

# SUMMER BEVERAGE RECIPE

청크가 다른 오트리 청크잼



# Chunk Jam

본 레시피북은 카페 & 베이커리 사업자를 위해 구성된 종합 메뉴 가이드북으로

(주)오토리푸드와 청크잼 원료를 활용하여 레시피를 구성하였습니다.

카페&베이커리 사업자를 위한 품질 좋은 원료를 오토리푸드 공식몰에서 만나보실 수 있습니다.

(주)오토리푸드의 공식몰에서는 개인사업자를 위한 특별 혜택가도 제공하고 있으니

카페 & 베이커리 사업자분들의 많은 관심 부탁드립니다.

# chunk jam

BY OTREE FOODS

## 오트리 청크잼

과육의 싱싱함을 그대로 담고 있는 청크잼은 제철에 수확한 고품질 과일에 설탕, 펙틴 등을 첨가, 가열해 만든 전문가용 잼입니다. 흘러내릴 정도의 부드러운 성상의 과일 잼 안에 청크 프리저브 방식 (chunk preserve way)으로 과일 청크가 살아있으며 높은 표면 장력으로 베이커리 스프레드 잼으로 사용시 밀리지 않는 것이 특징인 고급 원료 잼입니다.



Strawberry

딸기

[딸기 50%]

용도 : 케이크 스프레드, 타르트, 와플, 팬케이크, 도넛, 빙수 등의 토핑, 마카롱 과일 크림 필링, 과일에이드, 과일티, 과일스무디, 음료베이스까지 다양하게 사용

포장단위 : 1kg x 6 packs / 보관방법 : 실온보관



Apple Mango  
애플망고

[망고 45%]



Blueberry  
블루베리

[블루베리 50%]



Peach  
복숭아

[복숭아 53%]



Raspberry  
라즈베리

[라즈베리 33%]



Apple  
사과

[사과 50%]



White Peach  
화이트 피치

[백도 45%]



Green Grape  
청포도

[포도과립 50%]



Apple Cinnamon  
애플시나몬

[사과 50%, 계피가루 0.15%]



**Chunkjam**  
Recipe book

# CONTENTS

- 04 피치 밀크티  
Peach Milktea
- 06 피치 블라썸 에이드  
Peach Blossom Ade
- 08 청포도 라임 모히토  
Green Grape Lime Mojito
- 10 망고 청포도 스무디  
Mango Green Grape Smoothie
- 12 애플시나몬 아이스티  
Apple Cinnamon Icedtea
- 14 사과 히비스커스 티  
Apple Hibiscus Tea
- 16 라즈베리 화이트 초콜릿 프라페  
Raspberry White Chocolate Frappe
- 18 믹스베리 요거트 크림 스무디  
Mixberry Yogurt Cream Smoothie



# peach milktea

## 피치 밀크티

복숭아의 달콤한 맛과 복숭아 과육이 씹혀 다양한 식감을 느낄 수 있는 화이트 피치의 분홍빛 색감과 함께 봄에 어울리는 밀크티 음료입니다.

### INGREDIENTS

화이트 피치 청크잼 45g  
잉글리쉬 블랙퍼스트 1Tb  
설탕 15g  
우유 180ml

### RECIPE

- ① 온수 50ml에 잉글리쉬 블랙퍼스트 1Tb를 넣고 3분간 우려준다.
- ② ①에 설탕 15g을 넣고 잘 녹여준다.
- ③ ②에 우유 180ml를 넣고 잘 저어준다.
- ④ 잔에 화이트 피치 청크잼 45g을 넣는다.
- ⑤ 얼음을 채워 준 뒤 준비된 밀크티를 부어준다.
- ⑥ 가니쉬 후 마무리 한다.

### PRODUCT RECOMMENDATION

#### 화이트피치 청크잼

White Peach Chunk Jam

포장단위: 1kg | 주요성분: 백도(중국산) 45% | 보관방법: 실온보관, 개봉 후 냉장





# peach blossom ade

## 피치 블라썸 에이드

벚꽃시럽의 달콤함과 화이트 피치가 조화로운 레몬에이드 음료입니다.  
보드카를 추가하여 칵테일로 즐기셔도 좋습니다.

### INGREDIENTS

화이트 피치 청크잼 40g  
레몬베이스 20g  
벚꽃시럽 10g  
탄산수 200ml

### RECIPE

- ① 잔에 화이트 피치 청크잼 40g, 레몬베이스 20g, 벚꽃시럽 10g을 넣는다.
- ② 얼음을 채워준 뒤 탄산수 200ml를 넣는다.
- ③ 허브, 레몬슬라이스를 올린 뒤 마무리 한다.

### PRODUCT RECOMMENDATION

#### 화이트 피치 청크잼

White Peach Chunk Jam

포장단위: 1kg | 주요성분: 백도(중국산) 45% | 보관방법: 실온보관, 개봉 후 냉장





# green grape lime mojito

청포도 라임 모히또

청포도 과육이 살아있는 청포도 청크잼이 들어간 목테일 음료로, 청포도의 달콤함과 라임의 상큼함, 민트가 조화로운 청포도 라임 모히또입니다.

## INGREDIENTS

청포도 청크잼 55g  
모히또 시럽 15g  
라임즙 3g  
탄산수 200ml

## RECIPE

- ① 잔에 청포도 청크잼 55g, 모히또 시럽 15g, 라임즙 3g을 넣는다.
- ② 얼음을 채워준 뒤 탄산수 200ml를 넣는다.
- ③ 청포도, 라임슬라이스, 애플민트를 토포한 후 마무리 한다.

## PRODUCT RECOMMENDATION

### 청포도 청크잼

Green Grape Chunk Jam

포장단위: 1kg | 주요성분: 포도과립(중국산) 50% | 보관방법: 실온보관, 개봉 후 냉장





# mango green grape smoothie

## 망고 청포도 스무디

망고 청크잼과 청포도 청크잼이 함께 블렌딩된 스무디 음료로  
샤인머스켓의 풍미를 즐기실 수 있는 청량한 스무디 음료입니다.

### INGREDIENTS

청포도 청크잼 70g  
애플망고 청크잼 70g  
정수 80ml  
얼음 250g

### RECIPE

- 1 블렌더볼에 청포도 청크잼 70g, 애플망고 청크잼 70g, 정수 80ml, 얼음 250g을 넣고 블렌딩 한다.
- 2 블렌딩된 스무디를 잔에 담아준 뒤 허브를 가니쉬 한뒤 마무리 한다.

### PRODUCT RECOMMENDATION

#### 청포도 청크잼 Green Grape Chunk Jam

포장단위: 1kg | 주요성분: 포도과립(중국산) 50% | 보관방법: 실온보관, 개봉 후 냉장

#### 애플망고 청크잼 Apple Mango Chunk Jam

포장단위: 1kg | 주요성분: 망고(페루산) 45% | 보관방법: 실온보관, 개봉 후 냉장





# apple cinnamon icetea

## 애플시나몬 아이스티

애플시나몬의 향긋한 시나몬 풍미와 달콤한 사과의 맛이 잘 느껴져  
여름철 시원하고 달콤하게 즐기기 좋은 아이스티 음료입니다.

### INGREDIENTS

애플시나몬 청크잼 50g

아쌈 1Tb

레몬즙 3g

설탕시럽 20g

### RECIPE

- ① 온수 100ml에 아쌈티백 1개를 넣고 3분간 우려준다.
- ② 잔에 애플시나몬 청크잼 50g, 레몬즙 3g, 설탕시럽 20g을 넣는다.
- ③ 잔에 얼음을 채워 준 뒤 우려진 아쌈티를 부어준 뒤 잘 저어준다.
- ④ 사과슬라이스, 허브 등을 토포한 뒤 마무리 한다.

### PRODUCT RECOMMENDATION

#### 애플시나몬 청크잼

Apple Cinnamon Chunk Jam

포장단위: 1kg | 주요성분: 사과(국내산) 50%, 계피가루 0.15% | 보관방법: 실온보관, 개봉 후 냉장





# apple hibiscus tea

## 사과 히비스커스티

입안에서 가득 느껴지는 사과의 달콤한 맛과 새콤한 히비스커스의 조화가 매력적인 티 베리에이션 음료입니다. 비타민 충전에도 좋아 언제나 편하게 즐기 좋습니다.

### INGREDIENTS

사과 청크잼 50g  
히비스커스티 1 Tb  
설탕시럽 15g

### RECIPE

- ① 온수 100ml에 히비스커스티백 1개를 넣고 3분간 우려준다.
- ② 잔에 사과 청크잼 50g, 설탕시럽 15g을 넣어준다.
- ③ 얼음을 채워 준 뒤 우려진 히비스커스티를 부어준다.
- ④ 잘 저어준 뒤 사과슬라이스, 레몬슬라이스, 허브를 토포핑 한 후 마무리 한다.

### PRODUCT RECOMMENDATION

#### 사과 청크잼

Apple Chunk Jam

포장단위: 1kg | 주요성분: 사과(국내산) 50% | 보관방법: 실온보관, 개봉 후 냉장





# raspberry white chocolate frappe

## 라즈베리 화이트 초콜릿 프라페

라즈베리와 화이트 초콜릿, 바닐라 아이스크림이 블렌딩된 프라페 메뉴로  
달콤한 라즈베리 아이스크림의 맛을 느낄 수 있으며 누구나 맛있게 즐길 수 있는 음료입니다.

### INGREDIENTS

라즈베리 청크잼 90 g  
화이트 초콜릿 소스 40 g  
바닐라 아이스크림 50 g  
우유 100 ml  
얼음 200 g

### RECIPE

- ① 블렌더볼에 우유 100ml, 라즈베리 청크잼 60g, 화이트 초콜릿 소스 40g, 바닐라 아이스크림 50g, 얼음 200g을 넣고 블렌딩 한다.
- ② 잔에 라즈베리 청크잼30g을 넣는다.
- ③ ②에 블렌딩된 스무디를 담아준다.
- ④ 스무디와 라즈베리 청크잼이 잘 섞이도록 저어준다.
- ⑤ 냉동 라즈베리, 화이트 초콜릿, 허브등을 토핑한 뒤 마무리 한다.

### PRODUCT RECOMMENDATION

#### 라즈베리 청크잼

Raspberry Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 라즈베리(칠레산) 33% | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





# mixberry yogurt cream smoothie

## 믹스베리 요거트 크림 스무디

블루베리와 딸기가 블렌딩된 요거트 스무디에 상큼한 요거트 크림이 어우러져 새콤달콤한 맛과 함께 크림미한 풍미를 느낄 수 있는 음료입니다.

### INGREDIENTS

블루베리 청크잼 50g  
딸기 청크잼 50g  
요거트파우더 30g  
우유 130ml  
얼음 230ml

#### [요거트 크림]

생크림 100g  
요거트파우더 30g  
설탕 15g

### RECIPE

- ① 블렌더볼에 우유 130ml, 블루베리 청크잼 50g, 딸기 청크잼 50g, 요거트파우더 30g, 얼음 230g을 넣고 블렌딩 한다.
- ② 잔에 블렌딩된 스무디를 넣는다.
- ③ 스무디 위에 요거트 크림을 올려준다.
- ④ 베리, 허브 등을 토핑한 뒤 마무리 한다.

#### [요거트크림 만들기]1잔분량]

생크림 100g, 요거트파우더 30g, 설탕 15g을 넣고 핸드믹서로 휘핑 한다.

### PRODUCT RECOMMENDATION

#### 딸기 청크잼 Strawberry Chunk Jam

포장단위: 1kg | 주요성분: 딸기(칠레산) 50% | 보관방법: 실온보관, 개봉 후 냉장

#### 블루베리 청크잼 Blueberry Chunk Jam

포장단위: 1kg | 주요성분: 블루베리(캐나다산) 50% | 보관방법: 실온보관, 개봉 후 냉장

