

Спосіб виробництва мусу, що включає приготування мусу шляхом проварювання молока, тертого шоколаду, манної крупи, цукрової пудри та вершкового масла, охолодження і введення у отриману масу під час збивання біологічно активної добавки "Йодоселен", попередньо змішаної з ванільною пудрою, розливання готового мусу у формочки і охолодження протягом 6 годин, який **відрізняється** тим, що під час приготування шоколадного мусу, на стадії збивання в нього додають біологічно активну добавку "Йодоселен" у кількості 1 % від маси мусу.