De werkwijze voor de bereiding van kokospasta volgens de uitvinding gaat uit van onderstaande ingrediënten. De vermelde hoeveelheden zijn vooral bedoeld om de beoogde onderlinge verhouding weer te geven.

- 10 liter gecondenseerde melk
- 10 liter kokosmelk
- 6 kilogram geraspte kokos
- 1 kilogram gram tarwebloem
- Additieven, waaronder een emulgator, conserveringsmiddel en zoetstof

De hoeveelheden van de additieven zijn bewust niet gespecificeerd, daar zij niet bepalend zijn voor de unieke kenmerken van de kokospasta volgens de uitvinding.
De bereiding van de kokospasta volgens de uitvinding omvat de volgende stappen:

1. Allereerst worden de kokosmelk en de gecondenseerde melk gemengd.
2. Het ontstane mengsel wordt op een laag vuur geplaatst.
3. Vervolgens worden de kokosmelk en de gecondenseerde melk onder constant roeren verhit tot een temperatuur van bij voorkeur 60°C, doch in ieder geval tussen 50 en 85°C.
4. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, wordt de bloem toegevoegd. Het roeren wordt voortgezet, zodat de bloem volledig wordt vermengd met de vloeistof.
5. Wanneer het mengsel eenmaal glad en homogeen is, wordt onder voortgezet roeren de geraspte kokos toegevoegd aan het mengsel.
6. Als volgende stap worden één of meer emulgatoren toegevoegd.
7. Het aldus verkregen mengsel dient verder te worden verhit tot de geraspte kokos althans nagenoeg volledig is opgelost in het mengsel.
8. Onder voorturend roeren wordt dit mengsel gekoeld tot opnieuw een temperatuur van 50-80°C is bereikt.
9. Naar keuze kunnen al dan niet conserveringsmiddelen worden toegevoegd.