



**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: **2014134765/13, 27.08.2014**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
27.08.2014

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **27.08.2014**

(45) Опубликовано: **10.04.2015** Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: (см. прод.)

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 МОРОЖЕНОГО "КОФЕ СО СЛИВКАМИ" (ВАРИАНТЫ)

(57) Реферат:

Группа изобретений относится к технологии производства мороженого. Подготавливают рецептурные компоненты, при необходимости режут, сушат растительное сырье, указанное в вариантах способа, конвективным методом до промежуточной влажности. Выдерживают сырье под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C. Сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием растительного сырья. Досушивают растительное сырье в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85% и глазируют шоколадной глазурью. Смешивают молоко

цельное сгущенное с сахаром, молоко нежирное сгущенное с сахаром, молоко сухое обезжиренное, вытяжку корня одуванчика, желатин, ванилин и питьевую воду, пастеризуют, гомогенизуют, охлаждают, проводят фризирование. В процессе фризирования вводят глазированное растительное сырье, фасуют и закаливают с получением целевого продукта. Полученное мороженое обогащено биологически активными веществами растительного сырья и имеет уникальные органолептические свойства благодаря консистенции попкорна у введенного в его состав растительного сырья. 87 н.п. ф-лы.

(56) (продолжение):

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МОРОЖЕНОГО – М.: АГРОПРОМИЗДАТ, 1988 RU 2259778 С2, 10.09.2005 SU 689009 А, 23.06.1988 US 2550656 А, 24.04.1951 CN 1565224 А, 19.01.2005 CN 102406042 А, 11.04.2012 CN 102948598 А, 06.03.2013



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: **2014134765/13, 27.08.2014**

(24) Effective date for property rights:
27.08.2014

Priority:

(22) Date of filing: **27.08.2014**

(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),
Belozеров Georgij Avtonomovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) **"COFFEE WITH CREAM" ICE CREAM PRODUCTION METHOD (VERSIONS)**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: one performs recipe components preparation, whenever required, cutting, drying of vegetal raw materials specified in the method versions in a convective way till intermediate moisture content. Then the raw materials are maintained under heating conditions till the temperature is no lower than 100°C and depressurised to an atmospheric value with simultaneous swelling of the vegetal raw materials. One performs additional drying of the vegetal raw materials in the microwave field till dry substances content is equal to no less than 85% and glazing with chocolate glaze. One mixes whole milk condensed with sugar,

low-fat milk condensed with sugar, dry defatted milk, dandelion roots extract, gelatine, vanillin and drinking water; then one performs pasteurisation, homogenisation, cooling and freezing. In the process of freezing one introduces glazed vegetal raw materials; then one performs packing and hardening to produce the target product.

EFFECT: ice cream is enriched with biologically active substances of vegetal raw materials and has unique organoleptic properties due to pop-corn consistency of vegetal raw materials introduced into the ice cream composition.

87 cl

RU 2 545 563 C1

RU 2 545 563 C1

Группа изобретений относится к технологии производства мороженого.

Известен способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, 5 вытяжки цикория, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание (Технологическая инструкция по производству мороженого - М.: Агропромиздат, 1998, с. 13-80).

Техническим результатом группы изобретений является получение в ассортименте нового мороженого со специфическими органолептическими свойствами, обогащенного 10 биологически активными веществами растительного сырья.

Этот результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, 15 молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 20 веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

25	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	абрикосы	50
30	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, 35 молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 40 вспучиванием дыни, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05

дьяня	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

5 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную бенинказу нарезают, сушат конвективным

10 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при

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

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
вытяжка корня одуванчика	180
20 желатин	4,4
ванилин	0,05
бенинказа	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

25 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную лагенарию 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 лагенарии, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при

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

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
40 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
лагенария	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

45 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

10	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
15	тыква	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

30	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
35	виноград	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при

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

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
5	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	брюква	50
	шоколадная глазурь	50
10	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
25	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	хурма	50
	шоколадная глазурь	50
30	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
45	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	фейхоа	50

шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание 5 молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 10 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

15	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
20	ванилин	0,05
	сливы	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание 25 молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

35	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
40	ванилин	0,05
	персики	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание 45 молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
10	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	манго	50
15	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
30	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	актинидия	50
35	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
5	ванилин	0,05
	мушмула	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

10 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленные груши нарезают, сушат конвективным методом
15 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при
20 следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
25	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	груши	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

30 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный скорцонер 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 скорцонера, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при
40 следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
45	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	скорцонер	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

15	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	дайкон	50
20	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

35	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	якон	50
40	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты
5 используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
10	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	тописолнечник	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

15 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание,
20 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе
25 фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
30	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	топинамбур	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

35 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание,
40 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе
45 фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8

	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	стахис	50
5	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, 10 молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 15 температуры не ниже 100°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием редиса, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

20	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
25	редис	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание 30 молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную редьку нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до 35 температуры не ниже 100°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием редьки, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

40	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
45	редька	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе

со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание
 молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром,
 молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды,
 пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание,
 5 согласно изобретению, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе
 10 фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при
 следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
15	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	репа	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

20 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе
 со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание
 молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром,
 молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды,
 пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание,
 25 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
 30 веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе
 фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при
 следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
35	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	кольраби	50
	шоколадная глазурь	50
40	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе
 со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание
 молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром,
 молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды,
 45 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

5	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
10	ванилин	0,05
	овощной перец	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание
 15 молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную свеклу нарезают, сушат конвективным методом
 20 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при
 25 следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
30	ванилин	0,05
	свекла	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание
 35 молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную морковь нарезают, сушат конвективным
 40 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при
 45 следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4

	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	морковь	50
	шоколадная глазурь	50
5	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием корневой петрушки, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
20	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	корневая петрушка	50
25	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, 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°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием корневого сельдерея, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
40	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	корневой сельдерей	50
45	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание

молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
15	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	корневой пастернак	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
35	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	овсяный корень	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

5	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
10	сантол	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание
 15 молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленный салак нарезают, сушат конвективным методом
 20 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе
 фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

25	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
30	салак	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание
 35 молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленные розовые яблоки нарезают, сушат конвективным
 40 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в
 процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180

желатин	4,4
ванилин	0,05
розовые яблоки	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

5 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, 10 согласно изобретению, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе 15 фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
20 молоко сухое обезжиренное	19,4
вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
рамбутан	50
шоколадная глазурь	50
25 вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, 30 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 35 веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
40 молоко сухое обезжиренное	19,4
вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
пуласан	50
шоколадная глазурь	50
45 вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром,

молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, 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%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

10	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
15	ванилин	0,05
	питанга	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, 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%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

35	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	пепино	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе

фризерования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
5	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	черника	50
10	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризерование, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризерования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
25	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	брусника	50
30	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризерование, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризерования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4

ванилин	0,05
аонла	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

5 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
20 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
кизил	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

25 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
40 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
черешня	50
шоколадная глазурь	50
45 вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром,

молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

10	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
15	ванилин	0,05
	яванские яблоки	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

35	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	плодоножки кешью	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе

фризерования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
5	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	унаби	50
10	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризерование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризерования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
25	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	тамарилло	50
30	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризерование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризерования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4

ванилин	0,05
черная сапота	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

5 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную карамболу нарезают, сушат конвективным

10 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе

15 фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
20 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
карамбола	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

25 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленные звездные яблоки 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 звездных яблок, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в

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

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
40 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
звездные яблоки	50
шоколадная глазурь	50
45 вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром,

молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

10	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
15	ванилин	0,05
	джамболан	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
35	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	билимби	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе

фризерования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
5	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	бабако	50
10	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризерование, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризерования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
25	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	ацерола	50
30	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризерование, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризерования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4

ванилин	0,05
земляника	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

5 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную краснику сушат конвективным методом до 10 промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием красники, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе 15 фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
20 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
красника	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

25 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную клюкву сушат конвективным методом до 30 промежуточной влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием клюквы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе 35 фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
40 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
клюква	50
шоколадная глазурь	50
45 вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром,

молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

10	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
15	ванилин	0,05
	голубика	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

30	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
35	ванилин	0,05
	красный момбин	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе

фризерования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
5	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	мамей	50
10	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризерование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризерования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
25	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	мадронно	50
30	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризерование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризерования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4

ванилин	0,05
малайские яблоки	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

5 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание
 10 молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание,
 15 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
20 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
мангостан	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

25 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание
 30 молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание,
 35 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
40 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
лукума	50
шоколадная глазурь	50
45 вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание
 молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром,

молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

10	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
15	ванилин	0,05
	лонган	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

35	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	личи	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе

фризерования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
5	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	лангсат	50
10	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризерование, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризерования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
25	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	кивано	50
30	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризерование, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризерования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4

ванилин	0,05
патиссоны	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

5 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, 10 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе 15 фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
20 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
чайоты	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

25 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, 30 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе 35 фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
40 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
кабачки	50
шоколадная глазурь	50
45 вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром,

молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

10	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
15	ванилин	0,05
	огурцы	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

30	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
35	ванилин	0,05
	арбузные корки	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в

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

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
5	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	большая сапота	50
10	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
25	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	белая сапота	50
30	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4

ванилин	0,05
саподилла	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

5 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
20 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
томаты	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

25 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
40 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
баклажаны	50
шоколадная глазурь	50
45 вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром,

молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

10	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
15	ванилин	0,05
	физалис	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

35	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	папайя	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в

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

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
5	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	желтый момбин	50
10	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
25	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	барбарис	50
30	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4

ванилин	0,05
вишня	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

5 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, согласно изобретению, подготовленную алычу нарезают, сушат конвективным методом
10 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе
15 фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
20 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
алыча	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

25 Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание,
30 согласно изобретению, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе
35 фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
40 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
айва	50
шоколадная глазурь	50
45 вода	до выхода целевого продукта 1000

Тот же результат достигается тем, что в способе производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром,

молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием яблок, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

10	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
15	ванилин	0,05
	яблоки	50
	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 персики, 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 б, илимби, или бабако, или ацеролу, или землянику, или краснику, или клюкву, или голубику, или красный момбин, или мамей, или мадрон, 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 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 температурой 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 шоколадной глазурью, предусмотренной ГОСТ 31457-2012.

Вытяжку корня одуванчика 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 молоко цельное сгущенное с сахаром, молоко нежирное сгущенное с сахаром, молоко сухое обезжиренное, вытяжку корня одуванчика, желатин, ванилин и питьевую воду смешивают в рецептурном соотношении, пастеризуют, гомогенизируют, охлаждают и направляют во фризера. Туда же в рецептурном соотношении подают глазированное растительное сырье. Полученную смесь фризеруют, расфасовывают и закаляют с получением целевого продукта.

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

15

Формула изобретения

1. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой 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 веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

30	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	абрикосы	50
35	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

2. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закалывание, 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
5	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	дыня	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

3. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием бенинказы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
25	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	бенинказа	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

4. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием лагенарии, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
45	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	лагенария	50
	шоколадная глазурь	50

вода

до выхода целевого продукта 1000

5. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, 5 вытяжки, желатина, ванилина 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, 10 досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

15	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
20	тыква	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

6. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, 25 вытяжки, желатина, ванилина 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 30 давление до атмосферного с одновременным вспучиванием винограда, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

35	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
40	виноград	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

7. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, 45 вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют
 5 вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
10	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	брюква	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

15 8. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию,
 20 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,
 25 глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
30	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	хурма	50
	шоколадная глазурь	50
35	вода	до выхода целевого продукта 1000

9. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию,
 40 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,
 45 глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
--	------------------------------------	-------

	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
5	фейхоа	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

10. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

20	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
25	сливы	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

11. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

40	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
45	ванилин	0,05
	персики	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

12. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
15	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	манго	50
	шоколадная глазурь	50
20	вода	до выхода целевого продукта 1000

13. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
35	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	актинидия	50
	шоколадная глазурь	50
40	вода	до выхода целевого продукта 1000

14. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
10	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	мушмула	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

15 15. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что
20 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют
25 вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
30	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	груши	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

35 16. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что
40 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования,
45 используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8

	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	скорцонер	50
5	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

17. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, 10 вытяжки, желатина, ванилина 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°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием дайкона, 15 досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

20	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	дайкон	50
25	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

18. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, 30 вытяжки, желатина, ванилина 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°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием якона, 35 досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

40	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
45	якон	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

19. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий

подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что
 5 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в
 10 процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
15	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	тописолнечник	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

20. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что
 25 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе
 30 фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
35	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	топинамбур	50
	шоколадная глазурь	50
40	вода	до выхода целевого продукта 1000

21. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что
 45 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

5	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
10	ванилин	0,05
	стахис	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

22. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

25	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
30	ванилин	0,05
	редис	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

23. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4

	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	редька	50
	шоколадная глазурь	50
5	вода	до выхода целевого продукта 1000

24. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием репы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
20	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	репа	50
25	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

25. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием кольраби, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
40	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	кольраби	50
45	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

26. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с

сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
15	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	овощной перец	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

27. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
35	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	свекла	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

28. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

5	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	морковь	50
10	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

29. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 с одновременным вспучиванием корневой петрушки, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85% , глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

25	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
30	корневая петрушка	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

30. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4

ванилин	0,05
корневой сельдерей	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

5 31. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что
10 подготовленный корневой пастернак 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 корневого пастернака, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в
15 смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
20 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
корневой пастернак	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

25 32. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что
30 подготовленный овсяный корень 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 овсяного корня, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в
35 смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
40 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
овсяный корень	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

45 33. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

10	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	сантол	50
15	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

34. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

30	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
35	салак	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

35. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты

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

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
5	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	розовые яблоки	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

10 36. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, 15 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, 20 используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
25	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	рамбутан	50
	шоколадная глазурь	50
30	вода	до выхода целевого продукта 1000

35 37. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, 40 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
45	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	пуласан	50

шоколадная глазурь

50

вода

до выхода целевого продукта 1000

38. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

15	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
20	ванилин	0,05
	питанга	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

39. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

35	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
40	ванилин	0,05
	пепино	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

40. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
10	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	черника	50
	шоколадная глазурь	50
15	вода	до выхода целевого продукта 1000

41. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
30	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	брусника	50
	шоколадная глазурь	50
35	вода	до выхода целевого продукта 1000

42. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
5	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	аонла	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

43. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием кизила, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
25	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	кизил	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

44. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием черешни, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
45	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	черешня	50
	шоколадная глазурь	50

вода

до выхода целевого продукта 1000

45. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, 5 вытяжки, желатина, ванилина 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 10 температуры не ниже 100°C, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным 10 вспучиванием яванских яблок, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

15	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
20	яванские яблоки	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

46. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, 25 вытяжки, желатина, ванилина 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 30 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

35	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
40	плодоножки кешью	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

47. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, 45 вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют
5 вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
10	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	унаби	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

15 48. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию,
20 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
25 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
30	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	тамарилло	50
	шоколадная глазурь	50
35	вода	до выхода целевого продукта 1000

40 49. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию,
охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что
45 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
--	------------------------------------	-------

	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
5	черная сапота	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

50. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

20	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
25	карамбола	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

51. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

40	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
45	ванилин	0,05
	звездные яблоки	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

52. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
15	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	джамболан	50
	шоколадная глазурь	50
20	вода	до выхода целевого продукта 1000

53. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
35	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	билимби	50
	шоколадная глазурь	50
40	вода	до выхода целевого продукта 1000

54. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием бабако, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
10	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	бабако	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

15 55. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную ацеролу нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной

20 влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием ацеролы, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют

25 вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
30	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	ацерола	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

35 56. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленную землянику нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной

40 влажности, выдерживают под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием земляники, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования,

45 используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8

	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	земляника	50
5	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

57. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, 10 вытяжки, желатина, ванилина 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 15 поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

20	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	красника	50
25	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

58. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, 30 вытяжки, желатина, ванилина 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 35 поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

40	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
45	клюква	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

59. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий

подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что

5 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку

10 корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
15	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	голубика	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

20 60. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что

25 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в

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

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
35	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	красный момбин	50
	шоколадная глазурь	50
40	вода	до выхода целевого продукта 1000

61. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что

45 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

5	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
10	ванилин	0,05
	мамей	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

62. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что подготовленный мадрона 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 мадрона, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

25	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
30	ванилин	0,05
	мадрона	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

63. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4

	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	малайские яблоки	50
	шоколадная глазурь	50
5	вода	до выхода целевого продукта 1000

64. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
20	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	мангостан	50
25	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

65. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
40	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	лукума	50
45	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

66. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с

сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
15	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	лонган	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

67. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
35	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	личи	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

68. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

5	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
10	лангсат	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

69. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

25	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
30	кивано	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

70. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

45	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4

ванилин	0,05
патиссоны	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

5 71. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что
10 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку
15 корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
20 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
чайоты	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

25 72. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что
30 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют
35 вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
молоко сухое обезжиренное	19,4
40 вытяжка корня одуванчика	180
желатин	4,4
ванилин	0,05
кабачки	50
шоколадная глазурь	50
вода	до выхода целевого продукта 1000

45 73. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

10	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	огурцы	50
15	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

74. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

30	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
35	арбузные корки	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

75. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, фризирование, фасовку и закаливание, отличающийся тем, что 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты

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

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
5	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	большая сапота	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

10 76. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, 15 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе 20 фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
25	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	белая сапота	50
	шоколадная глазурь	50
30	вода	до выхода целевого продукта 1000

35 77. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, 40 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
45	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	саподилла	50

шоколадная глазурь

50

вода

до выхода целевого продукта 1000

78. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

15	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
20	ванилин	0,05
	томаты	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

79. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

35	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
40	ванилин	0,05
	баклажаны	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

80. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
10	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	физалис	50
	шоколадная глазурь	50
15	вода	до выхода целевого продукта 1000

81. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
30	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	папайя	50
	шоколадная глазурь	50
35	вода	до выхода целевого продукта 1000

82. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
5	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	желтый момбин	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

83. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
25	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	барбарис	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

84. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
45	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	вишня	50
	шоколадная глазурь	50

вода

до выхода целевого продукта 1000

85. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, 5 вытяжки, желатина, ванилина 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°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием алычи, 10 досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

15	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
20	алыча	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

86. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, 25 вытяжки, желатина, ванилина 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°С, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным вспучиванием айвы, 30 досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, глазируют шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

35	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
40	айва	50
	шоколадная глазурь	50
	вода	до выхода целевого продукта 1000

87. Способ производства мороженого "Кофе со сливками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока нежирного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, 45 вытяжки, желатина, ванилина 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 шоколадной глазурью и вносят в смесь в процессе фризирования, используют
 5 вытяжку корня одуванчика, а компоненты используют при следующем соотношении по массе с точностью $\pm 2\%$:

	молоко цельное сгущенное с сахаром	211,8
	молоко нежирное сгущенное с сахаром	148,8
	молоко сухое обезжиренное	19,4
10	вытяжка корня одуванчика	180
	желатин	4,4
	ванилин	0,05
	яблоки	50
	шоколадная глазурь	50
15	вода	до выхода целевого продукта 1000

20

25

30

35

40

45