

2019 Recipe Book #1

ANDROS[®]

Ripple[®] Jam

RIPPLE JAM
DRINK
EASY
RECIPE

카페 운영을 위해 꼭 필요한
앤드로스 리플잼 과일 음료 레시피



(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.



RIPPLE JAM DRINK

EASY RECIPE

카페 운영을 위해 꼭 필요한
앤드로스 리플잼으로 만든 과일음료 레시피

1. 커피

라즈베리 카라멜 라떼 5

오렌지 바닐라 크림 라떼 7

2. 라떼

포베리 바닐라 라떼 9

바나나 초코 라떼 11

3. 에이드

화이트 피치 레몬에이드 13

멜론 라임 그린티 에이드 15

4. 스무디

망고패션 스무디 17

딸기파인 요거트 스무디 19



라즈베리 카라멜 라떼

RASPBERRY CARAMEL LATTE



16oz



3MIN

INGREDIENTS

앤드로스 라즈베리 리플잼 40g, 우유 120g, 얼음 200g
에스프레소 2Shot, 카라멜소스 30g

METHOD

- 1 빈 용기에 앤드로스 라즈베리 리플잼 40g과 카라멜소스 30g을 잘 믹스하여 라즈베리 카라멜소스를 만듭니다.
- 2 준비된 16oz 아이스 컵에 ①에서 만든 라즈베리 카라멜소스 40g을 넣습니다.
- 3 ②에 우유 120g, 얼음 200g을 넣고 바스폰으로 5~6번 저어줍니다.
- 4 ③에 에스프레소 2Shot을 넣고 상단에 라즈베리 카라멜소스 10g을 살짝 얹어 완성합니다.

라즈베리 리플잼

Raspberry Ripple Jam

ANDROS
Ripple® Jam

포장단위 : 1kg x 6 packs

주요성분 : 라즈베리 50%

보관방법 : 상온보관

유통기한 : 제조일로부터 12개월까지

제조사 및 원산지 : Beijing Andros Fruit Company / China





오렌지 바닐라 크림 라떼

ORANGE VANILLA CREAM LATTE



16oz



3MIN

INGREDIENTS

앤드로스 오렌지 리플잼 60g, 우유 140g, 얼음 200g
에스프레소 2Shot, 휘핑크림 15g, 바닐라빈 시럽 10ml

METHOD

- 1 빈 용기에 휘핑크림 15g, 바닐라빈 시럽 10ml, 우유 20g, 앤드로스 오렌지 리플잼 20g을 순서대로 넣고 거품기로 약 50초간 저어 오렌지 바닐라 크림을 만듭니다.
- 2 준비된 16oz 아이스 컵에 앤드로스 오렌지 리플잼 40g을 넣습니다.
- 3 ②에 우유 120g, 얼음 200g을 넣습니다.
- 4 에스프레소 2Shot을 얼음 위에 붓고, 바스폰으로 3~4번 저어줍니다.
- 5 ④에 ①에서 만들어 둔 오렌지 바닐라 크림 30g을 얹어 음료를 완성합니다.

오렌지 리플잼

Orange Ripple Jam

ANDROS
Ripple® Jam

포장단위 : 1kg x 6 packs

주요성분 : 오렌지 50%

보관방법 : 상온보관

유통기한 : 제조일로부터 12개월까지

제조사 및 원산지 : Beijing Andros Fruit Company / China





포베리 바닐라 라떼

FOUR BERRIES VANILLA LATTE



16oz



3MIN

INGREDIENTS

앤드로스 포베리 리플잼 40g, 우유 170g, 얼음 200g
앤드로스 냉동 블랙베리 5ea, 바닐라빈 시럽 10ml

METHOD

- 1 준비된 16oz 아이스 컵에 앤드로스 포베리 리플잼 40g을 넣습니다.
- 2 ①에 우유 170g과 바닐라빈 시럽 10ml를 넣고 바스폰으로 2~3회 잘 저어줍니다.
- 3 ②에 얼음 200g을 넣고 앤드로스 냉동 블랙베리 5ea 올려 음료를 완성합니다.

포베리 리플잼

Four Berries Ripple Jam



포장단위 : 1kg x 6 packs

주요성분 : 크랜베리 11%, 딸기 10%, 오디 7%, 블루베리 5%

보관방법 : 상온보관

유통기한 : 제조일로부터 12개월까지

제조사 및 원산지 : Beijing Andros Fruit Company / China





바나나 초코 라떼

BANANA CHOCOLATE LATTE



16oz



3MIN

INGREDIENTS

앤드로스 바나나 리플잼 50g, 우유 185g, 얼음 200g
초콜릿소스 30g, 휘핑크림 20g

METHOD

- 1 빈 용기에 휘핑크림 20g, 우유 15g, 앤드로스 바나나 리플잼 20g을 순서대로 넣고 전동 거품기로 약 50초간 저어 바나나 크림을 만듭니다.
- 2 준비된 16oz 아이스 컵에 앤드로스 바나나 리플잼 30g을 넣습니다.
- 3 계량컵에 우유 170g과 초콜릿소스 30g을 넣고 초콜릿소스가 잘 녹도록 저어줍니다.
- 4 ②에 얼음 200g을 넣고 ③을 부은 뒤 바스폰으로 3~4회 잘 저어줍니다.
- 5 ④에 ①에서 만들어 둔 바나나 크림 30g을 얹어 음료를 완성합니다.

바나나 리플잼

Banana Ripple Jam

ANDROS
Ripple® Jam

포장단위 : 1kg x 6 packs

주요성분 : 바나나 50%

보관방법 : 상온보관

유통기한 : 제조일로부터 12개월까지

제조사 및 원산지 : Beijing Andros Fruit Company / China





화이트피치 레몬에이드

WHITE PEACH LEMONADE



16oz



2MIN

INGREDIENTS

앤드로스 화이트피치 리플잼 60g, 레몬주스 20g, 얼음 200g
라임슬라이스 1ea, 탄산수 190g

METHOD

- 1 준비된 16oz 아이스 컵에 앤드로스 화이트피치 리플잼 40g, 레몬주스 20g을 순서대로 넣고 잘 저어줍니다.
- 2 ①에 라임슬라이스 1ea와 얼음 200g을 넣고 탄산수 190g을 부어줍니다.
- 3 ②의 얼음 위에 앤드로스 화이트피치 리플잼 20g을 얹어 음료를 완성합니다.

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





멜론 라임 그린티 에이드

MELON LIME GREEN TEA ADE



16oz



2MIN

INGREDIENTS

앤드로스 멜론 리플잼 40g, 그린티 3g, 얼음 200g
뜨거운 물 50g, 카페시럽 10ml, 탄산수 190g, 라임슬라이스 1ea

METHOD

- 1 그린티 3g에 뜨거운 물 50g을 붓고 약 3분간 우려 그린티 베이스를 만듭니다.
- 2 준비된 16oz 아이스 컵에 앤드로스 멜론 리플잼 40g과 얼음 200g을 넣습니다.
- 3 ①에서 준비해 둔 그린티 베이스에 카페시럽 10ml를 넣어 저은 뒤 ②에 붓고, 탄산수 190g을 부어줍니다.
- 4 라임슬라이스 1ea를 넣어 음료를 완성합니다.

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





망고패션 스무디

MANGO PASSION FRUIT SMOOTHIE



16oz



3MIN

INGREDIENTS

앤드로스 망고 리플잼 70g, 얼음 250g, 물 30ml

앤드로스 패션푸룻 리플잼 80g, 코코넛칩 20g

METHOD

- 1 블렌더 볼에 앤드로스 망고 리플잼 70g과 얼음 250g, 물 20ml 을 넣고 40초간 블렌딩 하여 망고 스무디를 만듭니다.
- 2 ①에 앤드로스 패션푸룻 리플잼 80g과 물 10ml을 넣고 약 15초간 블렌딩합니다.
- 3 준비된 16oz 아이스 컵에 ②를 넣고 코코넛칩 20g을 토평하여 음료를 완성합니다.

ANDROS

Ripple® Jam

망고 리플잼

Mango Ripple Jam



포장단위 : 1kg x 6 packs

주요성분 : 망고 45%

보관방법 : 상온보관

유통기한 : 제조일로부터 12개월까지

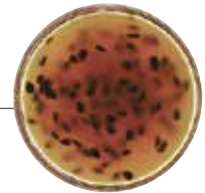
제조사 및 원산지 : Beijing Andros Fruit Company / China

ANDROS

Ripple® Jam

패션푸룻 리플잼

Passion Fruit Ripple Jam



포장단위 : 1kg x 6 packs

주요성분 : 패션푸룻 35%

보관방법 : 상온보관

유통기한 : 제조일로부터 12개월까지

제조사 및 원산지 : Beijing Andros Fruit Company / China



딸기파인 요거트 스무디

STRAWBERRY PINEAPPLE YOGURT SMOOTHIE



16oz



3MIN

INGREDIENTS

앤드로스 딸기 리플잼 50g, 요거트파우더 50g, 우유 60g

앤드로스 파인애플 리플잼 50g, 얼음 250g, 코코넛칩 20g

METHOD

- 1 블렌더 볼에 앤드로스 딸기 리플잼 50g, 요거트파우더 50g, 우유 60g, 얼음 250g을 넣고 약40초간 블렌딩하여 딸기 요거트 스무디를 만듭니다.
- 2 준비된 16oz 아이스 컵에 파인애플 리플잼 30g을 넣습니다.
- 3 ②에 ①의 2/3을 붓고, 앤드로스 파인애플 리플잼 20g을 넣습니다.
- 4 ③에 ①의 나머지를 모두 얹고 코코넛칩 20g을 토핑하여 음료를 완성합니다.

ANDROS

Ripple® Jam

딸기 리플잼

Strawberry Ripple Jam



포장단위 : 1kg x 6 packs

주요성분 : 딸기 50%

보관방법 : 상온보관

유통기한 : 제조일로부터 12개월까지

제조사 및 원산지 : Beijing Andros Fruit Company / China

ANDROS

Ripple® Jam

파인애플 리플잼

Pineapple Ripple Jam



포장단위 : 1kg x 6 packs

주요성분 : 파인애플 50%

보관방법 : 상온보관

유통기한 : 제조일로부터 12개월까지

제조사 및 원산지 : Beijing Andros Fruit Company / China

리플잼 기초 레시피

RIPPLE JAM BASIC RECIPE

프리미엄 카페음료에 최적화된 기초 레시피를 통해
우리 매장에 다양하게 적용하세요!



[단위:g]

에이드			
리플잼	60	리플잼	80
탄산수	175	탄산수	200
얼음	150	얼음	200
라떼			
리플잼	40	리플잼	50
우유	175	우유	250
얼음	150	얼음	200
요거트스무디			
리플잼	60	리플잼	80
요거트파우더	30	요거트파우더	30
우유	125	우유	150
얼음	180	얼음	200

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

라즈베리 카라멜 라떼	앤드로스 라즈베리 리플젬	40 g	1	빈 용기에 앤드로스 라즈베리 리플젬 40g과 카라멜소스 30g을 잘 믹스하여 라즈베리 카라멜소스를 만듭니다.
	우유	120 g	2	준비된 16oz 아이스 컵에 ①에서 만들어둔 라즈베리 카라멜소스 40g을 넣습니다.
	얼음	200 g	3	②에 우유 120g, 얼음 200g을 넣고 바스폰으로 5-6번 저어줍니다.
	에스프레소 카라멜소스	2Shot 30 g	4	③에 에스프레소 2Shot을 넣고 상단에 라즈베리 카라멜소스 10g을 살짝 얹어 완성합니다.
오렌지 바닐라 크림 라떼	앤드로스 오렌지 리플젬	60 g	1	빈 용기에 휘핑크림 15g, 바닐라빈 시럽 10ml, 우유 20g, 앤드로스 오렌지 리플젬 20g을 순서대로 넣고 전동 거품기로 약 50초간 저어 오렌지 바닐라 크림을 만듭니다.
	우유	140 g	2	준비된 16oz 아이스 컵에 앤드로스 오렌지 리플젬 40g을 넣습니다.
	얼음	200 g	3	②에 우유 120g, 얼음 200g을 넣습니다.
	에스프레소 휘핑크림	2Shot 15 g	4	에스프레소 2shot을 얼음 위에 붓고, 바스폰으로 3-4번 저어줍니다.
	바닐라빈 시럽	10 ml	5	④에 ①에서 만들어 둔 오렌지 바닐라 크림 30g을 얹어 음료를 완성합니다.
포베리 바닐라 라떼	앤드로스 포베리 리플젬	40 g	1	준비된 16oz 아이스 컵에 앤드로스 포베리 리플젬 40g을 넣습니다.
	우유	170 g	2	①에 우유 170g과 바닐라빈 시럽 10ml를 넣고 바스폰으로 2-3회 잘 저어줍니다.
	바닐라빈 시럽	10 ml	3	②에 얼음 200g을 넣고 앤드로스 냉동 블랙베리 5ea 올려 음료를 완성합니다.
	얼음 앤드로스 냉동 블랙베리	200 g 5 ea		
바나나 초코라떼	앤드로스 바나나 리플젬	50 g	1	빈 용기에 휘핑크림 20g, 우유 15g, 앤드로스 바나나 리플젬 20g을 순서대로 넣고 거품기로 약 50초간 저어 바나나 크림을 만듭니다.
	우유	185 g	2	준비된 16oz 아이스 컵에 앤드로스 바나나 리플젬 30g을 넣습니다.
	얼음	200 g	3	계량컵에 우유 170g과 초콜릿소스 30g을 넣고 초콜릿소스가 잘 녹도록 저어줍니다.
	초콜릿소스 휘핑크림	30 g 20 g	4	②에 얼음 200g을 넣고 ③을 부은 뒤 바스폰으로 3-4회 잘 저어줍니다.
			5	④에 ①에서 만들어 둔 바나나 크림 30g을 얹어 음료를 완성합니다.
화이트피치 레몬에이드	앤드로스 화이트피치 리플젬	60 g	1	준비된 16oz 아이스 컵에 앤드로스 화이트피치 리플젬 40g, 레몬주스 20g을 순서대로 넣고 잘 저어줍니다.
	레몬주스	20 g	2	①에 라임슬라이스 1ea와 얼음 200g을 넣고 탄산수 190g을 부어줍니다.
	얼음	200 g	3	②의 얼음 위에 앤드로스 화이트피치 리플젬 20g을 얹어 음료를 완성합니다.
	라임슬라이스 탄산수	1 ea 190 g		
멜론 라임 그린 티 에이드	앤드로스 멜론 리플젬	40 g	1	그린티 3g에 뜨거운 물 50g을 붓고 약 3분간 우려 그린티 베이스를 만듭니다.
	그린티	3 g	2	준비된 16oz 아이스 컵에 앤드로스 멜론 리플젬 40g과 얼음 200g을 넣습니다.
	뜨거운 물	50 g	3	①에서 준비해 둔 그린티 베이스에 카페시럽 10ml를 넣어 저은 뒤 ②에 붓고, 탄산수 190g을 부어줍니다.
	카페시럽	10 ml	4	라임슬라이스 1ea를 넣어 음료를 완성합니다.
	라임슬라이스	1 ea		
	얼음	200 g		
	탄산수	190 g		
망고패션 스무디	앤드로스 망고 리플젬	70 g	1	블렌더 볼에 앤드로스 망고 리플젬 70g과 얼음 250g, 정수물 20ml을 넣고 40초간 블렌딩 하여 망고 스무디를 만듭니다.
	얼음	250 g	2	①에 앤드로스 패션푸룻 리플젬 80g과 물 10ml을 넣고 약 15초간 블렌딩합니다.
	물	30 ml	3	준비된 16oz 아이스 컵에 ②를 넣고 코코넛칩 20g을 토평하여 음료를 완성합니다.
	앤드로스 패션푸룻 리플젬 코코넛칩	80 g 20 g		
딸기파인 요거트 스무디	앤드로스 딸기 리플젬	50 g	1	블렌더볼에 앤드로스 딸기 리플젬 50g, 요거트파우더 50g, 우유 50g, 얼음 250g을 넣고 약 40초간 블렌딩하여 딸기 요거트 스무디를 만듭니다.
	요거트파우더	50 g	2	준비된 16oz 아이스 컵에 파인애플 리플젬 30g을 넣습니다.
	우유	60 g	3	②에 ①의 2/3을 붓고, 앤드로스 파인애플 리플젬 20g을 넣습니다.
	앤드로스 파인애플 리플젬	50 g	4	③에 ①의 나머지를 모두 얹고 코코넛칩 20g을 토평하여 음료를 완성합니다.
	얼음	250 g		
	코코넛칩	20 g		

앤드로스 리플잼

ANDROS Ripple JAM

ANDROS



고품질의 과일을 선별하여 앤드로스만의 특별한 가공기술로 만든 프리미엄 원료잼으로
흘러내릴 정도로 부드러운 타입의 과일잼안에 과육이 살아있는 것이 특징입니다.
용도: 베이커리 제품과 카페 음료 등에 첨가하여 다양한 용도로 활용
[포장단위: 1kg X 6pack]



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%]



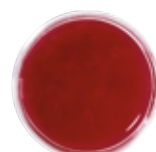
Purple Sweet Potato
자색고구마 프리퍼레이션
[자색고구마 40%]



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