

1. Procedeu de preparare a batoanelor din prune uscate, care prevede pregătirea prunelor uscate, blanșarea acestora la temperatura de 80...100°C, extragerea sâmburilor, tocarea prunelor până la dimensiuni de 3...7 mm, amestecarea acestora cu suc concentrat de fructe și/sau sirop de fructe, sau un amestec de suc și sirop cu miere naturală până la atingerea unui conținut total de substanțe uscate solubile de 73...77%, din care 10...25% constituie substanțe solubile adăugate, după care urmează amestecarea cu fructe uscate cu textură densă și/sau nuci, și/sau semințe oleaginoase mărunțite până la dimensiuni de 1...6 mm, într-un raport respectiv de (80...93) : (7...20), extrudarea amestecului, tăierea în batoane și uscarea acestora până la umiditatea de 12...18%.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care prunele uscate înainte de tocare se amestecă cu fructe uscate cu textură cărnosă cu umiditatea de 10...30%, într-un raport respectiv de (60...70) : (30...40).
3. Procedeu, conform revendicărilor 1-2, în care extrudarea amestecului se efectuează printr-o matriță cu dimensiunile de 21 x 9 sau 30 x12 mm, iar tăierea în batoane se face cu o lungime de 8 cm.
4. Procedeu, conform revendicărilor 1-3, în care după uscare batoanele se acoperă cu glazură.