

а 2006 0052

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу получения десерта из сушеных фруктов с ядром грецкого ореха.

Предложенный способ включает подготовку фруктов, заполнение фруктов без косточек ядрами грецкого ореха, укладывание их в тару, заливку и герметизацию. Причем фрукты, заполненные ядрами грецкого ореха, высушивают до активности воды в них 0,6...0,7, заливку осуществляют пчелиным медом, а соотношение фруктов, заполненных ядрами грецкого ореха, и пчелиного меда составляет 1:(0,8...1,9). В качестве фруктов используют свежие или сушеные сливы и/или абрикосы. Ядра грецких орехов предварительно сортируют, разделяют на четвертинки и прогревают при температуре 83...85°C в течение 10...15 мин. Перед укладыванием в тару сушеные фрукты, заполненные ядрами грецкого ореха, охлаждают и нарезают поперек.

П. формулы: 4