

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерским изделиям, а именно к способу получения глазированных конфет на основе сухофруктов.

Способ, согласно изобретению, включает инспектирование и промывку сушеных слив и/или изюма холодной водой, их бланширование паром в течение 5-10 мин, варку слив в течение 10-15 мин в сиропе, полученном из воды и сахара, взятых в соотношении 1:4 соответственно, сушку слив и/или изюма при температуре 40-60°C до остаточной влажности 20-25%, их измельчение до размера 0,2-0,5 см, отделение шрота грецкого ореха от металлопримесей и его термообработку при температуре 60-65°C в течение 30-35 мин до влажности 5-6%, просеивание какао-порошка и сахарной пудры, смешивание слив и/или изюма с шротом грецкого ореха, какао-порошком, сахарной пудрой, аскорбиновой кислотой и, по желанию, миндальным ароматизатором, формирование корпуса конфет, покрытие шоколадной глазурью температурой 29-32°C и охлаждение до температуры 4-6°C в течение 5-7 мин, при этом компоненты взяты в следующем соотношении, в масс%:

сливы сушеные без косточки	0-50
изюм	50-0
шрот грецкого ореха	26-30
сахарная пудра	6-8
какао-порошок	2-4
аскорбиновая кислота	0,05-0,1
миндальный ароматизатор	0-0,1
шоколадная глазурь	остальное.

П. формулы: 1