

Спосіб виробництва пряників включає підготування сировини, приготування сиропу для замісу тіста, приготування тіста, формування тіста, випікання пряників, охолодження випечених пряників та глазурування пряників. Глазурування пряників проводять жирною або шоколадною чи кондитерською глазур'ю. Глазурування пряників жирною або шоколадною чи кондитерською глазур'ю включає покривання пряників глазур'ю та охолодження пряників. Охолодження пряників проводять при температурі 6 - 12°C протягом 6-12 хвилин.