

Xoco Frappé Erdbeer Cream Cheese

mit weisser Ganache



REZEPTMENGE 1 Glas

REZEPTNUMMER DR10467

Xoco Frappé Erdbeer Cream Cheese

- 65 g Ganache weiss Edelweiss 36% für Xoco Frappé
- 30 g Erdbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 30 g Philadelphia Frischkäse
- 75 g Crushed Ice
- 2 g Limettensaft frisch

Crushed Ice in den Mixer geben, kalte Ganache, Püree, Cream Cheese und Limonensaft 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 Erdbeer Cream Cheese

200 g Xoco Frappé Erdbeer Cream Cheese

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 Erdbeer Cream Cheese 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

- 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

Felchlin
SWITZERLAND

Xoco Frappé Erdbeer Cream Cheese

mit weisser Ganache

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Xoco Frappé Erdbeer Cream Cheese

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 Erdbeer Cream Cheese

mit weisser Ganache



Rezeptnummer : DR10467

Beschreibung : Fruchtig schaumiges Schokoladengetränk mit Erdbeeren und Cream Cheese

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	195
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	817
Verkaufspreis		Fette	14.15 g
Verkaufseinheit	1 Glas	davon gesätt. Fette	8.67 g
		Kohlenhydrate	13.8 g
		davon Zucker	12.7 g
		Eiweiss	2.84 g
		Salz	0.17 g

Zusammensetzung :

Wasser, Erdbeeren 12%, Frischkäse 12% (**Vollmilch, Rahm**, Molkenerzeugnisse (aus Milch), Speisesalz, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure)), **Vollmilch, Rahm**, Zucker, Cacaobutter, **Kondensmilch, Vollmilchpulver**, Glucosesirup, **Magermilchpulver**, Cacaokerne, Limetten, 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