SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Coconut Matcha Frappé

Zubereitungszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für den Drink

5 Teelöffel Cape Dorato Frappé Mega Matcha Pulver

5 ml Torani Coconut Sirup

200 ml Kokosmilch oder Hafermilch (gut gekühlt)

Eiswürfel oder Crushed Ice

Optional: 1 EL Kokosraspeln zum Garnieren

Optional: 1 Klecks Schlagsahne oder aufgeschäumte Kokosmilch als Topping

Zubereitung:

1. Gib das Cape Dorato Frappé Mega Matcha Pulver zusammen mit der gut gekühlten Kokosmilch in den Blender und achte darauf, dass das Pulver gleichmäßig in der Flüssigkeit verteilt ist, bevor du startest. So verklumpt es beim Mixen nicht und löst sich vollständig zu einer homogenen, sattgrünen Masse auf.

2. Füge nun den Torani Coconut Sirup direkt in den Blender dazu, denn der weiche, buttrig-süße Kokosgeschmack des Sirups verbindet sich beim Mixen ideal mit der feinherben Matchatiefe und sorgt für die charakteristische Aromakombination, die diesen Frappé so besonders macht.

3. Gib das Eis hinzu und mixe alles auf höchster Stufe für mindestens 30–45 Sekunden zu einer cremig-glatten Frappé-Masse – für ein wirklich professionelles, seidiges Ergebnis empfehlen wir einen leistungsstarken **Hochleistungsblender wie den Vitamix**, der Eis und Pulver in Sekunden zu einer gleichmäßig cremigen Textur ohne Eiskristalle verarbeitet.

4. Prüfe die Konsistenz des Frappés direkt nach dem Mixen: er sollte dickflüssig und cremig sein, nicht zu dünn fließen – falls nötig, gib noch etwas mehr Eis hinzu und mixe kurz nach, bis die gewünschte Frappé-Textur erreicht ist.

5. Gieße den fertigen Coconut Matcha Frappé in ein hohes Glas oder einen To-Go-Becher und beobachte das leuchtende, satte Grün, das sofort Aufmerksamkeit auf sich zieht – genau das macht diesen Drink auch auf der Theke und in Social-Media-Posts zu einem echten Hingucker.

6. Garniere den Frappé nach Belieben mit einem Klecks aufgeschäumter Kokosmilch oder Schlagsahne, streue optional etwas Kokosraspeln oder ein leichtes Matcha-Pulver-Topping darüber und serviere sofort mit einem

dicken Strohhalm – denn dieser Drink lebt von seiner Frische und seiner Farbe.

Tipp für die Karte

1. Platziere den Coconut Matcha Frappé als saisonalen Signature Drink mit einem kurzen Beschreibungstext direkt auf der Karte – Worte wie „japanischer Matcha", „cremige Kokosnote" und „20 % Matchaanteil" erzielen hohe Aufmerksamkeit und rechtfertigen einen Premium-Preis. Biete ihn optional auch als vegane Variante mit Kokosmilch an, um noch mehr Gäste anzusprechen.