

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Масса сбивная

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

Масса сбивная

Масса сбивная – пенообразная кондитерская масса на основе сахара и патоки с плотностью от 450 до 1100 кг/м³. В статье рассматриваются легкие (суфле, «птичье молоко») и тяжелые типы (нуга), а также классификация по составу: молочно-сбивные, орехово-сбивные, фруктово-сбивные. Подробно описаны технологические особенности, требования ГОСТ Р 53041-2008 и практические рекомендации для кондитерских предприятий.

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

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

Полные материалы, архив дайджестов и
юридическая база — на сайте алексейборисов.рф