

2019 Recipe Book #2



# BERRY UP! DRINK EASY RECIPE

---

오레곤 베리업!을 활용한  
트렌디한 카페음료 아이디어



(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

# BERRY UP! DRINK EASY RECIPE

오레곤 베리업!을 활용한  
카페음료 아이디어

## 1. 티 칵테일

---

피치 히비스커스 티 칵테일 5

---

푸룻믹스 얼그레이 티 칵테일 7

---

## 2. 티 슬러시

---

피치 히비스커스 티 슬러시 9

---

스트로베리 얼그레이 티 슬러시 11

---

## 3. 라떼

---

스트로베리 아몬드 라떼 13

---

피치 소이라떼 15

---

## 4. 스무디

---

스트로베리 바닐라 크림 스무디 17

---

블루베리 요거트 스무디 19

---

**BERRY UP! PEACH**

**HIBISCUS TEA COCKTAIL**



# 피치 히비스커스 티 칵테일

PEACH HIBISCUS TEA COCKTAIL



16oz



2MIN

## INGREDIENTS

오레곤 베리업! 피치 60g, 히비스커스 티 3g, 뜨거운 물 100g, 카페시럽 10ml  
얼음 200g, 탄산수 50g, 냉동 블랙베리 3~4ea

## METHOD

- 1 히비스커스 티 3g에 뜨거운 물 100g을 붓고 약 3분간 우려 히비스커스 티 베이스를 만듭니다.
- 2 잔에 얼음 150g을 채운 뒤 오레곤 베리업! 피치 40g을 담아주세요.
- 3 шей커에 얼음 50g, 오레곤 베리업! 피치 20g, 카페시럽 10ml, ①에서 만들어둔 히비스커스 티 베이스 50g을 넣고 шей커가 차가워질 때까지 흔들어주세요.
- 4 준비된 16oz 아이스 컵에 탄산수 50g을 부어주세요.
- 5 ④위에 ③의 шей커 안의 액상을 우선 붓고 шей커 안에 남아있는 내용물과 얼음을 모두 담아줍니다.
- 6 남은 히비스커스 티 베이스 50g을 따라주고 냉동 블랙베리 토핑을 올려 완성합니다.

## 오레곤 베리업! 피치

Oregon Berry Up! Peach



포장단위 : 992g x 6 bottle

주요성분 : 복숭아 45%

보관방법 : -18°C 이하 냉동보관

유통기한 : 제조일로부터 30개월까지

제조사 및 원산지 : Oregon Fruit Products LLC / USA



**BERRY UP! FRUIT MIX**

**EARL GREY TEA COCKTAIL**



# 푸룻믹스 얼그레이 티 칵테일

## FRUIT MIX EARL GREY TEA COCKTAIL



16oz



2MIN

### INGREDIENTS

오레곤 베리업! 푸룻믹스 60g, 얼그레이 티 3g, 뜨거운 물 100g, 카라멜시럽 15ml  
얼음 200g, 탄산수 50g, 냉동 레드커런트 5ea

### METHOD

- 1 얼그레이 티 3g에 뜨거운 물 100g을 붓고 약 3분간 우려 얼그레이 티 베이스를 만듭니다.
- 2 잔에 얼음 150g을 채운 뒤 오레곤 베리업! 푸룻믹스 40g을 담아주세요.
- 3 셰이커에 얼음 50g, 오레곤 베리업! 푸룻믹스 20g, 카라멜시럽 15ml, ①에서 만들어둔 얼그레이 티 베이스 50g을 넣고 셰이커가 차가워질 때까지 흔들어주세요.
- 4 준비된 16oz 아이스 컵에 탄산수 50g을 부어주세요.
- 5 ④위에 ③의 셰이커 안의 액상을 우선 붓고 셰이커 안에 남아있는 내용물과 얼음을 모두 담아줍니다.
- 6 남은 얼그레이 티 베이스 50g을 따라주고 냉동 레드커런트 토핑을 올려 완성합니다.

## 오레곤 베리업! 푸룻믹스

Oregon Berry Up! Fruit Mix



포장단위 : 992g x 6 bottle

주요성분 : 복숭아 35%, 딸기 10%, 복숭아 퓨레 16.2%

보관방법 : -18°C 이하 냉동보관

유통기한 : 제조일로부터 30개월까지

제조사 및 원산지 : Oregon Fruit Products LLC / USA



**BERRY UP! PEACH**

**HIBISCUS TEA SLUSH**





# 피치 히비스커스 티 슬러시

PEACH HIBISCUS TEA SLUSH



16oz



3MIN

## INGREDIENTS

오레곤 베리업! 피치 80g, 히비스커스 티 3g, 뜨거운 물 100g, 카페시럽 20ml  
물 50g, 얼음 250g

## METHOD

- 1 히비스커스 티 3g에 뜨거운 물 100g을 붓고 약 3분간 우려 히비스커스 티 베이스를 만듭니다.
- 2 블렌더 볼에 얼음 250g, 물 50g, 카페시럽 20ml, 오레곤 베리업! 피치 80g을 순서대로 넣고 10-15초간 짧게 갈아주세요.
- 3 ②에 히비스커스 티 베이스 80g을 부어준 뒤 넓은 스푼으로 2-3번 저어주세요.
- 4 준비된 16oz 아이스 컵에 ③을 부어준 뒤 히비스커스 티 베이스 20g을 천천히 부어 완성합니다.

## 오레곤 베리업! 피치

Oregon Berry Up! Peach



포장단위 : 992g x 6 bottle

주요성분 : 복숭아 45%

보관방법 : -18°C 이하 냉동보관

유통기한 : 제조일로부터 30개월까지

제조사 및 원산지 : Oregon Fruit Products LLC / USA



**BERRY UP! STRAWBERRY**

**EARL GREY TEA SLUSH**



# 스트로베리 얼그레이 티 슬러시

## STRAWBERRY EARL GREY TEA SLUSH



16oz



3MIN

### INGREDIENTS

오레곤 베리업! 스트로베리 80g, 얼그레이 티 3g, 뜨거운 물 100g, 카페시럽 20ml  
물 50g, 얼음 250g

### METHOD

- 1 얼그레이 티 3g에 뜨거운 물 100g을 붓고 약 3분간 우려 얼그레이 티 베이스를 만듭니다.
- 2 블렌더 볼에 얼음 250g, 물 50g, 카페시럽 20ml, 오레곤 베리업! 스트로베리 80g을 순서대로 넣고 10-15초간 짧게 갈아주세요.
- 3 ②에 얼그레이 티 베이스 80g을 부어준 뒤 넓은 스푼으로 2-3번 저어주세요.
- 4 준비된 16oz 아이스 컵에 ③을 부어준 뒤 얼그레이 티 베이스 20g을 천천히 부어 완성합니다.

## 오레곤 베리업! 스트로베리

Oregon Berry Up! Strawberry



포장단위 : 992g x 6 bottle

주요성분 : 딸기 44%

보관방법 : -18°C 이하 냉동보관

유통기한 : 제조일로부터 30개월까지

제조사 및 원산지 : Oregon Fruit Products LLC / USA



**BERRY UP! STRAWBERRY**

**ALMOND LATTE**



# 스트로베리 아몬드 라떼

## STRAWBERRY ALMOND LATTE



16oz



2MIN

### INGREDIENTS

오레곤 베리업! 스트로베리 60g, 무가당 아몬드밀크 200g, 얼음 200g

### METHOD

- 1 준비된 16oz 아이스 컵에 얼음 200g, 오레곤 베리업! 스트로베리 60g을 넣어주세요.
- 2 밀크포머를 사용해 아몬드밀크를 포밍해주세요.
- 3 포밍한 아몬드밀크를 ①에 부어 완성합니다.

## 오레곤 베리업! 스트로베리

Oregon Berry Up! Strawberry



포장단위 : 992g x 6 bottle

주요성분 : 딸기 44%

보관방법 : -18°C 이하 냉동보관

유통기한 : 제조일로부터 30개월까지

제조사 및 원산지 : Oregon Fruit Products LLC / USA



BERRY UP! PEACH

SOY LATTE



# 피치 소이라떼

## PEACH SOY LATTE



16oz



2MIN

### INGREDIENTS

오레곤 베리업! 피치 60g, 무가당 두유 200g, 얼음 200g

### METHOD

- 1 준비된 16oz 아이스 컵에 얼음 200g, 오레곤 베리업! 피치 60g을 넣어주세요.
- 2 밀크포머를 사용해 두유를 포밍해주세요.
- 3 포밍한 두유를 ①에 부어 완성합니다.

## 오레곤 베리업! 피치

Oregon Berry Up! Peach



포장단위 : 992g x 6 bottle

주요성분 : 복숭아 45%

보관방법 : -18°C 이하 냉동보관

유통기한 : 제조일로부터 30개월까지

제조사 및 원산지 : Oregon Fruit Products LLC / USA



**BERRY UP! STRAWBERRY**

**VANILLA CREAM SMOOTHIE**





# 스트로베리 바닐라 크림 스무디

STRAWBERRY VANILLA CREAM SMOOTHIE



16oz



3MIN

## INGREDIENTS

오레곤 베리업! 스트로베리 70g, 얼음 200g, 우유 120g  
휘핑크림 50g, 바닐라 파우더 10g

## METHOD

- 1 블렌더 볼에 얼음 200g, 우유 120g, 휘핑크림 50g, 오레곤 베리업! 스트로베리 70g, 바닐라 파우더 10g을 넣어준 뒤 20초 정도 갈아주세요.
- 2 준비된 16oz 아이스 컵에 ①을 부어 완성합니다.

## 오레곤 베리업! 스트로베리

Oregon Berry Up! Strawberry



포장단위 : 992g x 6 bottle

주요성분 : 딸기 44%

보관방법 : -18°C 이하 냉동보관

유통기한 : 제조일로부터 30개월까지

제조사 및 원산지 : Oregon Fruit Products LLC / USA



**BERRY UP! BLUEBERRY**

**YOGURT SMOOTHIE**



# 블루베리 요거트 스무디

## BLUEBERRY YOGURT SMOOTHIE



16oz



3MIN

### INGREDIENTS

오레곤 베리업! 블루베리 70g, 요거트파우더 40g, 우유 180g, 얼음 200g

### METHOD

- 1 블렌더 볼에 얼음 200g, 우유 180g, 오레곤 베리업! 블루베리 70g, 요거트 파우더 40g을 넣어준 뒤 20초 정도 갈아주세요.
- 2 준비된 16oz 아이스 컵에 ①을 부어 완성합니다.

## 오레곤 베리업! 블루베리

Oregon Berry Up! Blueberry



포장단위 : 992g x 6 bottle

주요성분 : 블루베리 46%

보관방법 : -18°C 이하 냉동보관

유통기한 : 제조일로부터 30개월까지

제조사 및 원산지 : Oregon Fruit Products LLC / USA



# 베리업 기초 레시피

## BERRY UP BASIC RECIPE

프리미엄 카페음료에 최적화된 기초 레시피를 통해  
우리 매장에 다양하게 적용하세요!



[단위:g]

에이드			
베리업	50	베리업	70
카페 시럽	10	카페 시럽	20
탄산수	175	탄산수	200
얼음	150	얼음	200
라떼			
베리업	40	베리업	50
우유	175	우유	250
얼음	150	얼음	200
요거트스무디			
베리업	40	베리업	50
요거트파우더	45	요거트파우더	45
우유	125	우유	200
얼음	200	얼음	220

기초 레시피를 바탕으로 매장에 맞게 원료를 가감하거나  
카페 시럽 등을 첨가해 주세요.

<b>피치 히비스커스 티 칵테일</b>	오레곤 베리업! 피치	60 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 히비스커스 티 3g에 뜨거운 물 100g을 붓고 약 3분간 우려 히비스커스 티 베이스를 만듭니다.</li> <li>2 잔에 얼음 150g을 채운 뒤 오레곤 베리업! 피치 40g을 담아주세요.</li> <li>3 шей커에 얼음 50g, 오레곤 베리업! 피치 20g, 카페시럽 10ml, ①에서 만들어둔 히비스커스 티 베이스 50g을 넣고 шей커가 차가워질 때까지 흔들어주세요.</li> <li>4 준비된 16oz 아이스 컵에 탄산수 50g을 부어주세요.</li> <li>5 ④위에 ③의 шей커 안의 액상을 우선 붓고 шей커 안에 남아있는 내용물과 얼음을 모두 담아줍니다.</li> <li>6 남은 히비스커스 티 베이스 50g을 따라주고 냉동 블랙베리 토핑을 올려 완성합니다.</li> </ol>
	히비스커스 티	3 g	
	뜨거운 물	100 g	
	카페시럽	10 ml	
	얼음	200 g	
	탄산수	50 g	
	냉동 블랙베리	3-4 ea	

<b>푸룻믹스 얼그레이 티 칵테일</b>	오레곤 베리업! 푸룻믹스	60 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 얼그레이 티 3g에 뜨거운 물 100g을 붓고 약 3분간 우려 얼그레이 티 베이스를 만듭니다.</li> <li>2 잔에 얼음 150g을 채운 뒤 오레곤 베리업! 푸룻믹스 40g을 담아주세요.</li> <li>3 шей커에 얼음 50g, 오레곤 베리업! 푸룻믹스 20g, 카라멜시럽 15ml, ①에서 만들어둔 얼그레이 티 베이스 50g을 넣고 шей커가 차가워질 때까지 흔들어주세요.</li> <li>4 준비된 16oz 아이스 컵에 탄산수 50g을 부어주세요.</li> <li>5 ④위에 ③의 шей커 안의 액상을 우선 붓고 шей커 안에 남아있는 내용물과 얼음을 모두 담아줍니다.</li> <li>6 남은 얼그레이 티 베이스 50g을 따라주고 냉동 레드커런트 토핑을 올려 완성합니다.</li> </ol>
	얼그레이 티	3 g	
	뜨거운 물	100 g	
	카라멜시럽	15 ml	
	얼음	200 g	
	탄산수	50 g	
	냉동 레드커런트	5 ea	

<b>피치 히비스커스 티 슬러시</b>	얼음	250 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 히비스커스 티 3g에 뜨거운 물 100g을 붓고 약 3분간 우려 히비스커스 티 베이스를 만듭니다.</li> <li>2 블렌더 볼에 얼음 250g, 물 50g, 카페시럽 20ml, 오레곤 베리업! 피치 80g을 순서대로 넣고 10-15초간 짧게 갈아주세요.</li> <li>3 ②에 히비스커스 티 베이스 80g을 부어준 뒤 넓은 스푼으로 2-3번 저어주세요.</li> <li>4 준비된 16oz 아이스 컵에 ③을 부어준 뒤 히비스커스 티 베이스 20g을 천천히 부어 완성합니다.</li> </ol>
	물	50 g	
	카페 시럽	20 ml	
	오레곤 베리업! 피치	80 g	
	히비스커스 티	3 g	
	뜨거운 물	100 g	

<b>스트로베리 얼그레이 티 슬러시</b>	얼음	250 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 얼그레이 티 3g에 뜨거운 물 100g을 붓고 약 3분간 우려 얼그레이 티 베이스를 만듭니다.</li> <li>2 블렌더 볼에 얼음 250g, 물 50g, 카페시럽 20ml, 오레곤 베리업! 스트로베리 80g을 순서대로 넣고 10-15초간 짧게 갈아주세요.</li> <li>3 ②에 얼그레이 티 베이스 80g을 부어준 뒤 넓은 스푼으로 2-3번 저어주세요.</li> <li>4 준비된 16oz 아이스 컵에 ③을 부어준 뒤 얼그레이 티 베이스 20g을 천천히 부어 완성합니다.</li> </ol>
	물	50 g	
	카페시럽	20 ml	
	오레곤 베리업! 스트로베리	80 g	
	얼그레이 티	3 g	
	뜨거운 물	100 g	

<b>스트로베리 아몬드 라떼</b>	얼음	200 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 준비된 16oz 아이스 컵에 얼음 200g, 오레곤 베리업! 스트로베리 60g을 넣어주세요.</li> <li>2 밀크포머를 사용해 아몬드밀크를 포밍해주세요.</li> <li>3 포밍한 아몬드밀크를 ①에 부어 완성합니다.</li> </ol>
	무가당 아몬드밀크	200 g	
	오레곤 베리업! 스트로베리	600 g	

<b>피치소이라떼</b>	얼음	200 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 준비된 16oz 아이스 컵에 얼음 200g, 오레곤 베리업! 피치 60g을 넣어주세요.</li> <li>2 밀크포머를 사용해 두유를 포밍해주세요.</li> <li>3 포밍한 두유를 ①에 부어 완성합니다.</li> </ol>
	무가당 두유	200 g	
	오레곤 베리업! 피치	60 g	

<b>스트로베리 바닐라 크림 스무디</b>	얼음	200 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 블렌더 볼에 얼음 200g, 우유 120g, 휘핑크림 50g, 오레곤 베리업! 스트로베리 70g, 바닐라 파우더 10g을 넣어준 뒤 20초 정도 갈아주세요.</li> <li>2 준비된 16oz 아이스 컵에 ①을 부어 완성합니다.</li> </ol>
	우유	120 g	
	휘핑크림	50 g	
	오레곤 베리업! 스트로베리	70 g	
	바닐라 파우더	10 g	

<b>블루베리 요거트 스무디</b>	얼음	200 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 블렌더 볼에 얼음 200g, 우유 180g, 오레곤 베리업! 블루베리 70g, 요거트 파우더 40g을 넣어준 뒤 20초 정도 갈아주세요.</li> <li>2 준비된 16oz 아이스 컵에 ①을 부어 완성합니다.</li> </ol>
	우유	180 g	
	오레곤 베리업! 블루베리	70 g	
	요거트 파우더	40 g	





오레곤 베리업! 과일음료베이스

# Berry Up! Fruit Beverage Base

신개념 냉동 과일음료 베이스로 우유나 탄산수 첨가만으로 과육이 씹히는 프리미엄한 카페 과일음료를 쉽고 간편하게 제조할 수 있는 제품입니다.

용도: 스무디, 과일에이드, 칵테일, 과일라떼 등  
[포장단위: 992g X 6bottle / -18°C이하 냉동보관]



**Strawberry**  
베리업! 스트로베리  
[딸기 44%]



**Blueberry**  
베리업! 블루베리  
[블루베리 46%]



**Peach**  
베리업! 피치  
[복숭아 45%]



**Fruit Mix**  
베리업! 푸릇믹스  
[복숭아 35%, 딸기 10%,  
복숭아퓨레 16.2%]



# Gnl Foods<sup>®</sup>

fruit Ingredients

 [www.instagram.com/gnlfoods](https://www.instagram.com/gnlfoods)

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

홈페이지 [www.gnlfood.com](http://www.gnlfood.com) / 공식 온라인몰 [www.shop-gnlfood.com](http://www.shop-gnlfood.com)

네이버 스마트 스토어 [smartstore.naver.com/gnlfood](https://smartstore.naver.com/gnlfood)