

COCAYA Pflaume

MIT COCAYA PREMIUM BROWN

Ein Tipp von Saskia
Mitarbeiterin im J.J. Darboven
Team Einkauf



ZUTATEN FÜR 1 GLAS

- 2 EL Pflaumenmus
- 2 sehr große Prisen Spekulatiusgewürz
- 2 EL (35 g) COCAYA Premium Brown*
- 175 ml Wasser

Verzierung:

- 75 ml Milch
- 1 TL gehobelte Zartbitter-Schokolade

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca. 6-7 Minuten

1. Pflaumenmus mit 1 großen Prise Spekulatiusgewürz verrühren und in ein Glas geben.
2. COCAYA Premium Brown mit heißem Wasser und einer Prise Spekulatiusgewürz verrühren. COCAYA vorsichtig über einen Esslöffel auf das Pflaumenmus gießen.
3. Mit geschäumter Milch und gehobelter Schokolade verziert servieren.

www.professional.darboven.com

COCAYA WINTER 2023

* oder 1 Portionsstick COCAYA Premium Brown

WEITERE VARIATIONEN

Alternativ kann für die Zubereitung auch COCAYA Premium Bio oder COCAYA Premium Melange verwendet werden.

Weitere Variante mit Alkohol:

Ein Schuss Portwein zum Kakao-Gewürz-Gemisch geben!


COCAYA

Weitere COCAYA
Rezepte erhalten
Sie hier:





COCAYA Rotwein-Drink

MIT COCAYA PREMIUM DARK

Favorit von Joachim
Trainer bei J.J. Darboven

ZUTATEN FÜR 1 GLAS

- 50 ml Sahne
- 50 ml Vollmilch
- 100 ml Rotwein
- 1 große Prise Lebkuchengewürz
- 2 EL (35 g) COCAYA Premium Dark*

Verzierung:

- 1 Sahnetuff aus dem Sahnesyphon (40 ml)
- 1 EL Mandelcrunch oder 1 kleinen zerbröselten Florentinkeks

* oder 1 Portionsstick COCAYA Premium Dark

WEITERE VARIATIONEN

Alternativ kann für die Zubereitung auch COCAYA Premium Brown oder COCAYA Premium Bio verwendet werden.

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

1. Sahne, Milch, Rotwein und Lebkuchengewürz in einen Metallgießer geben und verrühren. Mit der Dampfzange erhitzen oder alternativ in einem Topf erwärmen. COCAYA Premium Dark zufügen und gründlich verrühren.
2. Den COCAYA-Rotwein-Drink in einen Becher füllen und mit einem Sahnetuff und mit gehackten Mandelcrunch oder zerbröseltem Florentiner verziert servieren.

www.professional.darboven.com

COCAYA WINTER 2023




COCAYA

Weitere COCAYA
Rezepte erhalten
Sie hier:



COCAYA trifft Kokos (vegan)

MIT COCAYA SUPER FINE

Empfehlung von **Kassandra**
Mitarbeiterin im **J.J. Darboven**
Team Qualitätssicherung



ZUTATEN FÜR 1 GLAS

200 ml Kokosdrink

1 große Prise geriebene
Tonkabohne oder
gemahlene Zimt

2 EL (35 g) COCAYA Super Fine

Verzierung:

1 veganen Sahnetuff aus
dem Sahnesyphon (40 ml)

1 TL gebröselte Vegane
Kokosplätzchen

1 TL getrocknete Himbeerbrösel

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

1. Kokosdrink und geriebene Tonkabohne oder Zimt in einem Metallgießer vermischen und mit der Dampfzange erhitzen. COCAYA Super Fine zufügen und gründlich verrühren. Alternativ können alle Zutaten (Kokosdrink, geriebene Tonkabohne oder Zimt, COCAYA Super Fine) in einem Topf verrührt und erwärmt werden.

2. Den COCAYA-Drink in einen Becher füllen und mit einem veganen Sahnetuff, veganen Kokosplätzchenbröseln und getrockneten Himbeerbröseln verziert servieren.

www.professional.darboven.com

COCAYA WINTER 2023


COCAYA

Weitere COCAYA
Rezepte erhalten
Sie hier:

