

Способ производства мусса включает приготовление мусса путем проваривания молока, тертого шоколада, манной крупы, сахарной пудры и сливочного масла, охлаждение и введение в полученную массу во время взбивания биологически активной добавки "Йодоселен", предварительно смешанной с ванильной пудрой, разливание готового мусса в формочки и охлаждение на протяжении 6 часов.