

# Xoco Frappé Tropical

avec ganache blanche



QUANTITÉ RECETTE 1 verre

N° RECETTE DR10459

## Xoco Frappé Tropical

- 75 g Ganache blanche Edelweiss 36% pour Xoco Frappé
- 50 g purée tropique
- 75 g glace pilée

Mettre la glace pilée dans le mixeur, ajouter la ganache froide et la purée, mixer pendant environ 1 à 2 minutes.

## Ganache blanche Edelweiss 36% pour Xoco Frappé

- 450 g lait 3.5%
- 100 g sirop de glucose DE 41-46
- 1000 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

Porter le lait à ébullition avec le glucose, ajouter un tiers du liquide à la couverture et créer une ganache brillante et homogène, ajouter le reste du liquide petit à petit. Homogénéiser ensuite à l'aide d'un mixeur-plongeant.

## Mousse de lait pour Xoco Frappé

- 100 g lait 3.5%
- 400 g crème 35%
- 0.5 g gomme de xanthane

Mélanger tous les ingrédients, tamiser, verser dans un iSi Gourmet Whip, remplir avec une cartouche, secouer vigoureusement 20 fois, mettre au frais, réfrigérer pendant au moins 2 heures, secouer à nouveau vigoureusement avant utilisation.

## Topping sauce chocolat pour Xoco Frappé

- 500 g lait concentré sans sucre
- 25 g sorbitol liquide
- 25 g sirop de glucose DE 41-46
- 100 g Sirop de sucre 30°Bé
- 220 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Porter à ébullition le lait concentré, le sorbitol, le glucose et le sirop de sucre, ajouter lentement à la couverture et homogénéiser à l'aide d'un mixeur-plongeant.

## Sirop de sucre 30°Bé

- 1000 g eau
- 1350 g sucre

Cuire le sirop à 30°Baumé. Laisser refroidir.

## Xoco Frappé Tropical

- 200 g Xoco Frappé Tropical
- 30 g Mousse de lait pour Xoco Frappé
- 20 g Topping sauce chocolat pour Xoco Frappé

## Matériel promotionnel Felchlin

- 1 pièce Verre Xocolatl double paroi, 180 ml
- 1 pièce Plateau pour verre Xocolatl, noir

## Finition

Servir directement le Xoco Frappé Tropical.

## Conseil

Les différents Xoco Frappés peuvent être décorés d'une mousse de lait légère et aérienne et de différents toppings.

## Variations:

Les saveurs peuvent également être variées en ajoutant différents toppings. Xoco Frappé Topping Sauce chocolat Felchlin Caramel brûlé fleur de sel Felchlin Ghana Nibs Felchlin Cacao Nibs Qroqant Felchlin Croquantine Felchlin Koa Flakes

## PRODUITS FELCHLIN

- CS84 Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- WR34 Verre Xocolatl double paroi, 180 ml
- WR35 Plateau pour verre Xocolatl, noir

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

**Felchlin**  
SWITZERLAND

# Xoco Frappé Tropical

avec ganache blanche

## Matériel promotionnel Felchlin



---

**WR34 Verre Xocolatl double paroi, 180 ml**

120 x 90 mm

Quantité de commande min. 6 pièces



---

**WR35 Plateau pour verre Xocolatl, noir**

230 x 120 x 25 mm

Quantité de commande min. 6 pièces

# Xoco Frappé Tropical

avec ganache blanche



**Numéro de recette :** DR10459

**Description :** Boisson chocolatée moussante tropicale

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	194
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	814
Prix de vente		Lipides	12.87 g
Unité de vente	1 verre	dont acides gras saturés	7.74 g
		Glucides	16.92 g
		dont sucre	15.67 g
		Protéines	2.51 g
		Sel	0.09 g

## **Composition :**

Eau, fruits (ananas, mangue, fruit de la passion, citron vert) 20%, **lait entier, crème**, sucre, beurre de cacao, **lait concentré, lait entier en poudre**, sirop de glucose (glucose de blé), **lait écrémé en poudre**, grés de cacao, humectant (sorbitol), **émulsifiant (lécithine de soja)**, épaississant (xanthane), extrait de vanille, vanille

État 19.08.2025

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse