

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до кондитерської галузі, і може використовуватися у закладах ресторанного господарства.

Пісочний напівфабрикат безглютеновий містить борошно, цукор білий кристалічний, масло вершкове, сіль харчову, вуглекислий амоній, натрій двовуглекислий, есенцію, згідно винаходу, як борошно використовується борошно із зародків кукурудзи, а також яйця та кокосова стружка, у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

борошно із зародків кукурудзи	35,2-36,0
кокосова стружка	13,2-14,2
цукор білий кристалічний	18,0-16,2
масло вершкове	22,0-22,4
яйця	11,4-11,0
сіль харчова	0,10-0,17
натрій двовуглекислий	0,04-0,06
вуглекислий амоній	0,04-0,06
есенція	0,02-0,01

Технічний результат полягає в наступному. Внесення в рецептуру БЗК дає можливість виготовляти готові вироби без глютену із збільшеним терміном зберігання та підвищеною поживною цінністю.