

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к производству кондитерских изделий. Способ производства кондитерских изделий 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 формование ее, а в качестве растительных продуктов используют подсушенные и дробленые ядра грецких орехов в количестве 522...558 кг/т конечного продукта, к которым могут быть добавлены изюм или измельченные сухофрукты, или мак в соотношении 5:1. Результат изобретения состоит в понижении вязкости кондитерской массы и в обогащении получаемых кондитерских изделий биологически активными компонентами.