

**Revendicare(i):**

1. Procedeu de producere a deserturilor din fructe uscate, care cuprinde uscarea fructelor drupacee, blanșarea lor, extragerea sâmburilor, amestecarea cu adaosurile în apă conform rețetei, uscarea ușoară a fructelor, modelarea și glazurarea, caracterizat prin aceea că blanșarea fructelor drupacee se efectuează la temperatura de 80-100<sup>0</sup>C, iar sâmburii se extrag prin presare, în timpul amestecării se folosesc adaosuri uscate friabile conform rețetei, iar uscarea ușoară a fructelor se efectuează până la umiditate de 20-25%.
2. Procedeu, conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că înainte de modelare fructele ușor uscate se fărâmițează.