

1. Спосіб виробництва пряників, що включає підготування сировини, приготування сиропу для замісу тіста, приготування тіста, формування тіста, випікання пряників, охолодження випечених пряників та глазурування пряників, який **відрізняється** тим, що глазурування пряників проводять жирною або шоколадною чи кондитерською глазур'ю.
2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що глазурування пряників жирною або шоколадною чи кондитерською глазур'ю включає покривання пряників глазур'ю та охолодження пряників.
3. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що охолодження пряників проводять при температурі 6 - 12°C протягом 6 - 12 хвилин.