

Xoco Crema Italiana

mit Egg Whip und Chocolate Chip Cookies



REZEPTMENGE 1 Glasschale

REZEPTNUMMER DR10468

Xoco Crema Italiana

- 90 g Xoco Crema Italiana Grundmasse
- 30 g Milch 3.5%

Milch erhitzen, Xoco Crema Italiana Grundmasse dazugeben, unter ständigem Rühren zum Kochpunkt bringen.

Xoco Crema Italiana Grundmasse

- 600 g Milch 3.5%
- 30 g Maisstärke
- 60 g Glukosesirup DE 41-46
- 180 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Geraspelt
- 30 g Cacaomass Maracaibo 100%, Cacaomasse, Rondo

Milch und Glukose zum Kochen bringen, Stärke mit etwas kalter Milch anrühren, zur restlichen Milch giessen und wie eine Vanillecreme aufkochen, Rapée und Cacaomasse dazugeben, gut umrühren, abfüllen und kalt stellen.

Xoco Crema Egg Whip

- 50 g Staubzucker
- 0.5 g Xanthan (Xantan)
- 200 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 150 g Kondensmilch ungezuckert
- 150 g Rahm 35%

Staubzucker absieben und mit Xanthan mischen, restliche Zutaten begeben und glatt mixen, in einen iSi Thermo Whip mit Hilfe eines Trichters absieben und einfüllen. Mit einer Gaspatrone füllen, 25 x kräftig schütteln und für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Tipp:

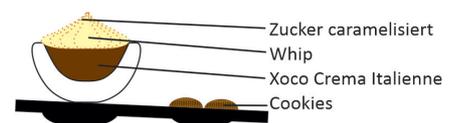
Wenn der Schaum sofort verwendet wird, können zwei Gaspatronen anstelle einer eingefüllt werden. Der Schaum wird dadurch luftiger und nicht so kompakt.

Cookie Teig Chocolate Chip

- 170 g Butter
- 115 g Muscovado Zucker hell
- 115 g Zucker
- 4 g Fleur de Sel
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 70 g Eier frisch
- 260 g Weissmehl Typ 400 oder Typ 420
- 12 g Backpulver
- 250 g Maracaibo Chocolini 66%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 0.18g

Butter, Zuckerarten, Fleur de Sel und ausgekrazte Vanille cremig aufschlagen. Eier langsam begeben, Mehl und Backpulver zusammen absieben und mit den Chocolinis einmelieren.

Aufbau



Xoco Crema Italiana

- 120 g Xoco Crema Italiana
- 50 g Xoco Crema Egg Whip
- 25 g Cookie Teig Chocolate Chip
- 3 g Rohrzucker fein gemahlen

Xoco Crema Italiana

mit Egg Whip und Chocolate Chip Cookies

Mini Chocolate Chip Cookies

Frischen Teig direkt mit einem kleinen
Glaceportionierer 3 cm Ø, ca. 12.5 g, auf
Backpapier und Blech portionieren,
backen.

Backtemperatur: 160°C

Backzeit: ca. 9 Minuten

Fertigstellung

Heissen Xoco Crema Italiana in eine
Glaschale einfüllen, Egg Whip Flasche vor
Gebrauch nochmals kräftig schütteln,
Whip aufspritzen, mit gemahlenem
Rohrohrzucker bestauben und
caramelisieren, mit 2 Mini Chocolate Chip
Cookies dekorieren, direkt heiss servieren.

Bezugsquelle:

Glasschale doppelwandig

www.cash-hotel.ch, Art. Nr. 20.348.021

www.zieher.com, Art. Nr. 4956.03

FELCHLIN PRODUKTE

CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 0.18g
CS29	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Geraspelt

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Xoco Crema Italiana

mit Egg Whip und Chocolate Chip Cookies



Rezeptnummer : DR10468

Beschreibung : Heisses dunkles Schokoladengetränk mit caramelisiertem luftigem Eischäum garniert mit Cookies

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	244
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1020
Verkaufspreis		Fette	15.23 g
Verkaufseinheit	1 Glasschale	davon gesätt. Fette	8.29 g
		Kohlenhydrate	20.89 g
		davon Zucker	15.57 g
		Eiweiss	4.96 g
		Salz	0.2 g

Zusammensetzung :

Vollmilch, Eigelb, Cacaokerne, Zucker, Kondensmilch, Rahm, Weizenmehl, Glucosesirup, Rohrzucker, Butter, Maisstärke, Cacaobutter, Eier, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Vanille, Fleur de sel (Meersalz), Verdickungsmittel (Xanthan)

Stand 10.07.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung