

Xoco Frappé Pistache

mit weisser Ganache



REZEPTMENGE 1 Glas

REZEPTNUMMER DR10462

Xoco Frappé Pistache

- 75 g Ganache weiss Edelweiss 36% für Xoco Frappé
- 15 g Pistacia Vera, Pistazien Paste
- 35 g Milch 3.5%
- 75 g Crushed Ice

Crushed Ice in den Mixer geben, kalte Ganache, Pistacia Vera und kalte Milch 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
- 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 Pistache

- 200 g Xoco Frappé Pistache
- 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 Pistache 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
DF18	Pistacia Vera, Pistazien Paste
WR34	Glas Xocolatl doppelwandig, 180 ml
WR35	Glas-Tablett Xocolatl, schwarz

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Xoco Frappé Pistache

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 Pistache

mit weisser Ganache



Rezeptnummer : DR10462

Beschreibung : Erfrischendes schaumiges Schokoladengetränk mit einem Hauch von Pistazien

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	228
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	955
Verkaufspreis		Fette	16.4 g
Verkaufseinheit	1 Glas	davon gesätt. Fette	8.55 g
		Kohlenhydrate	15.83 g
		davon Zucker	14.7 g
		Eiweiss	3.9 g
		Salz	0.1 g

Zusammensetzung :

Wasser, **Vollmilch**, **Rahm**, Zucker, Cacaobutter, **Pistazien 5%**, **Kondensmilch**, **Vollmilchpulver**, Glucosesirup, **Magermilchpulver**, Cacaokerne, Feuchthaltemittel (Sorbit), Aroma, **Emulgator (Sojalecithin)**, Verdickungsmittel (Xanthan), Vanilleextrakt, Vanille

Stand 19.08.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung