

Xoco Frappé Clasificado

avec ganache foncée



QUANTITÉ RECETTE 1 verre

N° RECETTE DR10463

Xoco Frappé Maracaibo Clasificado 65%

75 g Ganache foncée Maracaibo
65% pour Xoco Frappé
50 g lait 3.5%
75 g glace pilée

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

Ganache foncée Maracaibo 65% pour Xoco Frappé

1000 g lait 3.5%
150 g sirop de glucose DE 41-46
1000 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé 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. Puis 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 Clasificado

**200 g Xoco Frappé Maracaibo
Clasificado 65%**

**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 Xoco Frappé Clasificado.

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

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

Xoco Frappé Clasificado

avec ganache foncée

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 Clasificado

avec ganache foncée



Numéro de recette : DR10463

Description : Boisson chocolatée mousseuse rafraîchissante avec notre couverture foncée Maracaibo Clasificado 65%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	165
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	691
Prix de vente		Lipides	11.85 g
Unité de vente	1 verre	dont acides gras saturés	7.18 g
		Glucides	11.24 g
		dont sucre	9.64 g
		Protéines	2.61 g
		Sel	0.06 g

Composition :

Lait entier, eau, **crème**, grué de cacao, sucre, **lait concentré**, sirop de glucose (glucose de blé), beurre de cacao, humectant (sorbitol), épaississant (xanthane), 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