

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

Procedeul de obținere a produselor de patiserie include prepararea siropului prin amestecarea zahărului cu melasă în raport de 1:2, cu fierberea ulterioară a lui până la conținutul substanțelor uscate de 68...72%, introducerea produselor vegetale, amestecarea pastei de patiserie concomitent cu fierberea, introducerea la sfârșitul fierberii a aromatizatorului, răcirea pastei și fasonarea ei, în calitate de produse vegetale se folosește miez de nuci în prealabil uscat și fărâmițat în cantitate de 522...558 kg/t în produsul finit, 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 în îmbogățirea produselor de patiserie obținute cu componente biologice active.