

Xoco Frappé Espresso Latte

mit Milchganache



REZEPTMENGE	1	Glas	REZEPTNUMMER	DR10466
-------------	---	------	--------------	---------

Xoco Frappé Espresso Latte

- 75 g Ganache Milch Criolait 38% für Xoco Frappé
- 50 g Espresso
- 75 g Crushed Ice

Crushed Ice in den Mixer geben, kalte Ganache und kalten Espresso 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 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 Espresso Latte

- 200 g Xoco Frappé Espresso Latte
- 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 Espresso Latte 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

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-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 Espresso Latte

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 Espresso Latte

mit Milchganache



Rezeptnummer : DR10466

Beschreibung : Erfrischendes schaumiges Schokoladengetränk mit kräftigem Espresso

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	179
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	748
Verkaufspreis		Fette	12.43 g
Verkaufseinheit	1 Glas	davon gesätt. Fette	7.51 g
		Kohlenhydrate	13.9 g
		davon Zucker	12.73 g
		Eiweiss	2.52 g
		Salz	0.09 g

Zusammensetzung :

Wasser, Kaffee 20%, **Vollmilch**, **Rahm**, Zucker, Cacaobutter, **Kondensmilch**, Cacaokerne, 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