

MELON · WHITE PEACH RIPPLE JAM IDEA

앤드로스 멜론·화이트피치 리플잼을 활용한
카페메뉴 아이디어



ANDROS[®]

Ripple[®] Jam



(주)지앤엘푸드[®]



(주)지앤엘푸드

G&L은 Global Thinking & Local Action 의 함축된 단어로 국내 고객의 편의와 요구를 충족시킬 수 있는 합리적인 가격의 품질 좋은 제품을 전 세계에서 개발, 확보하여 국내 시장에 최적화하여 판매, 유통한다는 의미를 담고 있으며, 이는 지앤엘푸드의 변하지 않은 미션이기도 합니다. 더불어, 건강한 식품원료를 제안함으로써 웰빙 식생활을 추구하는 소비자의 다양한 라이프스타일을 만족시키고자 하는 지앤엘푸드의 철학을 담고 있습니다.



이 레시피북은 보다 쉽고 맛있는 카페 메뉴를 위해 (주)지앤엘푸드가 제작 배포하였습니다. 문의사항은 지앤엘푸드로 연락바랍니다.

Copyright © 2019 by G&L Foods co.,Ltd All rights Reserved

MELON RIPPLE JAM IDEA

앤드로스 멜론 리플잼을 활용한
카페메뉴 아이디어

멜론 소다	5
멜론 스무디	7
멜론 롤케이크	9

Melon Soda



멜론 소다

MELON SODA



16oz



2MIN

INGREDIENTS

앤드로스 멜론 리플잼 50g, 카페시럽 10ml, 탄산수 200g, 얼음 200g

METHOD

- 1 준비된 컵에 앤드로스 멜론 리플잼 50g, 카페시럽 10ml를 넣는다.
- 2 탄산수 200g과 얼음 200g을 ①에 넣어 음료를 완성한다.

멜론 리플잼

Melon Ripple Jam

ANDROS
Ripple® Jam

포장단위 : 1kg x 6 packs

주요성분 : 멜론 29.5%

보관방법 : 상온보관

유통기한 : 제조일로부터 12개월까지

제조사 및 원산지 : Beijing Andros Fruit Company / China



Melon Smoothie



멜론 스무디

MELON SMOOTHIE



16oz



2MIN

INGREDIENTS

앤드로스 멜론 리플잼 100g, 우유 120g, 얼음 240g

METHOD

- 1 블렌더 볼에 앤드로스 멜론 리플잼 100g, 우유 120g, 얼음 240g을 넣고 블렌딩한다.
- 2 준비된 컵에 부어 음료를 완성한다.

멜론 리플잼

Melon Ripple Jam

ANDROS
Ripple® Jam

포장단위 : 1kg x 6 packs

주요성분 : 멜론 29.5%

보관방법 : 상온보관

유통기한 : 제조일로부터 12개월까지

제조사 및 원산지 : Beijing Andros Fruit Company / China





Melon
Roll Cake

멜론 롤케이크

MELON ROLL CAKE



180°C



9~10MIN

INGREDIENTS

멜론 롤 시트 (직사각팬) ▼

노른자 100g, 설탕 A 45g, 꿀 27g, 흰자 177g, 설탕B 93g, 박력분 87g, 버터 39g, 우유 39g, 색소

멜론 우유크림 ▼

앤드로스 멜론 리플잼 170g, 생크림 500g, 설탕 20g

멜론 젤리 ▼

앤드로스 멜론 리플잼 450g, 젤라틴 10g

METHOD

롤 시트

- 1 노른자에 설탕A와 꿀을 넣고 중탕 한 후 거품을 뽀얗게 올린다.
- 2 흰자에 설탕B를 넣고 부드러운 머랭을 올리며 중간에 색소를 넣고 원하는 색깔을 맞춘다.
- 3 ①을 머랭에 넣고 가볍게 섞은 후 박력분을 넣는다.
- 4 따뜻하게 녹여둔 버터와 우유를 넣고 매끄럽게 섞는다.
- 5 데크오븐 180/180°C에서 밀철판을 댄 후 9~10분 정도 굽는다.

우유크림

- 1 생크림, 리플잼, 설탕을 넣고 단단하게 올려준다.

젤리

- 1 냄비에 리플잼을 넣고 데워준다.
- 2 불린 젤라틴을 넣고 녹인다.
- 3 틀에 넣고 완전히 굳혀준다.

완성하기

- 1 구워져 나온 시트에 리플잼과 우유크림을 바른다.
- 2 젤리를 얹어주고 다시 크림을 바른다.
- 3 말아 준 뒤 냉동실에 굳힌다.

WHITE PEACH RIPPLE JAM IDEA

앤드로스 화이트피치 리플잼을 활용한
카페메뉴 아이디어

화이트피치 요거트 스무디	13
화이트피치 크림 라떼	15
화이트피치 롤케이크	17

White Peach
Yogurt Smoothie



화이트피치 요거트 스무디

WHITE PEACH YOGURT SMOOTHIE



16oz



2MIN

INGREDIENTS

앤드로스 화이트피치 리플잼 85g, 요거트파우더 30g, 우유 200g, 얼음 240g

METHOD

- 1 블렌더 볼에 우유 200g, 요거트파우더 30g, 얼음 240g을 넣고 블렌딩한다.
- 2 ①에 앤드로스 화이트피치 리플잼 85g을 넣고 약10초간 블렌딩하여 음료를 완성한다.

화이트피치 리플잼

White Peach Ripple Jam

ANDROS
Ripple® Jam

포장단위 : 1kg x 6 packs

주요성분 : 백도 45%

보관방법 : 상온보관

유통기한 : 제조일로부터 12개월까지

제조사 및 원산지 : Beijing Andros Fruit Company / China



White peach
cream latte



화이트피치 크림 라떼

WHITE PEACH CREAM LATTE



16oz



2MIN

INGREDIENTS

앤드로스 화이트피치 리플잼 50g, 우유 150g, 얼음 180g, 에스프레소 1Shot, *커피크림 60g

METHOD

- 1 준비된 컵에 앤드로스 화이트피치 리플잼 50g, 우유 150g, 얼음 180g을 넣고 에스프레소 1Shot을 살며시 붓는다.
- 2 커피크림 60g을 올려 완성한다.

TIP

커피크림 만들기

생크림 200g + 에스프레소 2Shot + 카페시럽 40ml
블렌더 볼에 모두 넣고 15초간 갈아서 사용한다.
(남은 크림은 냉장 보관 가능)

화이트피치 리플잼

White Peach Ripple Jam

ANDROS
Ripple® Jam

포장단위 : 1kg x 6 packs

주요성분 : 백도 45%

보관방법 : 상온보관

유통기한 : 제조일로부터 12개월까지

제조사 및 원산지 : Beijing Andros Fruit Company / China



White Peach
Roll Cake



화이트피치 롤케이크

WHITE PEACH ROLL CAKE



180°C



9~10MIN

INGREDIENTS

화이트피치 롤 시트 (직사각팬) ▼

노른자 100g, 설탕A 45g, 꿀 27g, 흰자 177g, 설탕B 93g, 박력분 87g, 버터 39g, 우유 39g, 색소

화이트피치 우유크림 ▼

앤드로스 화이트피치 리플잼 400g, 생크림 550g, 설탕 30g

화이트피치 젤리 ▼

앤드로스 화이트피치 리플잼 450g, 젤라틴 10g

METHOD

롤 시트

- 1 노른자에 설탕A와 꿀을 넣고 중탕 한 후 거품을 뽀얗게 올린다.
- 2 흰자에 설탕B를 넣고 부드러운 머랭을 올리며 중간에 색소를 넣고 원하는 색깔을 맞춘다.
- 3 ①을 머랭에 넣고 가볍게 섞은 후 박력분을 넣는다.
- 4 따뜻하게 녹여둔 버터와 우유를 넣고 매끄럽게 섞는다.
- 5 데크오븐 180/180°C에서 밀철판을 댄 후 9~10분 정도 굽는다.

우유크림

- 1 생크림, 리플잼, 설탕을 넣고 단단하게 올려준다.

젤리

- 1 냄비에 리플잼을 넣고 데워준다.
- 2 불린 젤라틴을 넣고 녹인다.
- 3 틀에 넣고 완전히 굳혀준다.

완성하기

- 1 구워져 나온 시트에 리플잼과 우유크림을 바른다.
- 2 젤리를 얹어주고 다시 크림을 바른다.
- 3 말아 준 뒤 냉동실에 굳힌다.

카페 음료, 디저트까지 다양도로 사용 가능한 만능잼

ANDROS Ripple JAM

고품질의 과일을 선별하여 앤드로스만의 특별한 가공기술로 만든 프리미엄 원료잼으로
흘러내릴 정도로 부드러운 타입의 과일잼안에 과육이 살아있는 것이 특징입니다.

[포장단위: 1kg X 6pack]

ANDROS



Strawberry
딸기 리플잼
[딸기 50%]



Blueberry
블루베리 리플잼
[블루베리 50%]



Mango
망고 리플잼
[망고 45%]



Pineapple
파인애플 리플잼
[파인애플 50%]



Passion Fruit
패션푸룻 리플잼
[패션푸룻 35%]



Raspberry
라즈베리 리플잼
[라즈베리 50%]



Cherry
체리 리플잼
[체리 50%]



Mountain Cranberry
마운틴 크랜베리 리플잼
[마운틴 크랜베리 50%]



Four Berries
포베리 리플잼
[크랜베리 11%, 딸기 10%,
오디 7%, 블루베리 5%]



Kiwi
키위 리플잼
[키위 45%]



Apple
사과 리플잼
[사과 50%]



Peach
복숭아 리플잼
[복숭아 53%]



White Peach
화이트 피치 리플잼
[백도 45%]



Orange
오렌지 리플잼
[오렌지 50%]



Kalamansi
칼라만시 리플잼
[칼라만시 푸레 35%, 오렌지껍질 10%]



Banana
바나나 리플잼
[바나나 50%]



Apple Cinnamon
애플 시나몬 리플잼
[사과 50%, 계피분말 0.15%]



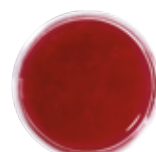
Purple Sweet Potato
자색고구마 프리퍼레이션
[자색고구마 40%]



Green Grape
청포도 리플잼
[청포도 55%]



Melon
멜론 리플잼
[멜론 29.5%]



Red Grapefruit
레드자몽 리플잼
[자몽 45%]



Gnl Foods[®]

fruit Ingredients

 www.instagram.com/gnlfoods

06364 서울시 강남구 밤고개로14길 15(자곡동) Tel. 02.412.4753 Fax. 02.412.4757

홈페이지 www.gnlfood.com / 공식 온라인몰 www.shop-gnlfood.com

네이버 스마트 스토어 smartstore.naver.com/gnlfood