

Xoco Frappé Clasificado

mit dunkler Ganache



REZEPTMENGE	1	Glas	REZEPTNUMMER	DR10463
-------------	---	------	--------------	---------

Xoco Frappé Maracaibo Clasificado 65%

- 75 g Ganache dunkel Maracaibo 65% für Xoco Frappé
- 50 g Milch 3.5%
- 75 g Crushed Ice

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

Ganache dunkel Maracaibo 65% für Xoco Frappé

- 1000 g Milch 3.5%
- 150 g Glukosesirup DE 41-46
- 1000 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle 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 Clasificado

- 200 g Xoco Frappé Maracaibo Clasificado 65%**
- 30 g Xoco Frappé Milchschaum**
- 20 g Xoco Frappé Topping Schokoladen Sauce**

Felchlin Promotionsmaterial

- 1 Stück Glas Xocolatl doppelwandig, 180 ml**
- 1 Stück Glas-Tablett Xocolatl, schwarz**

Fertigstellung

Xoco Frappé Clasificado 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

FELCHLIN PRODUKTE

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 Clasificado

mit dunkler 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 Clasificado

mit dunkler Ganache



Rezeptnummer : DR10463

Beschreibung : Erfrischendes schaumiges Schokoladengetränk mit unserer dunklen Maracaibo Clasificado 65% Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	165
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	689
Verkaufspreis		Fette	11.8 g
Verkaufseinheit	1 Glas	davon gesätt. Fette	7.15 g
		Kohlenhydrate	11.22 g
		davon Zucker	9.62 g
		Eiweiss	2.61 g
		Salz	0.06 g

Zusammensetzung :

Vollmilch, Wasser, **Rahm**, Cacaokerne, Zucker, **Kondensmilch**, Glucosesirup, Cacaobutter, Feuchthaltemittel (Sorbit), Verdickungsmittel (Xanthan), Vanille

Stand 10.07.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung