

냉동과일을 활용한 과일 청, 과일 시럽 레시피



(주)지앤엘푸드 ☺

FROZEN FRUIT MARMALADE & SYRUP

과일 청

Fruit Marmalade

딸기 청 5

Strawberry Marmalade

딸기 얼그레이 밀크티 6

Strawberry Earl Grey Milk Tea

블루베리 청 7

Blueberry Marmalade

블루베리 치즈 케이크 8

Blueberry Cheese Cake

무화과 청 9

Fig Marmalade

무화과 페스츰리 10

Fig Pastry

과일 시럽

Fruit Syrup

라즈베리 시럽 13

Raspberry Syrup

라즈베리 페퍼민트 티 스파클링 14

Raspberry Peppermint Tea Sparkling

망고 시럽 15

Mango Syrup

망고 히비스커스 티 16

Mango Hibiscus Tea

체리 시럽 17

Cherry Syrup

체리 버터플라이피 레몬 티 18

Cherry Butterfly Pea Lemon Tea







Homemade & Natural

**FROZEN FRUIT
MARMALADE**

과일 청

딸기 청

HOMEMADE STRAWBERRY MARMALADE

🕒 20분

INGREDIENTS 냉동 딸기 300g, 흰설탕 150g, 레몬주스 8g

METHOD

- 1 -- 냄비에 냉동딸기(300g), 흰설탕(150g), 레몬주스(8g)를 넣어줍니다.
- 2 -- 온도를 최대로 하여 잘 저어가며 설탕을 액체 상태로 녹인 뒤 온도를 중간으로 낮춰 15분간 졸여줍니다.
- 3 -- 보관용기에 담아 식혀주고 냉장보관하여 완성

TIP

중간 온도에 졸이면서 딸기 홀을 가위로 1/4 또는 1/6로 컷팅해주면
음료 제조시 스트로우를 사용하여 음용 하기 편리합니다.



딸기 청 만들기

냉동 딸기

Frozen Strawberry

- 포장단위 : 1kg x 10 packs
- 주요성분 : 딸기 100%
- 보관방법 : 냉동보관
- 유통기한 : 제조일로부터 36개월까지
- 제조사 및 원산지 : ㈜네이처팜 / 국내산



딸기 얼그레이 밀크티

STRAWBERRY EARL GREY MILK TEA



4분

INGREDIENTS

딸크림 - 휘피 100ml, 딸 음료 50ml

딸기 청 50g, 얼그레이티 1T, 뜨거운물 50ml, 얼음 가득, 우유 100ml, 카페시럽 10ml,

딸크림 30g, 딸기 그래놀 0.7g

METHOD

딸 크림 제조 | 믹싱볼에 휘피 100ml와 딸음료 50ml를 넣어 핸드믹서로 딸 크림을 만들어 줍니다.

- 1 -- 얼그레이 1T를 뜨거운 물 50ml에 3분간 우려줍니다.
- 2 -- 준비된 잔에 딸기 청 50g을 넣고 얼음을 가득 담아줍니다.
- 3 -- 우유 100ml에 카페시럽 10ml를 넣고 잘 저어줍니다.
- 4 -- 1 얼그레이 티를 부어줍니다.
- 5 -- 딸 크림 30g을 얹어주고 위에 딸기 그래놀을 토핑하여 완성



블루베리 청

HOMEMADE BLUEBERRY MARMALADE



20분

INGREDIENTS 냉동 블루베리 300g, 흰설탕 150g, 레몬주스 8g

METHOD

- 1 -- 냄비에 냉동 블루베리 300g을 담아주세요.
- 2 -- 흰설탕(150g)과 레몬주스(8g)를 넣고 최대 온도에서 설탕이 녹을 때까지 잘 저어줍니다.
- 3 -- 설탕이 다 녹으면 중간 온도로 낮춰 15분간 졸여줍니다.
- 4 -- 보관용기에 담아 식혀주고 냉장 보관하여 완성.

냉동 블루베리

IQF Blueberry

- 포장단위 : 1kg x 10 packs
- 주요성분 : 블루베리 100%
- 보관방법 : 냉동보관
- 유통기한 : 제조일로부터 24개월까지
- 제조사 및 원산지 : Scenic Fruit Company / USA





블루베리 치즈 케이크

BLUEBERRY CHEESE CAKE

INGREDIENTS

블루베리 청, 치즈 케이크

METHOD

1 -- 준비된 치즈 케이크 위에 블루베리 청을 가득 토핑하여 완성.

무화과 청

HOMEMADE FIG MARMALADE



20분

INGREDIENTS 냉동 무화과 220g, 흰설탕 100g, 레몬주스 10g

METHOD

- 1 -- 냉동 무화과 220g을 실온에서 30~40분 가량 해동시켜줍니다.
- 2 -- 해동된 무화과를 세로로 1/4 또는 1/6 컷팅해줍니다.
- 3 -- 냄비에 컷팅된 무화과(220g), 흰설탕(100g), 레몬주스(10g)를 넣어줍니다.
- 4 -- 최대 온도에서 설탕이 다 녹을 때까지 잘 저어줍니다.
- 5 -- 온도를 중간으로 낮춰 12분간 졸여줍니다.
- 6 -- 보관용기에 담아 식혀주고 냉장 보관하여 완성

냉동 무화과

IQF Fig

- 포장단위 : 600g x 8 packs
- 주요성분 : 무화과 100%
- 보관방법 : 냉동보관
- 유통기한 : 제조일로부터 36개월까지
- 제조사 및 원산지 : Beijing Andros Fruit Company / China

무화과 페스츄리

FIG PASTRY

INGREDIENTS

무화과 청, 페스츄리

METHOD

1 -- 준비된 페스츄리 위에 무화과 청을 가득 토핑하여 완성.





Homemade & Natural

**FROZEN FRUIT
SYRUP**

과일 시럽

라즈베리 시럽

HOMEMADE RASPBERRY SYRUP



라즈베리 시럽 만들기



30초

INGREDIENTS

냉동 라즈베리 400g, 아가베 시럽 300g

METHOD

- 1 -- 블렌더 볼에 라즈베리(400g), 아가베 시럽(300g)을
순서대로 넣고 시럽 형태가 되도록 잘 갈아주세요.
- 2 -- 보관용기에 담아 냉장보관하여 완성



냉동 라즈베리

IQF Raspberry

- 포장단위 : 500g x 8 packs
- 주요성분 : 딸기 100%
- 보관방법 : 냉동보관
- 유통기한 : 제조일로부터 36개월까지
- 제조사 및 원산지 : Beijing Andros Fruit Company / China



라즈베리 페퍼민트 티 스파클링

RASPBERRY PEPPERMINT TEA SPARKLING



3분 30초

INGREDIENTS

라즈베리 시럽 60g, 페퍼민트 1T, 뜨거운물 50ml, 탄산수 130ml,
카페시럽 10ml, 얼음

METHOD

- 1 -- 페퍼민트 1T를 뜨거운 물 50ml에 3분간 우려줍니다.
- 2 -- 준비된 잔에 라즈베리 시럽(60g), 카페시럽(10ml), 탄산수(130ml)를 넣어줍니다.
- 3 -- 얼음을 가득 담고 ①페퍼민트 티를 부어 완성



망고 시럽

HOMEMADE MANGO SYRUP

🕒 30초

INGREDIENTS

냉동 망고 400g, 아가베 시럽 300g

METHOD

- 1 -- 블렌더 볼에 망고(400g), 아가베 시럽(300g)을 순서대로 넣고 시럽 형태가 되도록 잘 갈아줍니다.
- 2 -- 보관용기에 담아 냉장 보관하여 완성



냉동 애플망고 다이스

Frozen Apple Mango Dice

- 포장단위 : 1kg x 10 packs
- 주요성분 : 애플망고 100%
- 보관방법 : 냉동보관
- 유통기한 : 제조일로부터 24개월까지
- 제조사 및 원산지 : Mebol GF SAC / Peru



망고 히비스커스 티

MANGO HIBISCUS TEA



3분 30초

INGREDIENTS

망고 시럽 50g, 히비스커스 1T, 뜨거운물 180ml, 카페시럽 10ml

METHOD

- 1 -- 히비스커스 1T를 뜨거운 물 180ml에 3분간 우려줍니다.
- 2 -- 준비된 잔에 망고 시럽(50g), 카페시럽(10ml)을 넣어주세요.
- 3 -- 얼음을 가득 담고 ①히비스커스 티를 부어 완성



체리 시럽

HOMEMADE CHERRY SYRUP



30초

INGREDIENTS

냉동 체리 400g, 아가베 시럽 300g

METHOD

- 1 -- 블렌더 볼에 체리(400g), 아가베 시럽(300g)을 순서대로 넣고 시럽 형태가 되도록 잘 갈아줍니다.
- 2 -- 보관용기에 담아 냉장 보관하여 완성



냉동 체리

IQF Cherry

- 포장단위 : 600g x 8 packs
- 주요성분 : 체리 100%
- 보관방법 : 냉동보관
- 유통기한 : 제조일로부터 36개월까지
- 제조사 및 원산지 : Beijing Andros Fruit Company / China



체리 버터플라이피 레몬 티

CHERRY BUTTERFLY PEA LEMON TEA



3분 30초

INGREDIENTS

체리 시럽 50g, 버터플라이피 1T, 뜨거운 물 160ml, 카페시럽 10ml, 얼음, 레몬주스 20ml

METHOD

- 1 -- 버터플라이피 1T를 뜨거운 물 160ml에 3분간 우려줍니다.
- 2 -- 준비된 잔에 체리 시럽(50g), 카페시럽(10ml)을 넣어줍니다.
- 3 -- 얼음을 가득 담고 ①버터플라이피 티를 부어줍니다.
- 4 -- 레몬주스 20ml를 부어 완성





 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