

Procedeu de fabricare a desertului de brânză funcțional, care include amestecarea brânzei cu un conținut de grăsimi de 0...9% cu sirop de zahăr de 65...85% și smântână dulce pasteurizată cu un conținut de grăsimi de 20...35%, pasteurizarea amestecului la temperatura de 72...77°C, adăugarea unui stabilizator, răcirea până la temperatura de 50...55°C, adăugarea extractului hidroalcoolic de aronie sau de cătină albă, sau de măceș, sau de păducel cu conținut de substanțe uscate de 40...85% în cantitate de 0,4...3,0%, amestecarea și răcirea până la temperatura de 2...6°C.