

Изобретение относится к пищевой промышленности, особенно, к производству кондитерских изделий.

Предложенный способ включает приготовление сиропа путем смешивания сахара и патоки в соотношении 1 : 2 с последующим его увариванием до содержания сухих веществ 68...72%, внесение растительных продуктов, перемешивание кондитерской массы с одновременным увариванием, введение в конце уваривания ароматизатора, охлаждение полученной пасты и ее формование. В качестве растительных продуктов используют предварительно подсушенные и дробленые ядра грецких орехов, к которым могут быть добавлены изюм или измельченные сухофрукты, или мак в соотношении 5 : 1.

Результат изобретения состоит в понижении вязкости кондитерской массы и обогащении получаемых кондитерских изделий биологически активными компонентами.