

Xoco Frappé Aprikosen Joghurt

mit weisser Ganache



REZEPTMENGE 1 Glas

REZEPTNUMMER DR10458

Xoco Frappé Aprikosen Joghurt

- 65 g Ganache weiss Edelweiss
36% für Xoco Frappé
- 30 g Aprikosenpüree ohne
Zuckerzusatz, Boiron
- 30 g Joghurt natur
- 75 g Crushed Ice
- 2 g Zitronensaft frisch

Crushed Ice in den Mixer geben, kalte Ganache, Püree, Joghurt und Zitronensaft dazugeben, ca. 1 - 2 Minuten mixen.

Ganache weiss Edelweiss 36% für Xoco Frappé

- 450 g Milch 3.5%
- 100 g Glukosesirup DE 41-46
- 1000 g Edelweiss 36%, Weisse
Schokolade-Couverture,
Rondo

Milch mit Glukose aufkochen, ein Drittel der Flüssigkeit zur Couverture geben und eine glänzende homogene Ganache herstellen, restliche Flüssigkeit nach und nach begeben, am Schluss mit einem Stabmixer homogenisieren.

Xoco Frappé Milchschaum

- 100 g Milch 3.5%
- 400 g Rahm 35%
- 0.5 g Xanthan (Xantan)

Alle Zutaten miteinander verrühren, absieben, in einen iSi Gourmet Whip abfüllen, mit einer Patrone füllen, 20 x kräftig schütteln, kalt stellen, mind. 2 Std. kühlen, vor Gebrauch nochmals kräftig schütteln.

Xoco Frappé Topping Schokoladen Sauce

- 500 g Kondensmilch ungezuckert
- 25 g Sorbitol flüssig
- 25 g Glukosesirup DE 41-46
- 100 g Läuterzucker 30°Bé
- 200 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo

Kondensmilch, Sorbitol, Glukose und Läuterzucker zum Kochen bringen, langsam zur Couverture geben und mit einem Stabmixer homogenisieren.

Läuterzucker 30°Bé

- 1000 g Wasser
- 1350 g Zucker

Zutaten aufkochen, erkalten lassen.

Xoco Frappé Aprikosen Joghurt

**200 g Xoco Frappé Aprikosen
Joghurt**

30 g Xoco Frappé Milchschaum

**20 g Xoco Frappé Topping
Schokoladen Sauce**

Felchlin
SWITZERLAND

Felchlin Promotionsmaterial

**1 Stück Glas Xocolatl doppelwandig,
180 ml**

**1 Stück Glas-Tablett Xocolatl,
schwarz**

Fertigstellung

Xoco Frappé Aprikosen Joghurt sofort servieren.

Tipp

Die verschiedenen Xoco Frappés können mit einem luftig leichten Milchschaum und verschiedenen Toppings dekoriert werden.

Variationen:

Die Geschmacksrichtungen können variiert werden mit der Zugabe von verschiedenen Toppings.
Xoco Frappé Topping Schokoladen Sauce
Felchlin Caramel brûlé fleur de sel
Felchlin Ghana Nibs
Felchlin Cacao Nibs Qroqant
Felchlin Croquantine, Waffelflocken
Felchlin Koa Flakes

Xoco Frappé Aprikosen Joghurt

mit weisser Ganache

FELCHLIN PRODUKTE

CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
WR34	Glas Xocolatl doppelwandig, 180 ml
WR35	Glas-Tablett Xocolatl, schwarz

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Xoco Frappé Aprikosen Joghurt

mit weisser Ganache

Felchlin Promotionsmaterial



WR34 Glas Xocolatl doppelwandig, 180 ml

120 x 90 mm
Mindestbestellmenge 6 Stück



WR35 Glas-Tablett Xocolatl, schwarz

230 x 120 x 25 mm
Mindestbestellmenge 6 Stück

Xoco Frappé Aprikosen Joghurt

mit weisser Ganache



Rezeptnummer : DR10458

Beschreibung : Fruchtig schaumiges Schokoladengetränk mit Aprikose und Joghurt

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	178
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	745
Verkaufspreis		Fette	12.07 g
Verkaufseinheit	1 Glas	davon gesätt. Fette	7.26 g
		Kohlenhydrate	14.33 g
		davon Zucker	13.41 g
		Eiweiss	2.69 g
		Salz	0.09 g

Zusammensetzung :

Wasser, Aprikosen 12%, **Joghurt aus pasteurisierter Milch, Vollmilch, Rahm**, Zucker, Cacaobutter, **Kondensmilch, Vollmilchpulver**, Glucosesirup, **Magermilchpulver**, Cacaokerne, Zitronensaft, Feuchthaltemittel (Sorbit), Verdickungsmittel (Xanthan), **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanilleextrakt, Vanille

Stand 10.07.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung