

s 2012 0146

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

Согласно изобретению, термостабильная начинка содержит растительное сырье, сахар, крахмал, геллановую камедь, лимонную кислоту и воду в следующем соотношении компонентов, % мас.:

растительное сырье	40.0...63.0
сахар	22.0...64.0
крахмал	0.1...1.0
геллановая камедь	0.1...1.0
лимонная кислота	0.1...0.3
вода	the rest.

П. формулы: 5