

- het verder verhitten van het mengsel tot de toegevoegde kokos althans nagenoeg volledig is opgelost in het mengsel;
  - het afkoelen van het mengsel naar een temperatuur in het bereik van 50 tot 80 °C;
- 5
- het, indien gewenst, toevoegen van conserveringsmiddelen en/of zoetstoffen;
  - het onder voortdurend roeren afkoelen van het mengsel naar een temperatuur in het bereik van 35 tot 40 °C;
  - het afkoelen van het mengsel naar kamertemperatuur.

10

15