

# Xoco Frappé Edelweiss

mit weisser Ganache



REZEPTMENGE 1 Glas

REZEPTNUMMER DR10465

## Xoco Frappé Edelweiss 36%

- 75 g Ganache weiss Edelweiss 36% für Xoco Frappé
- 50 g Milch 3.5%
- 75 g Crushed Ice

Crushed Ice in den Mixer geben, kalte Ganache 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 Edelweiss

- 200 g Xoco Frappé Edelweiss 36%
- 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 Edelweiss 36% sofort servieren.

## Tip

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
WR34	Glas Xocolatl doppelwandig, 180 ml
WR35	Glas-Tablett Xocolatl, schwarz

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Xoco Frappé Edelweiss

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 Edelweiss

mit weisser Ganache



**Rezeptnummer :** DR10465

**Beschreibung :** Erfrischendes schaumiges Schokoladengetränk mit unserer weissen Edelweiss 36% Couverture

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	195
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	817
Verkaufspreis		Fette	13.59 g
Verkaufseinheit	1 Glas	davon gesätt. Fette	8.18 g
		Kohlenhydrate	15.1 g
		davon Zucker	14.15 g
		Eiweiss	3.01 g
		Salz	0.11 g

## **Zusammensetzung :**

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

Stand 19.08.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung