

95-0189

Изобретение относится к области производства пищевых продуктов, в частности кондитерских и десертных изделий.

Способ предусматривает сушку косточковых плодов, бланширование их, удаление косточки, смешивание с рецептурными водорастворимыми добавками, подсушивание плодов, формование и глазирование, в котором бланширование косточковых плодов проводят при 80-100°C, а косточки удаляют выдавливанием, при этом при смешивании используют сухие сыпучие рецептурные добавки, а подсушивание плодов ведут до влажности 20-25%. Перед формованием подсушенные плоды измельчают. Полученное таким способом кондитерское изделие микробиологически чистое, так как нагревание до 80-100°C оказывает стерилизующее действие на плоды. Предлагаемый способ облегчает процесс смешивания продукта с водорастворимыми компонентами, так как он проводится на целых, а не на измельченных плодах, где разорванная мякоть плода обладает повышенной липкостью.

П. формулы: 2