

Спосіб виробництва мусу 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.