

1. Спосіб виробництва морозива в глазурі, що включає готування композиції морозива, готування композиції глазурі, формування морозива і наступне покриття сформованого морозива глазур'ю, який **відрізняється** тим, що як глазур для покриття використовують желейну глазур.
2. Спосіб за п.1, який **відрізняється** тим, що для готування желейної глазурі як драглеутворювач використовують солі альгінової кислоти.