

punto de nieve (stiff peaks)

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
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.serious-eats.com/how-to-beat-egg-whites-baking-meringues-chiffon-cakes-souffles-slideshow
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
