

Xoco Frappé caramel au sel marin

avec ganache au lait



QUANTITÉ RECETTE 1 verre

N° RECETTE DR10460

Xoco Frappé caramel au sel marin

75 g Ganache lait Criolait 38%
pour Xoco Frappé
20 g Caramel brûlé fleur de sel
30 g lait 3.5%
75 g glace pilée
0.1 g sel marin 1 pincée

Mettre la glace pilée dans le mixeur, ajouter la ganache froide, le caramel brûlé, le lait froid et le sel marin, mixer pendant environ 1 à 2 minutes.

Ganache lait Criolait 38% pour Xoco Frappé

450 g lait 3.5%
100 g sirop de glucose DE 41-46
1000 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait 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 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 caramel au sel marin

200 g Xoco Frappé caramel au sel marin

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 Caramel au sel marin.

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

Xoco Frappé caramel au sel marin

avec ganache au lait

PRODUITS FELCHLIN

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
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

Xoco Frappé caramel au sel marin

avec ganache au lait

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 caramel au sel marin

avec ganache au lait



Numéro de recette : DR10460

Description : Boisson chocolatée mousseuse rafraîchissante avec un soupçon de sel marin

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	219
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	916
Prix de vente		Lipides	14.29 g
Unité de vente	1 verre	dont acides gras saturés	8.64 g
		Glucides	19.35 g
		dont sucre	17.76 g
		Protéines	2.94 g
		Sel	0.15 g

Composition :

Eau, **lait entier**, sucre, **crème**, beurre de cacao, **lait concentré**, grué de cacao, **crème**, sirop de glucose (glucose de blé), **lait écrémé en poudre**, **lait entier en poudre**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **crème en poudre**, **beurre**, humectant (sorbitol), sel marin, **émulsifiant (lécithine de soja)**, épaississant (xanthane), fleur de sel (sel marin), 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