

Способ производства пряников включает подготовку сырья, подготовку сиропа для замеса теста, приготовление теста, формирование теста, выпечку пряников, охлаждение выпеченных пряников и глазирование пряников. Глазирование пряников проводят жировой или шоколадной или кондитерской глазурью. Глазирование пряников жировой или шоколадной или кондитерской глазурью включает покрытие пряников глазурью и охлаждение пряников. Охлаждение пряников проводят при температуре 6 - 12 °С в течение 6-12 минут.