

Спосіб виробництва круп'яних батончиків з ізомальтом включає підготовку сухої суміші з круп'яних компонентів та додаткових інгредієнтів, приготування сполучної сиропної системи з використанням підсолоджувача та жирового компонента і з нагріванням, з'єднання сухої суміші з гарячою сполучною системою з перемішуванням до утворення формувальної маси, формування виробів шляхом ущільнення маси, їх охолодження з фіксацією структури та подальше різання і пакування. Як підсолоджувач у складі сполучної сиропної системи використовують ізомальт, який розчиняють у суміші натурального меду та вершкового масла з утворенням термостабільної сиропної системи. З'єднання сухої суміші зі сполучною системою здійснюють у гарячому стані з подальшим формуванням виробів і охолодженням, під час якого відбувається кристалізація ізомальту.