

1. Procedeu de obținere a produselor de patiserie, care include pregătirea siropului cu fierberea ulterioară a lui, introducerea produselor vegetale, amestecarea pastei obținute concomitent cu fierberea, introducerea la sfârșitul fierberii a aromatizatorului, răcirea pastei și fasonarea ei, caracterizat prin aceea că siropul se obține din amestecul zahărului cu melasă în raport de 1 : 2, se introduc produse vegetale uscate și fărâmițate, iar fierberea siropului se efectuează până la concentrația substanțelor solide de 68...72%.
2. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că se introduce miez de nucă în cantitate de 522...558 kg/t în produsul finit.
3. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că se introduce miez de nucă și stafide, sau fructe uscate și mărunțite, sau mac în raport de 5 : 1.