraciones>

Español

Equivalente en español

stiff peaks

Categoría gramatical

Nominal (221)

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

After further beating of the egg whites, you can again lift and twist your whisk. If the whites hold their rigid shape, they've reached the stiff peaks phase.

Fuente / Autor (del término en español)

Beach, H. (2023, agosto 9). What, exactly, do stiff peaks mean for egg whites? Mashed. <https://www.mashed.com/1362155/stiff-peaks-egg-whites/>

Contexto del término en español

You've reached stiff peak stage when the egg whites are smooth, moist, shiny, and the tips can stand straight up.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Mitarai, K. (2020, 11 septiembre). Gallery: How to Beat Egg Whites | Technique of the Week. Serious Eats. <https://www.seriouseats.com/how-to-beat-egg-whites-baking-meringues-chiffon-cakes-souffles-slideshow>

Multimedia

Video YouTube

<https://www.youtube.com/watch?v=GLq0cYB-Hlg>

Fuente / Autor video

Externa

URL de la fuente (video)

<https://www.youtube.com/watch?v=GLq0cYB-Hlg>