

Винахід належить до начинки або прикраси для випечених виробів, яка є стабільною при випіканні та має гладку текстуру. Начинка включає: щонайменше 30 ваг. % переривчастої жирової частини; щонайменше 20 % безперервного водного рідкого компонента для забезпечення солодкості і стабільності, який включає 15 % рідкого цукру і щонайменше 9 % рідкого поліолу, в якому загальна вага об'єднаних цукрів і рідких поліолів складає від 40 до 95 % по сухій речовині від ваги водного рідкого компонента, який містить менше 30 % води; і до близько 30 % необов'язкових суспендованих сухих речовин. У начинках вміст води складає від 2 до 10 % від ваги загальної композиції, вагове співвідношення жиру до води складає більше 4:1, вагове співвідношення жиру до цукру складає 1:1, а загальна кількість цукру, поліолу та інших розчинених сухих речовин складає від близько 25 до 65 % від всього продукту і достатня для забезпечення вологоактивності (A_w) всього продукту, нижчої 0,5. Винахід належить також до композиційного продукту та способу приготування такого продукту. Композиційний продукт включає тісто, яке випікається, об'єднане з начинкою, яка має гладку текстуру, а спосіб одержання такого продукту передбачає утворення композиційного продукту шляхом забезпечення щонайменше однієї дискретної ділянки начинки на або у щонайменше одній дискретній ділянці тіста, і випікання композиційного продукту з одержанням випеченої частини, яка має хрустку текстуру, і начинки, яка зберігає гладку текстуру.