

# Xoco Frappé Erdbeer Cream Cheese

mit weisser Ganache



REZEPTMENGE 1 Glas

REZEPTNUMMER DR10467

## Xoco Frappé Erdbeer Cream Cheese

65 g Ganache weiss Edelweiss  
36% für Xoco Frappé  
30 g Erdbeerpüree ohne  
Zuckerzusatz, Boiron  
30 g Philadelphia Frischkäse  
75 g Crushed Ice  
2 g Limettensaft frisch

Crushed Ice in den Mixer geben, kalte  
Ganache, Püree, Cream Cheese und  
Limonensaft dazugeben, ca.1 - 2 Minuten  
mischen.

## 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, ab-  
sieben, in einen iSi Gourmet Whip abfül-  
len, mit einer Patrone füllen, 20 x kräftig  
schütteln, kalt stellen, mind. 2 Stunden  
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 Erdbeer Cream Cheese

**200 g Xoco Frappé Erdbeer Cream  
Cheese**

**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 Erdbeer Cream Cheese 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 Erdbeer Cream Cheese

mit weisser Ganache

## 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 Erdbeer Cream Cheese

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 Erdbeer Cream Cheese

mit weisser Ganache



**Rezeptnummer :** DR10467

**Beschreibung :** Fruchtig schaumiges Schokoladengetränk mit Erdbeeren und Cream Cheese

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	196
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	820
Verkaufspreis		Fette	14.2 g
Verkaufseinheit	1 Glas	davon gesätt. Fette	8.7 g
		Kohlenhydrate	13.82 g
		davon Zucker	12.72 g
		Eiweiss	2.84 g
		Salz	0.17 g

## **Zusammensetzung :**

Wasser, Erdbeeren 12%, Frischkäse 12% (**Vollmilch, Rahm**, Molkenerzeugnisse (aus Milch), Speisesalz, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure)), **Vollmilch, Rahm**, Zucker, Cacaobutter, **Kondensmilch, Vollmilchpulver**, Glucosesirup, **Magermilchpulver**, Cacaokerne, Limetten, Feuchthaltemittel (Sorbit), Verdickungsmittel (Xanthan), **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanilleextrakt, Vanille

Stand 05.01.2026

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung