

Invenția se referă la industria alimentară, în special la fabricarea produselor de patiserie.

Procedeul propus include prepararea siropului prin amestecarea zahărului cu melasă în raport de 1 : 2, fierberea ulterioară a lui până la conținutul substanțelor solide de 68...72%, introducerea produselor vegetale, amestecarea pastei de patiserie concomitent cu fierberea, introducerea la sfârșitul fierberii a aromatizatorului, răcirea pastei obținute și fasonarea ei. În calitate de produse vegetale se folosește miez de nucă în prealabil uscat și fărâmițat, la care se mai pot adăuga stafide sau fructe uscate și mărunțite, sau mac în raport de 5 : 1.

Rezultatul invenției constă în micșorarea viscozității pastei de patiserie și îmbogățirea produselor de patiserie obținute cu componente biologice active.