Whipping cream (Crema para batir)

Término	Whipping cream
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Química de Alimentos (430)
Temática	Repostería
Definición del término	A cream suitable for whipping that by law contains not less than 30 percent butterfat
Fuente / Autor (del término)	Merriam-Webster. (s. f.-a). Whipping cream. En Merriam-Webster. Recuperado 30 de enero de 2021, de https://www.merriam-webster.com/dictionary/whipping%20cream
Contexto del término	Both dense and moist, this Whipping Cream Pound Cake Recipe is a tried and true cake recipe that will become your family favorite!
Fuente / Autor (del contexto)	Whipping Cream Pound Cake Recipe. (2021, 20 enero). Call Me PMc. https://www.callmepmc.com/whipping-cream-pound-cake-recipe/
Equivalente en español	Crema para batir
Categoría gramatical	Nominal (221)
Variante de traducción	Nata
Información geográfica de la variante en español	España (Esp.) (194)

Definición del término en español	Concentrado de materia grasa de la leche, de color blanco marfil y consistencia untuosa, que comprende de 30 a 40% de materia grasa, elementos no grasos y agua.
Fuente / Autor (del término en español)	Larousse. (2018, 9 octubre). Crema o nata ⋆. Larousse Cocina. https://laroussecocina.mx/palabra/crema-o-nata/
Contexto del término en español	Batir la crema con el extracto de vainilla y el azúcar glass hasta que forme picos firmes.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Lyncott. (2020, 28 febrero). Pastel de Fresas con Crema Estilo Lyncott ®. https://www.lyncott.mx/recetas-app/postres/pastel-de-fresas-con-crema-estilo/