



(주) **오티리** 푸드

앤드로스의 리플젼은 (주)오티리푸드가 공식 수입하고 유통하는 제품으로 공식 비즈몰을 통해 구매하실 수 있습니다.

제품문의 : 02-412-4753 / www.shop-otreefoods.com



ANDROS CAFE MENU & BAKERY IDEA



앤드로스 리플잼을 활용한 카페 & 베이커리 메뉴 아이디어

NO.1 유럽 과일 가공품 기업

ANDROS
Ripple® Jam





(주)오토리푸드

FRUIT YOU TRUST

(주)오토리푸드는 2004년 설립 후 18년간 세계 각지의 우수한 과일 원료를 국내 식품제조 및 푸드서비스 기업에 소개하며 과일원료 전문 기업으로 자리매김해왔습니다. 설립 초기에는 국내에 생소한 크랜베리 등 베리류를 국내 식품제조기업에 유통하였으며 이후 카페&베이커리 시장에 유럽 No.1 과일가공품 기업인 Andros의 Ripple Jam을 선보이는 등 우수한 품질의 과일 원료를 성공적으로 잇달아 소개하며 주목받고 있습니다. 빠르게 변화하는 환경 속에서 변하지 않는 자연의 선물인 ‘과일의 힘’을 믿으며 시장을 선도하고 클라이언트와 함께 성장하는 미래를 나아가도록 하겠습니다.





PRODUCT GUIDE

제품 활용 가이드



BEVERAGE APPLICATION

Sparkling Ade 스파클링 에이드	3
Fruit Latte 푸룻 라떼	5
Frozen Smoothie 프로즌 스무디	7
Tea Ade 티 에이드	9
Milk Tea 밀크티	11



BAKERY & DESSERT FRUIT CREAM & FILLING

Fruit Cream Sand Donut 크림샌드 도넛	13
Madeleine 마들렌	15
Macaroon Filling 마카롱 필링	17



SPARKLING ADE

패션푸룻 리플잼을 활용한 스파클링 에이드

SPARKLING ADE

패션푸룻 리플잼을 활용한 스파클링 에이드

탱글탱글하고 신선한 과육이 살아있는 리플잼은 푸룻 스파클링 원료로 최고의 선택입니다.

Ingredients & Recipe (16OZ)

앤드로스 리플잼 60g, 탄산수 200ml, 얼음

- 1_ 준비한 아이스컵에 먼저 앤드로스 리플잼 60g을 계량하여 넣어줍니다.
 - 2_ ①에 탄산수 200ml를 천천히 부어 채워줍니다.
 - 3_ 바스폰으로 저어서 가볍게 섞은 후 얼음을 가득 넣어 음료를 완성합니다.
- * TIP : 로즈마리, 애플민트 등 가니시로 완성도를 높여보세요.

Product Recommendation



청포도 리플잼
Green Grape Ripple Jam
(청포도 55% 함유)



레드자몽 리플잼
Red Grapefruit Ripple Jam
(자몽 45% 함유)



패션푸룻 리플잼
Passion Fruit Ripple Jam
(패션푸룻 35% 함유)



FRUIT LATTE

딸기 리플잼을 활용한 푸룻 라떼

FRUIT LATTE

딸기 리플잼을 활용한 푸룻 라떼

우유에 섞어도 신선하게 살아나는 과일의 향미를 지닌 리플잼으로 새콤달콤한 푸룻 라떼를 간편하게 만들어보세요.

Ingredients & Recipe (16OZ)

앤드로스 리플잼 60g, 우유 200ml, 얼음

- 1_ 준비한 아이스컵에 먼저 앤드로스 리플잼 60g을 계량하여 넣어줍니다.
 - 2_ ①에 우유 200ml를 천천히 부어 채워줍니다.
 - 3_ 바스폰으로 저어서 가볍게 섞은 후 얼음을 가득 넣어 음료를 완성합니다.
- * TIP : 기호에 따라 리플잼 양을 조절하거나 카페시럽을 첨가하여 보세요.

Product Recommendation



딸기 리플잼
Strawberry Ripple Jam
(딸기 50% 함유)



블루베리 리플잼
Blueberry Ripple Jam
(블루베리 50% 함유)



바나나 리플잼
Banana Ripple Jam
(바나나 50% 함유)



FROZEN SMOOTHIE
망고 리플잼을 활용한 프로즌 스무디

FROZEN SMOOTHIE

망고 리플잼을 활용한 프로즌 스무디

과육이 풍부한 리플잼을 활용하시면 생과일을 넣은 듯한 신선한 스무디가 간편하게 완성됩니다.

Ingredients & Recipe (16OZ)

앤드로스 리플잼 60g, 카페시럽 20g, 우유 150ml, 얼음 200g

- 1_ 블렌더볼에 리플잼을 제외한 얼음, 우유, 카페시럽을 모두 넣어줍니다.
- 2_ 블렌더볼 뚜껑을 닫고 블렌더에 30초간 충분히 갈아주어 스무디 베이스를 제조합니다.
- 3_ 제조된 베이스에 앤드로스 리플잼 60g을 계량하여 넣어줍니다.
- 4_ 바스폰으로 가볍게 3~4회만 섞은 후 준비한 컵에 따라내어 음료를 완성합니다.

* TIP : 리플잼을 함께 갈지 않고 후첨하면 비주얼과 향을 모두 살릴 수 있어요.

Product Recommendation

OUR PICK



망고 리플잼
Mango Ripple Jam
(망고 45% 함유)



포베리 리플잼
Four Berries Ripple Jam
(크랜베리 11%, 딸기 10%, 오디 7%, 블루베리 5% 함유)



멜론 리플잼
Melon Ripple Jam
(멜론 29.5% 함유)



TEA ADE

레드자몽 · 화이트 피치 리플잼을 활용한 티 에이드

TEA ADE

레드자몽 · 화이트 피치 리플잼을 활용한 티 에이드

과일과 티의 조화로 보다 트렌디하고 개성 있는 과일 음료를 만들어보세요.

Ingredients & Recipe (16OZ)

앤드로스 리플잼 50g, 카페시럽 20g, 블랙티(or 히비스커스 티) 100ml, 탄산수 100ml, 얼음 200g

- 1_ 준비한 아이스컵에 앤드로스 리플잼 50g과 카페시럽 20g을 계량하여 주세요.
- 2_ 미리 우려둔 티와 탄산수를 100ml씩 넣어주세요. (*티백 1T를 뜨거운 물 100ml에 3분간 우려내어 준비해주세요.)
- 3_ 얼음을 채워주어 음료를 완성합니다.

* TIP : 시트러스(자몽/오렌지)에는 블랙티, 피치/딸기 등 단맛이 강한 과일에는 히비스커스를 권장합니다.

Product Recommendation



레드자몽 리플잼
Red Grapefruit Ripple Jam
(자몽 45% 함유)



화이트 피치 리플잼
White Peach Ripple Jam
(백도 45% 함유)



딸기 리플잼
Strawberry Ripple Jam
(딸기 50% 함유)



MILK TEA

밤 스프레드를 활용한 밀크티

MILK TEA

밤 스프레드를 활용한 밀크티

과일 열매의 향미가 풍부한 리플잼은 푸룻 밀크티 음료 베이스로 최고의 선택입니다.

Ingredients & Recipe (16OZ)

앤드로스 리플잼 (or 스프레드) 50g, 카페시럽 20g, 블랙티 100ml, 우유 100ml, 얼음 200g

- 1_준비한 아이스컵에 앤드로스 리플잼 (or 스프레드) 50g과 카페시럽 20g을 계량하여 주세요.
- 2_ 미리 우려둔 블랙티와 우유를 100ml씩 넣어주세요. (*블랙티 1T를 뜨거운 물 100ml에 3분간 우려내어 준비해주세요.)
- 3_얼음을 채워주어 음료를 완성합니다.

*Tip: 제조 효율성을 위해 티 베이스를 미리 제조해 놓을 시, 냉장 기준 24시간 내 사용을 권장합니다.

Product Recommendation



딸기 리플잼
Strawberry Ripple Jam
(딸기 50% 함유)



망고 리플잼
Mango Ripple Jam
(망고 45% 함유)



밤 스프레드
Chestnut Spread
(밤 45% 함유)



FRUIT CREAM SAND DOUGHNUT

딸기·블루베리 리플잼 크림 샌드 도넛

FRUIT CREAM SAND DOUGHNUT

딸기·블루베리 리플잼 크림 샌드 도넛

INGREDIENTS

(*6.7cm 기준 8개 분량)

도넛

박력분 90g, 아몬드 파우더 20g
베이킹 파우더 2g, 전란 100g
꿀 32g, 설탕 64g
바닐라빈 페이스트 1Tb.
무염버터 100g

과일 크림 필링

크림치즈 155g
무염버터 115g
슈가파우더 50g
연유 60g
앤드로스 리플잼 110g

장식

컬러 초콜릿 소량
딸기 그레놀 소량
블루베리 다이스 소량

RECIPE

도넛

- 1_볼에 박력분, 아몬드 파우더, 베이킹 파우더를 체 쳐서 준비한다.
- 2_다른 볼에 계란을 풀고 꿀, 설탕, 바닐라빈 페이스트를 넣고 믹싱한다.
- 3_②에 ①을 섞은 후 중탕한 무염버터를 조금씩 넣어가며 잘 섞는다.
- 4_도넛 틀에 ③을 80% 정도 채운 뒤 예열된 오븐에 굽는다. (180°C, 15분)

과일 크림 필링

- 1_실온에 두어 말랑해진 크림치즈를 볼에 넣고 믹싱해 잘 풀어준다.
- 2_①에 무염버터를 넣고 휘핑한 후 슈가파우더와 연유를 넣어 혼합 믹싱한다.
- 3_②를 냉장고에 넣어 스프레드하기 적합한 상태로 보관한다.
- 4_③에 앤드로스 딸기 또는 블루베리 리플잼을 섞어 과일 크림 필링을 완성한다.

마무리

- 1_구워져 식힌 도넛 (도넛 4)를 칼로 반으로 갈라 과일 크림 필링을 샌드한다.
- 2_중탕해 녹인 컬러 초콜릿을 도넛 위에 도포한다.
- 3_딸기 그레놀 또는 블루베리 다이스를 ②위에 장식하여 완성한다.



딸기 리플잼
Strawberry Ripple Jam
(딸기 50% 함유)



블루베리 리플잼
Blueberry Ripple Jam
(블루베리 50%)



MADELEINE

애플시나몬 리플잼 마들렌

MADELEINE

애플시나몬 리플잼 마들렌

INGREDIENTS

(*9개 기준)

전란 37g

설탕 20g

꿀 6g

박력분 50g

아몬드 파우더 7g

베이킹 파우더 2g

소금 0.5g

버터 43g

생크림 20g

앤드로스 리플잼 100g

RECIPE

- 1_ 전란에 꿀, 설탕, 소금을 넣고 중탕해준다.
- 2_ 함께 체를 친 박력분, 아몬드 파우더, 베이킹 파우더를 넣고 가볍게 섞는다.
- 3_ 40°C로 중탕한 버터와 생크림, 앤드로스 리플잼을 넣는다.
- 4_ 냉장고에서 하루 정도 휴지시킨다.
- 5_ 버터칠한 틀에 마들렌 반죽을 80% 정도 찐다.
- 6_ 190°C로 예열하고 170°C에서 10분, 160°C에서 10분 굽는다.



애플시나몬 리플잼
Apple Cinnamon Ripple Jam
(사과 50%, 계피분말 0.15%)



MACAROON FILLING

호박 리플잼·밤 스프레드·자색고구마 프리퍼레이션 마카롱 필링

MACAROON FILLING

호박 리플잼·밤 스프레드·자색고구마 프리퍼레이션 마카롱 필링

INGREDIENTS

버터 140g

슈가 파우더 10g

앤드로스 리플잼 120g

(or 스프레드·프리퍼레이션)

RECIPE

- 1_ 버터를 부드럽게 푼다.
- 2_ 슈가 파우더를 넣고 섞어준다.
- 3_ 앤드로스 리플잼 120g (스프레드 or 프리퍼레이션)을 넣고 잘 섞는다.



호박 리플잼 **NEW**
Pumpkin Ripple Jam
(호박 30%)



밤 스프레드 **NEW**
Chestnut Spread
(밤 45%)



자색고구마 프리퍼레이션
Purple Sweet Potato Preparation
(자색고구마 40%)