

Масса сбивная

Сбивная масса: кондитерская масса пенообразной структуры на основе сахара, патоки, пенообразователя с добавлением или без добавления другого сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, с плотностью 450 - 1100 кг/куб. м.

Примечания

1. Сбивные массы разделяют по плотности на сбивные массы легкого типа: "Суфле", "Птичье молоко" и др. (плотность 450 - 750 кг/куб. м) и тяжелого типа: "Нуга" (плотность 950 - 1100 кг/куб. м).

2. Сбивные массы разделяют по составу на сбивные массы типа "Суфле", молочно-сбивные массы типа "Птичье молоко", орехово-сбивные, фруктово-сбивные

Источник: " ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ И ПОЛУФАБРИКАТЫ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 53041-2008"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 15.12.2008 № 402-ст)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/26928/>