

Xoco Frappé Amaretto

mit dunkler Ganache



REZEPTMENGE 1 Glas

REZEPTNUMMER DR10457

Xoco Frappé Amaretto

75 g Ganache dunkel Maracaibo
65% für Xoco Frappé
20 g Amaretto 28%vol.
30 g Milch 3.5%
75 g Crushed Ice

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

Tipp

Anstelle Amaretto kann eine Vielzahl von Likören und Spirituosen verwendet werden wie zum Beispiel:

Baileys 17%vol.
Rum 40%vol.
Whisky 40%vol.
Cognac 40%vol.
Calvados 40%vol.
Grand Marnier 40%vol.
Batida de coco 30%vol.
Triple sec usw.

Die Ganache ist je nach Alkohol anzupassen.

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
220 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 Amaretto

200 g Xoco Frappé Amaretto
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

Xoco Frappé Amaretto

mit dunkler Ganache

Fertigstellung

Xoco Frappé Amaretto 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 Amaretto

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 Amaretto

mit dunkler Ganache



Rezeptnummer : DR10457

Beschreibung : Erfrischendes schaumiges Schokoladengetränk mit einem Hauch von Amaretto

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	183
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	764
Verkaufspreis		Fette	11.56 g
Verkaufseinheit	1 Glas	davon gesätt. Fette	7 g
		Kohlenhydrate	10.85 g
		davon Zucker	9.25 g
		Eiweiss	2.36 g
		Salz	0.05 g

Zusammensetzung :

Wasser, **Vollmilch**, **Rahm**, Cacaokerne, Amaretto 8% (Zucker, Alkohol, Aromen, Glucosesirup), Zucker, **Kondensmilch**, Glucosesirup, Cacaobutter, Feuchthaltemittel (Sorbit), Verdickungsmittel (Xanthan), Vanille

Stand 19.08.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung