



Share your Moments.

COCOA POWDER RECIPES

RECEPTENBOEK

Met lekkere en onderscheidende recepten gemaakt met Organic Cocoa Powder van Australian.



Australian

SHARE YOUR MOMENTS



INHOUD

Chocolate Mask	pag 3
Brownies	pag 4
Chocolate Pie with Cinnamon Cream	pag 5
Chocolate Milk with Sage	pag 6
Sweet Cherry and Chocolate Smoothie	pag 7
Super delicious chicken breast with a crust of Cocoa and Orange	pag 8



CHOCOLATE MASK

Ingrediënten:

- 2 eetlepels Australian cacaopoeder
- 2 eetlepels yoghurt
- 2 eetlepels honing Suiker, optioneel

Bereidingswijze:

1. Meng de cacaopoeder met de yoghurt en de honing door elkaar
2. Voeg eventueel wat suiker toe zodat het masker ook als scrub gebruik kan worden
3. Smeer het mengsel op je gezicht en ontspan
4. Na 10-15 minuten het masker er goed afwassen met lauw water
5. Resultaat: een zachte en schone huid!



Australian

SHARE YOUR MOMENTS



BROWNIES

Ingrediënten:

- 300 gram fijne kristalsuiker
- 140 gram roomboter (gesmolten)
- 140 gram bloem
- 100 gram gehakte walnoten
- 75 gram Australian cacao poeder
- 4 grote scharreleieren
- 0,5 theelepel vanille-essence

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden
2. Rooster de walnoten door ze 10 minuten te plaatsen in een ovenschaal en te plaatsen in de voorverwarmde oven
3. Haal vervolgens de licht geroosterde noten uit de oven en laat de oven aan staan
4. Breek intussen de eieren boven een mengkom
5. Meng de eieren met een elektrische handmixer tot een schuimige massa en voeg al roerend de suiker er aan toe
6. Meng daarna nog een minuut met de handmixer en voeg dan al roerend rustig de gesmolten boter toe
7. Roer vervolgens nog een minuut door en klop er dan de vanille essence door
8. Zeef de bloem en de cacao boven het mengsel en roer met een houten lepel het mengsel goed door.
9. Zodra alles goed vermengd is kunnen de noten worden toegevoegd
10. Schep het beslag daarna in de ingevette en met bakpapier beklede vorm en strijk de bovenkant glad
11. Bak de brownies in ongeveer 25 minuten klaar





CHOCOLATE PIE WITH CINNAMON CREAM

Ingrediënten:

- 275 gram pure chocolade (cacaogehalte tenminste 70%)
- 200 gram roomboter
- 7 eieren gesplitst
- 2,5 eetlepel Australian cacao poeder
- 1 eetlepel 125 ml slagroom
- 1 theelepel kaneelpoeder

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Breek de pure chocolade boven een hittebestendige kom in stukjes en voeg de roomboter toe in blokjes
3. Hang de kom in een pan met een laagje kokend water (de kom mag het water niet raken)
4. Roer door de chocolade en smelt op deze manier de chocolade
5. Zodra de chocolade gesmolten is laat je de gesmolten chocolade iets afkoelen
6. Roer vervolgens de eierdooiers door de chocolade en klop met een garde de helft van de suiker en de cacao erdoor
7. Doe de eiwitten in een vetvrije kom en klop ze stijf. Voeg hier ondertussen telkens een klein beetje suiker toe totdat de suiker op is en het schuim piekt en glanst
8. Spatel het eiwitschuim voorzichtig door de chocolademassa
9. Vet de taartvorm in en bestuif dit met wat bloem
10. Spatel vervolgens het eiwitschuim voorzichtig door de chocolademassa
11. Bak de taart in ongeveer 20-25 minuten klaar
12. Haal de taart uit de oven en laat de taart 30 minuten rusten
13. Klop de slagroom met 1 eetlepel suiker en de kaneel
14. Snijd de taart in punten en serveer de room eraast





CHOCOLATE MILK WITH SAGE

Ingrediënten:

- 1 liter volle, verse melk
- 75 gram Australian cacao
- 60 gram fijne (biologische) suiker
- 5 verse salieblaadjes

Bereidingswijze:

1. Verwarm de melk op een laag vuur in een pannetje met de salieblaadjes
2. Haal de melk van het vuur en laat het 1 uur trekken
3. Giet de melk vervolgens door een zeef en gooi de gebruikte salieblaadjes weg
4. Giet de melk vervolgens terug in de pan en voeg de suiker en cacao daaraan toe en verwarm dit onder af en toe kloppen met de garde
5. Klop het geheel met een staafmixer schuimig en giet het mengsel dan in vier vuurvaste glazen of mokken
6. Bestuif de chocolademelk met de cacao en garneer eventueel met een nieuw blaadje salie



Australian

SHARE YOUR MOMENTS



SWEET CHERRY AND CHOCOLATE SMOOTHIE

Ingrediënten:

- 600 ml volle melk
- 1 potje kersen (350 g)
- 1 beker verse slagroom (125 ml)
- 5 eetlepels (biologische) suiker
- 3 eetlepels Australian cacao
- 3 eetlepels gemalen kokos
- 1 eetlepel chocoladehagel



Bereidingswijze:

1. Zorg dat de kokos kan wellen in 5 eetlepels heet kraanwater
2. Klop ondertussen de slagroom met 1 eetlepel suiker stijf
3. De rest van de suiker oplossen met de cacao in 3 eetlepels heet water
4. Doe de kersen met het sap in de blender of keukenmachine en houd vier kersen achter voor de garnering.
5. Voeg vervolgens de kokos met het cacaomengsel en de melk toe.
6. Mix dit totdat de smoothie helemaal glad is.
7. Vervolgens kan de smoothie verdeeld worden over de vier glazen en kan de slagroom er bovenop.
8. Garneer vervolgens met de overgebleven kersen en de chocoladehagel



CHICKEN BREAST WITH A CRUST OF COCOA AND ORANGE

Ingrediënten:

- 4 kipfilets
- 100 gram paneermeel
- 1 dl vers sinaasappelsap
- 5 (biologische) sinaasappelen
- 2 dl bruine kalfsfond
- 2 cl Mandarine Napoleon
- 3 eetlepels Australian cacaopoeder
- Peper en zout Boter

Bereidingswijze:

1. Kruid de kipfilets met wat peper en zout. Smelt een klontje boter en bak de kipfilets totdat ze mooi bruin zijn.
2. Meng het paneermeel met de cacaopoeder en bestrooi elke kipfilet met een laagje en giet er wat gesmolten boter over.
3. Kleur de kipfilets kort aan onder de grill.
4. Ondertussen kan de pan geblust worden waarin de kipfilets zijn gebakken met het sinaasappelsap en de Mandarine Napoleon en laat dit vervolgens voor de helft inkoken
5. Voeg daarna de kalfsfond toe en laat het mengsel opnieuw inkoken totdat de saus licht gaat binden.
6. Schil de sinaasappelen met een scherp mesje, zorg ervoor dat de witte vliezen ook worden verwijderd.
7. Snijd de sinaasappelpartjes met het mes tussen de binnenste vliezen uit.
8. Vervolgens dient het bord te worden opgemaakt door de sinaasappelpartjes in het midden van het bord te leggen en hier vervolgens de kipfilets op te plaatsen. Overgiet het geheel met de saus.

