

Спосіб виробництва морозива в глазурі включає готування композиції морозива, готування композиції глазури, формування морозива і наступне покриття сформованого морозива глазур'ю, причому як глазур для покриття використовують желейну глазур, а для готування желейної глазури як драглеутворювач використовують солі альгінової кислоти.