

Xoco Frappé Praliné Haselnuss

mit Milchganache



REZEPTMENGE 1 Glas

REZEPTNUMMER DR10461

Xoco Frappé Praline Haselnuss

- 75 g Ganache Milch Criolait 38% für Xoco Frappé
- 15 g Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
- 35 g Milch 3.5%
- 75 g Crushed Ice

Crushed Ice in den Mixer geben, kalte Ganache, Praline Paste und kalte Milch 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 Praliné Haselnuss

- 200 g Xoco Frappé Praline Haselnuss
- 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 Praline Haselnuss 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 Praliné Haselnuss

mit Milchganache

FELCHLIN PRODUKTE

| | |
|------|---|
| CS36 | Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo |
| CU08 | Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo |
| DC46 | Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss |
| WR34 | Glas Xocolatl doppelwandig, 180 ml |
| WR35 | Glas-Tablett Xocolatl, schwarz |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Xoco Frappé Praliné Haselnuss

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 Praliné Haselnuss

mit Milchganache



Rezeptnummer : DR10461

Beschreibung : Erfrischendes schaumiges Schokoladengetränk mit feinsten Haselnuss Pralinémasse

| Verkaufsdaten : | | Nährwertangaben pro 100 g : | |
|------------------------|--------|------------------------------------|---------|
| Haltbarkeit | 1 Tag | Kilokalorien (kcal) | 222 |
| Verkaufstage | 1 Tag | Kilojoule (kJ) | 928 |
| Verkaufspreis | | Fette | 15.07 g |
| Verkaufseinheit | 1 Glas | davon gesätt. Fette | 8.11 g |
| | | Kohlenhydrate | 17.71 g |
| | | davon Zucker | 16.41 g |
| | | Eiweiss | 3.38 g |
| | | Salz | 0.1 g |

Zusammensetzung :

Wasser, **Vollmilch**, Zucker, **Rahm**, Cacaobutter, **Kondensmilch**, Cacaokerne, **Haselnüsse 3%**, Glucosesirup, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Rahmpulver**, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Emulgator (Sojalecithin)**, Verdickungsmittel (Xanthan), Vanille

Stand 10.07.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung