

Xoco Frappé Praliné Haselnuss

mit Milchganache



REZEPTMENGE 1 Glas

REZEPTNUMMER DR10461

Xoco Frappé Praline Haselnuss

75 g Ganache Milch Criolait 38%
für Xoco Frappé
15 g Praline Paste 1:1,
Pralinémasse Haselnuss
35 g Milch 3.5%
75 g Crushed Ice

Crushed Ice in den Mixer geben, kalte Ganache, Praline Paste und kalte Milch dazugeben, ca.1 - 2 Minuten mixen.

Ganache Milch Criolait 38% für Xoco Frappé

450 g Milch 3.5%
100 g Glukosesirup DE 41-46
1000 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschokolade-
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, ab-sieben, 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 Praliné Haselnuss

**200 g Xoco Frappé Praline
Haselnuss**

30 g Xoco Frappé Milchschaum

**20 g Xoco Frappé Topping
Schokoladen Sauce**

Felchlin
SWITZERLAND

Felchlin Promotionsmaterial

**1 Stück Glas Xocolatl doppelwandig,
180 ml**

**1 Stück Glas-Tablett Xocolatl,
schwarz**

Fertigstellung

Xoco Frappé Praline Haselnuss 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

Xoco Frappé Praliné Haselnuss

mit Milchganache

FELCHLIN PRODUKTE

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC46	Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
WR34	Glas Xocolatl doppelwandig, 180 ml
WR35	Glas-Tablett Xocolatl, schwarz

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Xoco Frappé Praliné Haselnuss

mit Milchganache

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 Praliné Haselnuss

mit Milchganache



Rezeptnummer : DR10461

Beschreibung : Erfrischendes schaumiges Schokoladengetränk mit feinsten Haselnuss Pralinémasse

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	222
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	930
Verkaufspreis		Fette	15.12 g
Verkaufseinheit	1 Glas	davon gesätt. Fette	8.15 g
		Kohlenhydrate	17.73 g
		davon Zucker	16.43 g
		Eiweiss	3.38 g
		Salz	0.1 g

Zusammensetzung :

Wasser, **Vollmilch**, Zucker, **Rahm**, Cacaobutter, **Kondensmilch**, Cacaokerne, **Haselnüsse 3%**, Glucosesirup, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Rahmpulver**, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Emulgator (Sojalecithin)**, Verdickungsmittel (Xanthan), Vanille

Stand 19.08.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung