

Изобретение относится к начинке или украшению для выпеченных изделий, которая является стабильной при выпекании и имеет гладкую текстуру. Начинка включает: по крайней мере, 30 вес. % прерывистой жировой части; по крайней мере, 20 % непрерывного водного жидкого компонента для обеспечения сладости и стабильности, который включает 15 % жидкого сахара и, по крайней мере, 9 % жидкого полиола, в котором общий вес связанных сахаров и жидких полиолов составляет от 40 до 95 % по сухому веществу от веса водного жидкого компонента, который содержит менее 30 % воды; и до около 30 % необязательных суспендированных сухих веществ. В начинках содержание влаги составляет от 2 до 10 % от веса общей композиции, весовое соотношение жира к воде составляет более 4:1, весовое соотношение жира к сахару составляет 1:1, а общее количество сахара, полиола и других растворенных сухих веществ составляет от около 25 до 65 % от всего продукта и достаточно для обеспечения влагоактивности ( $A_w$ ) всего продукта, ниже 0,5. Изобретение относится также к композиционному продукту и способу приготовления такого продукта. Композиционный продукт включает тесто, которое выпекается, объединенное с начинкой, которая имеет гладкую текстуру, а способ получения такого продукта предусматривает образование композиционного продукта путем обеспечения, по крайней мере, одного дискретного участка начинки на или, по крайней мере, одном дискретном участке теста, и выпекание композиционного продукта с получением выпеченной части, которая имеет хрустящую текстуру, и начинки, которая сохраняет гладкую текстуру.