

# COCAYA Pflaume

MIT COCAYA PREMIUM BROWN

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



## ZUTATEN FÜR 1 GLAS

2 EL Pflaumenmus	€ 0,20
2 sehr große Prisen Spekulatiusgewürz	€ 0,10
2 EL (35 g) COCAYA Premium Brown*	€ 0,36
175 ml Wasser	
<i>Verzierung:</i>	
75 ml Milch	€ 0,15
1 TL gehobelte Zartbitter-Schokolade	€ 0,15

Wareneinsatz pro Glas	€ 0,96
<b>UVP pro Glas</b>	<b>€ 4,50</b>

\* 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!  
10 ml Portwein kosten ca. 0,10 €.

## WARENEINSATZ PRO GLAS

COCAYA WINTER 2023

## 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](http://www.professional.darboven.com)

  
**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	€ 0,25
50 ml Vollmilch	€ 0,08
100 ml Rotwein	€ 0,70
1 große Prise Lebkuchengewürz	€ 0,05
2 EL (35 g) COCAYA Premium Dark*	€ 0,33

### Verzierung:

1 Sahnetuff aus dem Sahnesyphon (40 ml)	€ 0,25
1 EL Mandelcrunch oder 1 kleinen zerbröselten Florentinkeks	€ 0,20

Wareneinsatz pro Glas	€ 1,86
<b>UVP pro Glas</b>	<b>€ 5,90</b>

\* oder 1 Portionsstick COCAYA Premium Dark

## WEITERE VARIATIONEN

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

## WARENEINSATZ PRO GLAS

COCAYA WINTER 2023

## 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](http://www.professional.darboven.com)



  
**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	€ 0,60
1 große Prise geriebene Tonkabohne oder gemahlene Zimt	€ 0,10
<b>2 EL (35 g) COCAYA Super Fine</b>	<b>€ 0,24</b>
<i>Verzierung:</i>	
1 veganen Sahnetuff aus dem Sahnesyphon (40 ml)	€ 0,40
1 TL gebröselte Vegane Kokosplätzchen	€ 0,10
1 TL getrocknete Himbeerbrösel	€ 0,20
Wareneinsatz pro Glas	€ 1,64
<b>UVP pro Glas</b>	<b>€ 5,30</b>

## WARENEINSATZ PRO GLAS

## 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](http://www.professional.darboven.com)

COCAYA WINTER 2023

  
**COCAYA**

Weitere COCAYA  
Rezepte erhalten  
Sie hier:

