

Procedeu de obținere a bomboanelor glazurate pe bază de fructe uscate, care include inspectarea și spălarea prunelor uscate și/sau a stafidelor cu apă rece, blanșarea acestora cu abur timp de 5...10 min, fierberea prunelor timp de 10-15 min în sirop obținut din apă și zahăr luate în raport de 1:4 respectiv, uscarea prunelor și/sau a stafidelor la temperatura de 40-60°C până la umiditatea reziduală de 20-25%, mărunțirea acestora până la dimensiunile de 0,2-0,5 cm, separarea șrotului de nucă de impurități feromagnetice și tratarea termică a acestuia la temperatura de 60-65°C, timp de 30-35 min, până la umiditatea de 5-6%, cernerea prafului de cacao și a zahărului pudră, amestecarea prunelor și/sau a stafidelor cu șrotul de nucă, praful de cacao, zahărul pudră, acid ascorbic și, opțional, aromă de migdale, modelarea corpului bomboanelor, acoperirea cu glazură de ciocolată cu temperatura de 29-32°C și răcirea la temperatura de 4-6°C, timp de 5-7 min, totodată componentele sunt luate în următorul raport, în % mas.:

prune uscate fără sâmburi	0-50
stafide	50-0
șrot de nucă	26-30
zahăr pudră	6-8
cacao praf	2-4
acid ascorbic	0,05-0,1
aromă de migdale	0-0,1
glazura de ciocolată	restul.