

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме - виробництва оздоблювальних напівфабрикатів. Кондитерський напівфабрикат містить цукор білий, патоку, воду. Згідно з корисною моделлю, до рецептурного складу додається масло вершкове, порошок з моркви та ефір лимонної кислоти у співвідношенні мас сировинних інгредієнтів, %.

Цукор білий	36-43
Патока	2-8
Масло вершкове	36-43
Порошок з моркви	3,5-5,5
Ефір лимонної кислоти	0,5
Вода	7-15

Технічним результатом є створення універсального кондитерського напівфабрикату з підвищеними смаковими властивостям, харчовою цінністю та структурними характеристиками.