

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Шоколадная масса белая

Уважаемые коллеги!

Благодарю вас за интерес, проявленный к нашей работе.

Сегодня правовое пространство трансформируется особенно динамично. В этих условиях важно своевременно отслеживать наиболее значимые изменения законодательства, оставаясь в курсе актуальных тенденций и при этом не теряться в потоке избыточной информации.

На протяжении многих лет мы занимаемся правовой экспертизой, анализируем большой объем законов и иных нормативных правовых актов, судебной практики и профессиональных публикаций. Результаты этой работы мы представляем вам в сжатом, систематизированном и концентрированном виде.

На сайте вы найдете учебную, научную и практическую литературу.

Искренне надеюсь, что представленные материалы окажутся полезными в вашей профессиональной деятельности и помогут в принятии правильных решений.

С уважением,
кандидат юридических наук
Алексей Борисов

Шоколадная масса белая

Белая шоколадная масса – тонкоизмельчённый кондитерский продукт на основе какао-масла, молока (или его переработки) и сахара. В составе минимум 20 % какао-масла, 14 % сухих веществ молока и не менее 3,5 % молочного жира.

Используется в выпечке, десертах, глазурах и как ингредиент для кондитерских изделий. Узнайте о её характеристиках, способах хранения и рецептах с белой шоколадной массой.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/12576/>

Полные материалы, архив дайджестов и
юридическая база — на сайте alekseyborisov.rf

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ
