

# Chai Chocolate

MIT COCAYA PREMIUM DARK

Eine Empfehlung von Christian  
Mitarbeiter im J.J. Darboven Vertrieb



## ZUTATEN FÜR 1 GLAS

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| 1 Stick COCAYA Premium Dark<br>(35 g)  | € 0,37 |
| 125 ml heißes Wasser                   | -      |
| 75 ml Milch (Baristaqualität)          | € 0,11 |
| 1 gestr. TL Spekulatiusgewürz<br>(3 g) | € 0,27 |
| 1 Spekulatiuskeks                      | € 0,05 |
| 1 Stück Nougatschokolade               | € 0,10 |

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Wareneinsatz pro Glas | € 0,90        |
| <b>UVP pro Glas</b>   | <b>€ 3,95</b> |

## WARENEINSATZ INKL. MWST

COCAYA WINTER 2022

## ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

1. Den Inhalt vom **COCAYA Premium Dark** Stick in einen Becher geben. Mit dem heißem Wasser auffüllen und verrühren.
2. Die Milch aufschäumen. Das Spekulatiusgewürz über die Milch streuen und vorsichtig untermischen. Den Gewürzmilchschaum auf den COCAYA Kakao geben. Mit zerbröselten Spekulatius bestreuen und sofort mit 1 Stück Nougatschokolade servieren.



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



  
**COCAYA**



# Sweet Orange

MIT COCAYA SUPERFINE

Ein Geheimitipp von Karina  
Mitarbeiterin im J.J. Darboven  
Marketing-Team



## ZUTATEN FÜR 1 GLAS

(vegane Zubereitung)

|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| 2 EL (35 g) COCAYA Superfine                                    | € 0,18 |
| 200 ml Haferdrink, ungesüßt                                     | € 0,30 |
| 2 cl Orangensirup                                               | € 0,20 |
| 1 Espresso 30 ml von J.J. Darboven<br>(8 g gemahlener Espresso) | € 0,19 |
| 300 ml vegane Schlagsahne                                       | € 0,15 |
| 1 TL gezuckerte Bio-Orangen-<br>schalenstreifen                 | € 0,05 |

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Wareneinsatz pro Glas | € 1,07        |
| <b>UVP pro Glas</b>   | <b>€ 4,20</b> |

## WARENEINSATZ INKL. MWST

COCAYA WINTER 2022

## TIPPS

Orangenschalenstreifen ganz einfach zubereiten  
Dafür eine Bio-Orange heiß abwaschen und  
trocken reiben. Die Schale mit einem Sparschäler  
fein abschälen und anschließend in feine Streifen  
schneiden. Die Orangenschalenstreifen in Zucker  
wälzen und trocknen lassen.

### Und noch ein Tipp:

Anstelle von dem Orangensirup kann auch Orangenlikör verwendet  
werden. Dann erhält man allerdings keine Schichtung. (2 cl Orangen-  
likör kosten ca. € 0,43). Oder nach Belieben mit einer Orangenpraline  
Orange Fusion servieren. Pro Stück ca. € 0,15.

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



## ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca. 4-5 Minuten

1. Den COCAYA Superfine mit dem heißen Haferdrink in ein Milch-  
kännchen (600 ml) füllen und mit dem Schneebesen verrühren.
2. Den Orangensirup in ein Glas füllen.
3. Damit die Orangensirupschicht sichtbar bleibt, den heißen  
Schoko-Haferdrink langsam über einem Löffel in das Glas ein-  
füllen. Den Espresso ebenfalls vorsichtig zufügen. Mit veganer  
Schlagcreme aus dem Sahnesyphon und gezuckerten Orangen-  
schalenstreifen (siehe Tipp) verzieren.



# White Jazzmin

MIT COCAYA PREMIUM WHITE

Eine Empfehlung von Simone  
Mitarbeiterin im J.J. Darboven  
Marketing-Team



## ZUTATEN FÜR 1 GLAS

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| 1 COCAYA Premium White<br>Stick (26 g)              | € 0,33 |
| 250 ml Vollmilch                                    | € 0,32 |
| 5 g EILLES TEE Bio China<br>Jasmine Souchong Nr. 22 | € 0,16 |
| 1 EL (5 g) gehobelte weiße<br>Kuvertüre             | € 0,05 |
| ½ TL (3 g) Haselnuss-Krokant<br>Salted Caramel      | € 0,03 |

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Wareneinsatz pro Glas | € 0,89        |
| <b>UVP pro Glas</b>   | <b>€ 3,90</b> |

## WEITERE VARIATIONEN

Anstelle der Milch kann auch eine pflanzliche Alternativewie zum Beispiel ungesüßter Mandeldrink verwendet werden. Dadurch erhöht sich der Wareneinsatz pro Glas um ca. € 0,18 also pro Glas ca. € 1,07 / UVP 4,10 €.

## WARENEINSATZ INKL. MWST

COCAYA WINTER 2022

## ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca. 4-5 Minuten

1. Den COCAYA Premium White mit der Milch in ein Milchkännchen (600 ml) geben und den Jasmin tee zufügen.
2. An der Dampfpflanze auf ca. 70°C erhitzen (rollen lassen). Anschließend durch ein Sieb in ein Glas gießen. Mit etwas Milchschaum auffüllen und mit gehobelter Kuvertüre und Haselnuss-Krokant verzieren.



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



# COCAYA