

# Xoco Frappé Caramel Sea Salt

mit Milchganache



REZEPTMENGE 1 Glas

REZEPTNUMMER DR10460

## Xoco Frappé Caramel Sea Salt

75 g Ganache Milch Criolait 38% für Xoco Frappé  
20 g Caramel brûlé fleur de sel  
30 g Milch 3.5%  
75 g Crushed Ice  
0.1 g Meersalz 1 Prise

Crushed Ice in den Mixer geben, kalte Ganache, Caramel brûlé, kalte Milch und Meersalz dazugeben, ca. 1 - 2 Minuten mixen.

## Ganache Milch Criolait 38% für Xoco Frappé

450 g Milch 3.5%  
100 g Glukosesirup DE 41-46  
1000 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-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 Schokoladen-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 Caramel Sea Salt

**200 g Xoco Frappé Caramel Sea Salt**

**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 Caramel Sea Salt 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 Caramel Sea Salt

mit Milchganache

## FELCHLIN PRODUKTE

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
WR34	Glas Xocolatl doppelwandig, 180 ml
WR35	Glas-Tablett Xocolatl, schwarz

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

# Xoco Frappé Caramel Sea Salt

mit Milchganache

## 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 Caramel Sea Salt

mit Milchganache



**Rezeptnummer :** DR10460

**Beschreibung :** Erfrischendes schaumiges Schokoladengetränk mit einem Hauch von Sea Salt

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	218
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	914
Verkaufspreis		Fette	14.24 g
Verkaufseinheit	1 Glas	davon gesätt. Fette	8.61 g
		Kohlenhydrate	19.33 g
		davon Zucker	17.74 g
		Eiweiss	2.94 g
		Salz	0.15 g

## **Zusammensetzung :**

Wasser, **Vollmilch**, Zucker, **Rahm**, Cacaobutter, **Kondensmilch**, Cacaokerne, **Vollrahm**, Glucosesirup, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Glucosesirup (Weizenglukose)**, **Rahmpulver**, **Butter**, Feuchthaltemittel (Sorbit), Meersalz, **Emulgator (Sojalecithin)**, Verdickungsmittel (Xanthan), Fleur de sel (Meersalz), Vanille

Stand 10.07.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung