



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 1 статьи 1366 части четвертой Гражданского кодекса Российской Федерации патентообладатель обязуется заключить договор об отчуждении патента на условиях, соответствующих установившейся практике, с любым гражданином Российской Федерации или российским юридическим лицом, кто первым изъявил такое желание и уведомил об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности.

(21)(22) Заявка: 2014114197/13, 11.04.2014

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
11.04.2014

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 11.04.2014

(45) Опубликовано: 10.04.2015 Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: Технологическая инструкция по производству мороженого. ВНИКТИхолодпром. М: ВО "Агропромиздат", 1988, с.13-47. RU 2183932 C2, 27.06.2002. RU 2073457 C1, 10.09.2000; . СН 689194 A5, 15.12.1998. CN 102422973 A, 25.04.2012

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв. 247,
Квасенкову О.И.

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU),
Творогова Антонина Анатольевна (RU),
Белозёров Георгий Автономович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ПЛОМБИРА КОФЕЙНОГО (ВАРИАНТЫ)

(57) Реферат:

Группа изобретений относится к технологии производства мороженого. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, при необходимости резку растительного сырья, сушку конвективным методом до промежуточной влажности, выдержку под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сброс давления до атмосферного с одновременным вспучиванием растительного сырья, досушку в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85% и глазирование молочно-шоколадной глазурью.

Осуществляют смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, вытяжки якона, картофельного крахмала и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, введение в процессе фризирования глазированного растительного сырья, фасовку и закаливание с получением целевого продукта. Изобретение обеспечивает получение мороженого, обогащенного биологически активными веществами растительного сырья. 87 н.п. ф-лы.

RU
2 546 779
C1

RU
2 546 779
C1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

According to Art. 1366, par. 1 of the Part IV of the Civil Code of the Russian Federation, the patent holder shall be committed to conclude a contract on alienation of the patent under the terms, corresponding to common practice, with any citizen of the Russian Federation or Russian legal entity who first declared such a willingness and notified this to the patent holder and the Federal Executive Authority for Intellectual Property.

(21)(22) Application: **2014114197/13, 11.04.2014**(24) Effective date for property rights:
11.04.2014

Priority:

(22) Date of filing: **11.04.2014**(45) Date of publication: **10.04.2015** Bull. № 10

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv. 247,
Kvasenkovu O.I.**

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),
Tvorogova Antonina Anatol'evna (RU),
Belozarov Georgij Avtonomovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)(54) **COFFEE PLOMBIER ICE CREAM PRODUCTION METHOD (VERSIONS)**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, whenever required - vegetal raw materials cutting, drying in a convective way till intermediate moisture content, maintenance under pressure under heating conditions till the temperature is no lower than 100°C, depressurisation to an atmospheric value with simultaneous swelling of the vegetal raw materials, additional drying in microwave field till dry substances content is no less than 85% and glazing with milk-

chocolate glaze. One performs mixing of 40%-fat cream, low-fat milk condensed with sugar, sugar sand, yacon extract, potato starch and drinking water, pasteurisation, homogenisation, cooling, freezing, glazed vegetal raw materials introduction in the process of freezing, packing and hardening to produce the target product.

EFFECT: production of ice-cream enriched with vegetal raw materials biologically active substances.

87 cl

Группа изобретений относится к технологии производства мороженого.

Известен способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки цикория и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание (Технологическая инструкция по производству мороженого - М.: Агропромиздат, 1998, с.13-47).

Техническим результатом группы изобретений является получение в ассортименте нового мороженого со специфическими органолептическими свойствами, обогащенного биологически активными веществами растительного сырья.

Этот результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленные абрикосы нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием абрикосов, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
25	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	абрикосы	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
30	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную дыню нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием дыни, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
45	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	дыня	50
	молочно-шоколадная глазурь	50

вода

до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную бенинказу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием бенинказы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

15	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	бенинказа	50
20	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную лагенарию нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием лагенарии, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

35	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	лагенария	50
40	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную тыкву нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием тыквы,

досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

5	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
10	тыква	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный виноград сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием винограда, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

25	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	виноград	50
30	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную брюкву нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием брюквы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90

брюква	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную хурму нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием хурмы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
хурма	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный фейхоа нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием фейхоа, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
фейхоа	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленные сливы нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной

влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием слив, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
10	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	сливы	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленные персики нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием персиков, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
30	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	персики	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный манго нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием манго, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9

	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	манго	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
5	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную актинидию нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием актинидии, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
20	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	актинидия	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
25	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную мушмулу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием мушмулы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
40	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	мушмула	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
45	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка,

картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленные груши нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием груш, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

10	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
15	груши	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный скорцонер нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием скорцонера, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

30	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	скорцонер	50
35	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный дайкон нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием дайкона, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
5	дайкон	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный я кон нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием якона, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

20	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
25	якон	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный тописолнечник нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием тописолнечника, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

40	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
45	тописолнечник	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-

ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный топинамбур нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием топинамбура, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
15	вытяжка якона	90
	топинамбур	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
10	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный стахис нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием стахиса, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
35	вытяжка якона	90
	стахис	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный редис нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием редиса, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении

по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
5	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	редис	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

10 Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению,

15 подготовленную редьку нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C , сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием редьки, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования,

20 используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
25	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	редька	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

30 Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению,

35 подготовленную репу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C , сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием репы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования,

40 используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
45	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	репа	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную кольраби нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием кольраби, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
15	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	кольраби	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
20	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный овощной перец нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием овощного перца, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
35	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	овощной перец	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
40	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную свеклу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием свеклы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%,

глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

5	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	свекла	50
10	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофеля крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную морковь нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C , сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием моркови, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

25	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	морковь	50
30	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофеля крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную корневую петрушку нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C , сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием корневой петрушки, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	корневая петрушка	50

молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризерование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный корневой сельдерей нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием корневого сельдерея, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

15	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
20	корневой сельдерей	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризерование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный корневой пастернак нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием корневого пастернака, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

35	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
40	корневой пастернак	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризерование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный овсяный корень нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до

температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием овсяного корня, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
10	вытяжка якона	90
	овсяный корень	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный сантол нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием сантола, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
30	вытяжка якона	90
	сантол	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный салак нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием салака, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5

вытяжка якона	90
салак	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

5 Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%
 10 ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленные розовые яблоки нарезают, сушат конвективным методом до
 15 промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием розовых яблок, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
20 картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
розовые яблоки	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

25 Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%
 30 ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный рамбутан нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной
 35 влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием рамбутана, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	233
сахарный песок	10,1
40 картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
рамбутан	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

45 Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%
 ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению,

подготовленный пуласан нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием пуласана, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%,
 5 глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
10	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	пуласан	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
15	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию,
 20 охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную питангу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием питанги, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%,
 25 глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
30	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	питанга	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
35	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию,
 40 охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный пепино нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием пепино, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%,
 45 глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
--	-------------------------	-------

	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	пепино	50
5	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную чернику сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием черники, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

20	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	черника	50
25	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную бруснику сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием брусники, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

40	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	брусника	50
45	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка,

картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную аонлу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием аонлы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

10	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
15	аонла	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный кизил нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием кизила, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

30	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
35	кизил	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную черешню нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием черешни, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
5	черешня	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленные яванские яблоки нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием яванских яблок, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

20	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
25	яванские яблоки	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленные плодоножки кешью нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием плодоножек кешью, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

40	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
45	плодоножки кешью	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-

ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную унаби нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной

5 влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием унаби, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении

10 по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
15	вытяжка якона	90
	унаби	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-

20 ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный тамарилло нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной

25 влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием тамарилло, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем

30 соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
35	вытяжка якона	90
	тамарилло	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-

40 ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную черную сапоту нарезают, сушат конвективным методом до

45 промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием черной сапоты, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют

при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
5	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	черная сапота	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

10 Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, 15 подготовленную карамболу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C , сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием карамболы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе 20 фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
25	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	карамбола	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

30 Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, 35 подготовленные звездные яблоки нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C , сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием звездных яблок, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в 40 смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
45	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	звездные яблоки	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный джамболан нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием джамболана, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
джамболан	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную билимби нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием билимби, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
билимби	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный бабако нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием бабако, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%,

глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

5	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	бабако	50
10	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную ацеролу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C , сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием ацеролы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

25	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	ацерола	50
30	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную землянику нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C , сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием земляники, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	земляника	50

молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную краснику сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием красники, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

15	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
20	красника	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную клюкву сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием клюквы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

35	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
40	клюква	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную голубику сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают

давление до атмосферного с одновременным вспучиванием голубики, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
10	вытяжка якона	90
	голубика	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный красный момбин нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием красного момбина, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
30	вытяжка якона	90
	красный момбин	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный мамей нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием мамея, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5

вытяжка якона	90
мамей	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

5 Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, 10 подготовленный мадронно нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием мадронно, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, 15 используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
20 картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
мадронно	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

25 Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, 30 подготовленные малайские яблоки нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием малайских яблок, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в 35 смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
40 картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
малайские яблоки	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

45 Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению,

подготовленный мангостан нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием мангостана, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
10	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	мангостан	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
15	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную лукуму нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием лукумы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
30	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	лукума	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
35	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный лонган нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием лонгана, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
--	-------------------------	-------

	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	лонган	50
5	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленные личи нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием личи, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

20	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	личи	50
25	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный лангсат нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием лангсата, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

40	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	лангсат	50
45	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка,

картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный кивано нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием кивано, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

10	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
15	кивано	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленные патиссоны нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием патиссонов, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

30	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
35	патиссоны	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленные чайоты сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием чайотов, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
5	чайоты	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленные кабачки нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием кабачков, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

20	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
25	кабачки	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленные огурцы нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием огурцов, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

40	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
45	огурцы	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-

ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленные арбузные корки нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием арбузных корок, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
15	вытяжка якона	90
	арбузные корки	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
10	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную большую сапоту нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием большой сапоты, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
35	вытяжка якона	90
	большая сапота	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную белую сапоту нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием белой сапоты, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при

следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
5	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	белая сапота	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

10 Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению,

15 подготовленную саподиллу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C , сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием саподиллы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе

20 фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
25	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	саподилла	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

30 Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению,

35 подготовленные томаты нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C , сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием томатов, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования,

40 используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
45	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	томаты	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленные баклажаны нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием баклажанов, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
баклажаны	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный физалис нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием физалиса, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
физалис	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную папайю нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием папайи, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%,

глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

5	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	папайя	50
10	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный желтый момбин нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием желтого момбина, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

25	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	желтый момбин	50
30	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный барбарис сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием барбариса, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	барбарис	50

молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную вишню нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием вишни, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

15	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
20	вишня	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную алычу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием алычи, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

35	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
40	алыча	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную айву нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже

100°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием айвы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
10	вытяжка якона	90
	айва	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства пломбира кофейного, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленные яблоки нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием яблок, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
30	вытяжка якона	90
	яблоки	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способы реализуются следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные абрикосы, или дыню, или бенинказу, или лагенарию, или тыкву, или виноград, или брюкву, или хурму, или фейхоа, или сливы, или персика, или манго, или актинидию, или мушмулу, или груши, или скорцонер, или дайкон, или якон, или тописолнечник, или топинамбур, или стахис, или редис, или редьку, или репу, или кольраби, или овощной перец, или свеклу, или морковь, или корневую петрушку, или корневой сельдерей, или корневой пастернак, или овсяный корень, или сантол, или салак, или розовые яблоки, или рамбутан, или пуласан, или питангу, или пепино, или чернику, или бруснику, или аонлу, или кизил, или черешню, или яванские яблоки, или плодоножки кешью, или унаби, или тамарилло, или черную сапоту, или карамболу, или звездные яблоки, или джамболан, или билимби, или бабако, или ацеролу, или землянику, или краснику, или клюкву, или голубику, или красный момбин, или мамей, или мадрано, или малайские яблоки, или мангостан, или лукуму, или лонган, или лангсат, или кивано, или патиссоны, или чайоты, или кабачки, или личи, или огурцы, или арбузные корки, или большую сапоту, или белую сапоту, или саподиллу, или томаты, или

баклажаны, или физалис, или папайю, или желтый момбин, или барбарис, или вишню, или алычу, или айву, или яблоки в зависимости от размера сырья при необходимости нарезают и сушат конвективным методом до любой промежуточной влажности. Перечисленное растительное сырье при этом приобретает мягкую пластичную

5 консистенцию. Затем сырье выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C и сбрасывают давление до атмосферного. Это приводит к испарению части остаточной влаги и вспучиванию растительного сырья.

Последнюю указанную операцию целесообразно осуществлять при давлении, обеспечивающем жидкое фазовое состояние воды, и незначительном превышении

10 температуры 100°C на поверхности растительного сырья в течение времени, достаточного для полного прогрева сырья до указанной температуры.

Затем растительное сырье досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85% и глазируют молочно-шоколадной глазурью, предусмотренной

15 ГОСТ 31457-2012.

Вытяжку якона готовят по аналогии с вытяжкой цикория путем его подготовки, резки, жарки, заливки питьевой водой в соотношении по массе 1:(3÷5), кипячения и отфильтровывания жидкой фазы.

Подготовленные сливки 40%-ной жирности, молоко нежирное сгущенное с сахаром, сахарный песок, картофельный крахмал, вытяжку якона и питьевую воду смешивают

20 в рецептурном соотношении, пастеризуют, гомогенизируют, охлаждают и направляют во фризера. Туда же в рецептурном соотношении подают глазированное растительное сырье. Полученную смесь фризируют, расфасовывают и закаляют с получением целевого продукта.

Полученное мороженое представляет собой массу с включениями глазированного растительного сырья, имеющего консистенцию попкорна, цвет и аромат, характерные

25 для используемого сырья.

Химический состав мороженого обогащен биологически активными веществами используемого растительного сырья, а органолептические свойства являются уникальными за счет консистенции попкорна у растительного компонента.

30

Формула изобретения

1. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой

35 воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закалывание, отличающийся тем, что подготовленные абрикосы нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием абрикосов, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих

40 веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
45 сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
абрикосы	50
молочно-шоколадная глазурь	50

вода

до выхода целевого продукта 1000

2. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную дыню нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием дыни, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
дыня	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

3. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную бенинказу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием бенинказы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
бенинказа	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

4. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную лагенарию нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием лагенарии, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в

процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
5	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	лагенария	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
10	вода	до выхода целевого продукта 1000

5. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную тыкву нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием тыквы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
25	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	тыква	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

6. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный виноград сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием винограда, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

40	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
45	вытяжка якона	90
	виноград	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

7. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную брюкву нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием брюквы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
15	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	брюква	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

8. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную хурму нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием хурмы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
35	хурма	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

9. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный фейхоа нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием фейхоа, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
5	вытяжка якона	90
	фейхоа	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

10. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленные сливки нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием слив, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

20	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	сливки	50
25	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

11. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленные персики нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием персиков, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
40	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	персики	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
45	вода	до выхода целевого продукта 1000

12. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой

воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный манго нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием манго, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

10	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	манго	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
15	вода	до выхода целевого продукта 1000

13. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную актинидию нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием актинидии, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
30	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	актинидия	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
35	вода	до выхода целевого продукта 1000

14. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную мушмулу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием мушмулы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9

	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	мушмула	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
5	вода	до выхода целевого продукта 1000

15. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленные груши нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием груш, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
20	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	груши	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

25 16. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный скорцонер нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием скорцонера, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
40	вытяжка якона	90
	скорцонер	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

45 17. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный дайкон нарезают, сушат конвективным

методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием дайкона, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
10	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	дайкон	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

18. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный якон нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием якона, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
30	якон	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

19. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный тописолнечник нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием тописолнечника, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5

вытяжка якона	90
тописолнечник	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

5 20. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку
рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного
сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой
10 воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание,
отличающийся тем, что подготовленный топинамбур нарезают, сушат конвективным
методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании
до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным
вспучиванием топинамбура, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих
15 веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в
процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при
следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
20 вытяжка якона	90
топинамбур	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

21. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку
25 рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного
сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой
воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание,
отличающийся тем, что подготовленный стахис нарезают, сушат конвективным методом
до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до
30 температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным
вспучиванием стахиса, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих
веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в
процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при
следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

35 сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
стахис	50
40 молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

22. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку
рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного
сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой
45 воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание,
отличающийся тем, что подготовленный редис нарезают, сушат конвективным методом
до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до
температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным

вспучиванием редиса, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

5	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
10	вытяжка якона	90
	редис	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

23. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную редьку нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием редьки, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

25	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	редька	50
30	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

24. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную репу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием репы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
45	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	репа	50
	молочно-шоколадная глазурь	50

вода

до выхода целевого продукта 1000

25. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную кольраби нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием кольраби, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
кольраби	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

26. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный овощной перец нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием овощного перца, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
овощной перец	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

27. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную свеклу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием свеклы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем

соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
5	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	свекла	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

10 28. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную морковь нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании
15 до температуры не ниже 100°C , сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием моркови, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при
20 следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
25	морковь	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

30 29. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную корневую петрушку нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C , сбрасывают давление до атмосферного
35 с одновременным вспучиванием корневой петрушки, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

40	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	корневая петрушка	50
45	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

30. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку

рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный корневой сельдерей нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием корневого сельдерея, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
15	вытяжка якона	90
	корневой сельдерей	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
10	вода	до выхода целевого продукта 1000

31. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный корневой пастернак нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием корневого пастернака, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

30	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	корневой пастернак	50
35	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

32. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный овсяный корень нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием овсяного корня, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
--	-------------------------	-------

	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
5	вытяжка якона	90
	овсяный корень	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

33. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный сантол нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием сантола, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

20	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	сантол	50
25	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

34. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный салак нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием салака, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

40	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	салак	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

35. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание,

отличающийся тем, что подготовленные розовые яблоки нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием розовых яблок, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
розовые яблоки	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

36. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный рамбутан нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием рамбутана, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
рамбутан	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

37. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный пуласан нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием пуласана, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1

картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
пуласан	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

5

38. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную питангу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием питанги, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

10

15

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
питанга	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

20

25

39. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный пепино нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием пепино, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

30

35

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
пепино	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

40

45

40. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную чернику сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным

вспучиванием черники, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

5	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
10	черника	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

41. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную бруснику сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием брусники, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

25	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	брусника	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
30	вода	до выхода целевого продукта 1000

42. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную аонлу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием аонлы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	аонла	50
	молочно-шоколадная глазурь	50

вода

до выхода целевого продукта 1000

43. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный кизил нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием кизила, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

15	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	кизил	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
20	вода	до выхода целевого продукта 1000

44. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную черешню нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием черешни, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

35	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	черешня	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
40	вода	до выхода целевого продукта 1000

45. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленные яванские яблоки нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием яванских яблок, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в

смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
5	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	яванские яблоки	50
10	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

46. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленные плодоножки кешью нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C , сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием плодоножек кешью, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
25	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	плодоножки кешью	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

47. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную унаби нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C , сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием унаби, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
45	вытяжка якона	90
	унаби	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

48. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный тамарилло нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием тамарилло, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
тамарилло	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

49. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную черную сапоту нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием черной сапоты, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
черная сапота	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

50. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную карамболу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием карамболы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при

следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
5	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	карамбола	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

10 51. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленные звездные яблоки нарезают, сушат

15 конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C , сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием звездных яблок, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и

20 вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
25	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	звездные яблоки	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

30 52. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный джамболан нарезают, сушат конвективным

35 методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C , сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием джамболана, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при

40 следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
45	джамболан	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

53. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку

рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную билимби нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием билимби, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
15	вытяжка якона	90
	билимби	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

54. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный бабако нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием бабако, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

30	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	бабако	50
35	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

55. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную ацеролу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием ацеролы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
--	-------------------------	-------

	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	ацерола	50
5	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

56. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную землянику нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием земляники, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
20	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	земляника	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
25	вода	до выхода целевого продукта 1000

57. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную краснику сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием красники, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
40	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	красника	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

58. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную клюкву сушат конвективным методом до

промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием клюквы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
10	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	клюква	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
15	вода	до выхода целевого продукта 1000

59. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную голубику сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием голубики, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
30	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	голубика	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

60. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный красный момбин нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием красного момбина, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
45	картофельный крахмал	13,5

вытяжка якона	90
красный момбин	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

5 61. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку
рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного
сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой
10 воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание,
отличающийся тем, что подготовленный мамей нарезают, сушат конвективным методом
до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до
температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным
вспучиванием мамея, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ
не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе
фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем
15 соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5

20 вытяжка якона	90
мамей	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

25 62. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку
рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного
сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой
воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание,
отличающийся тем, что подготовленный мадрона нарезают, сушат конвективным
30 методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании
до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным
вспучиванием мадрона, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих
веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в
процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при
следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

35 сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
40 вытяжка якона	90
мадрона	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

45 63. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку
рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного
сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой
воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание,
отличающийся тем, что подготовленные малайские яблоки нарезают, сушат
конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением

при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием малайских яблок, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
10	вытяжка якона	90
	малайские яблоки	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

64. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный мангостан нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием мангостана, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

25	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
30	мангостан	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

65. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную лукуму нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием лукумы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90

лукума	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

66. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный лонган нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием лонгана, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

15	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	лонган	50
20	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

67. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленные личи нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием личи, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
35	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	личи	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
40	вода	до выхода целевого продукта 1000

68. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный лангсат нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием лангсата, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих

веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

5	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	лангсат	50
10	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

69. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный кивано нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием кивано, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
25	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	кивано	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

70. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленные патиссоны нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием патиссонов, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
45	вытяжка якона	90
	патиссоны	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

71. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленные чайоты сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием чайотов, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
15	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	чайоты	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
20	вода	до выхода целевого продукта 1000

72. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленные кабачки нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием кабачков, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
35	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	кабачки	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

73. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленные огурцы нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием огурцов, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при

следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
5	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	огурцы	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

10 74. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку
рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного
сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой
воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание,
отличающийся тем, что подготовленные арбузные корки нарезают, сушат конвективным
15 методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании
до температуры не ниже 100°C , сбрасывают давление до атмосферного с одновременным
вспучиванием арбузных корок, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания
сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в
20 смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют
при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
25	вытяжка якона	90
	арбузные корки	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

30 75. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку
рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного
сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой
воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание,
отличающийся тем, что подготовленную большую сапоту нарезают, сушат
35 конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением
при нагревании до температуры не ниже 100°C , сбрасывают давление до атмосферного
с одновременным вспучиванием большой сапоты, досушивают в поле СВЧ до
достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной
глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а
40 компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
45	большая сапота	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

76. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку

рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную белую сапоту нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием белой сапоты, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
15	вытяжка якона	90
	белая сапота	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

77. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную саподиллу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием саподиллы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

30	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
35	вытяжка якона	90
	саподилла	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

78. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленные томаты нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием томатов, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
5	вытяжка якона	90
	томаты	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

79. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленные баклажаны нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием баклажанов, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

20	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	баклажаны	50
25	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

80. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный физалис нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием физалиса, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
40	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	физалис	50
45	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

81. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного

сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную папайю нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием папайи, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

10	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
15	папайя	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

82. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный желтый момбин нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием желтого момбина, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

30	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	желтый момбин	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
35	вода	до выхода целевого продукта 1000

83. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный барбарис сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием барбариса, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9

	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	барбарис	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
5	вода	до выхода целевого продукта 1000

84. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную вишню нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием вишни, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
20	картофельный крахмал	13,5
	вытяжка якона	90
	вишня	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

85. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную алычу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием алычи, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	сливки 40%-ной жирности	337,5
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
	сахарный песок	10,1
	картофельный крахмал	13,5
40	вытяжка якона	90
	алыча	50
	молочно-шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

86. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную айву нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до

температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием айвы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

5

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
10 вытяжка якона	90
айва	50
молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

87. Способ производства пломбира кофейного, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание сливок 40%-ной жирности, молока нежирного сгущенного с сахаром, сахарного песка, картофельного крахмала, вытяжки и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленные яблоки нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием яблок, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют молочно-шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку якона, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

15

20

25

сливки 40%-ной жирности	337,5
молоко нежирное сгущенное с сахаром	283,9
сахарный песок	10,1
картофельный крахмал	13,5
вытяжка якона	90
яблоки	50
30 молочно-шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

35

40

45