

# Xoco Crema Pralinosa

mit sMores Whip und Chocolate Chip Cookies



REZEPTMENGE 5 Glasschalen

REZEPTNUMMER DR10469

## Xoco Crema Pralinosa

- 200 g Milch 3.5%
- 100 g Rahm 35%
- 100 g Pralinosa W, Füllung Haselnuss Weich
- 180 g Sao Palme 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 50 g Sao Palme 43%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Milch und Rahm zum Kochen bringen, OSA dazugeben und verrühren. Couverturen dazugeben und kurz vor den Kochpunkt bringen.

## Xoco Crema sMores Whip

- 200 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
- 50 g Inulin HSI
- 20 g Staubzucker
- 0.5 g Xanthan (Xantan)
- 150 g Rahm 35%

Staubzucker und Inulin absieben und mit Xanthan mischen, Eiweiss begeben, mit einem Stabmixer mixen, Rahm begeben und nochmals 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:

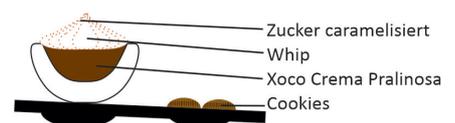
Wenn der Schaum sofort verwendet wird, können zwei Gaspatronen anstelle einer eingefüllt werden. Der Schaum wird dadurch luftiger und nicht so kompakt.

## 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 Pralinosa

- 630 g Xoco Crema Pralinosa
- 250 g Xoco Crema sMores Whip
- 125 g Cookie Teig Chocolate Chip
- 15 g Rohrzucker fein gemahlen

# Xoco Crema Pralinosa

mit sMores 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

Heisse Xoco Crema Pralinosa in Glaschalen einfüllen, s`Mores Whip Flasche vor Gebrauch nochmals kräftig schütteln, Whip aufspritzen, mit gemahlenem Rohrohrzucker bestäuben und caramolisieren, mit 2 Mini Chocolate Chip Cookies dekorieren, direkt heiss servieren.

Bezugsquelle:

Glasschale doppelwandig

[www.cash-hotel.ch](http://www.cash-hotel.ch), Art. Nr. 20.348.021

[www.zieher.com](http://www.zieher.com), Art. Nr. 4956.03

### FELCHLIN PRODUKTE

CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 0.18g
CR27	Sao Palme 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC02	Pralinosa W, Füllung Haselnuss Weich
PS60	Sao Palme 43%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Xoco Crema Pralinosa

mit sMores Whip und Chocolate Chip Cookies



**Rezeptnummer :** DR10469

**Beschreibung :** Heisses cremiges Schokoladen-Pralinegetränk mit caramelisiertem luftigem Eischäum garniert mit Cookies

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	340
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1422
Verkaufspreis		Fette	23.92 g
Verkaufseinheit	1 Glasschale	davon gesätt. Fette	13.71 g
		Kohlenhydrate	23.94 g
		davon Zucker	20.3 g
		Eiweiss	5.08 g
		Salz	0.22 g

## **Zusammensetzung :**

**Vollmilch, Rahm, Zucker, Cacaokerne, Eiweiss, Haselnüsse, Cacaobutter, Weizenmehl, Inulin, Rohrrohrzucker, Butter, Kokosöl, Vollmilchpulver, Eier, Sheabutter, Illipebutter, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), fettarmes Kakaopulver, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanille, Fleur de sel (Meersalz), Verdickungsmittel (Xanthan), Emulgator (E322: Sojalecithin), Emulgator (Sonnenblumenlecithin)**

Stand 02.07.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung