

Xoco Frappé Amaretto

avec ganache foncée



QUANTITÉ RECETTE 1 verre

N° RECETTE DR10457

Xoco Frappé Amaretto

75 g Ganache foncée Maracaibo
65% pour Xoco Frappé
20 g Amaretto 28%vol.
30 g lait 3.5%
75 g glace pilée

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

Conseil

Une multitude de liqueurs et d'alcools peuvent être utilisés à la place de l'Amaretto, comme par exemple:

Baileys 17%vol.
Rhum 40%vol.
Whisky 40%vol.
Cognac 40%vol.
Calvados 40%vol.
Grand Marnier 40%vol.
Batida de coco 30%vol.
Triple sec, etc.

La ganache est à adapter en fonction de l'alcool.

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 Amaretto

200 g Xoco Frappé Amaretto
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**

Xoco Frappé Amaretto

avec ganache foncée

Finition

Servir directement le Xoco Frappé Amaretto.

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 Amaretto

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 Amaretto

avec ganache foncée



Numéro de recette : DR10457

Description : Boisson chocolatée mousseuse rafraîchissante avec un soupçon d'amaretto

Données de vente :

Conservation	1 jour
Jours de vente	1 jour
Prix de vente	
Unité de vente	1 verre

Valeurs nutritives par 100 g :

Kilo calorie (kcal)	183
Kilo joule (kJ)	764
Lipides	11.56 g
dont acides gras saturés	7 g
Glucides	10.85 g
dont sucre	9.25 g
Protéines	2.36 g
Sel	0.05 g

Composition :

Eau, **lait entier**, **crème**, grués de cacao, Amaretto 8% (sucre, alcool, caramel, sirop de glucose), 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