

Спосіб приготування соняшnikової цукрової халви, що включає приготування карамельного сиропу, уварювання карамельної маси і її збивання з піноутворювачем, вимішування халви, який **відрізняється** тим, що карамельний сироп готують шляхом додавання до патоки, що має температуру 18-25°C, протягом 3-5 хвилин води в кількості 10 % від завантаження цукру при температурі 15-18°C, після повного розчинення патоки додають цукор і суміш, що утворилася, уварюють при тиску 4-5 кг/см² протягом 20-25 хвилин, потім уварюють отриманий карамельний сироп при тиску 6 кг/см² протягом 20-25 хвилин, причому на початку уварювання додають 10 % розчин соляної кислоти і через 2-3 хвилини додають соду двовуглекислу і як піноутворювач - екстракт солодкового кореня, розведений водою у співвідношенні 1:1, збивання отриманої карамельної маси виконують в тій самій ємкості, що і уварювання, протягом 20-25 хвилин при тиску пари 6 кг/см² і температурі 100-115°C, а для вимішування халви беруть соняшникову масу з температурою 40-45°C і карамельну масу при 110-120°C, причому вимішування продовжують протягом 2-3 хвилин.