

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 суміш масла вершкового, порошку з бананів та ефір лимонної кислоти у співвідношенні мас сировинних інгредієнтів, %.

Цукор білий	42-35
Патока	2-8
Масло вершкове	16-27
Порошок з бананів	15-26
Ефір лимонної кислоти	0,5
Вода	6,5-24,5

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