



CHUNK JAM RECIPE BOOK

BAKERY • FOOD • BEVERAGE

Chunk Jam

청크가 다른 오토리 청크잼

Chunk Jam

청크가 다른 오틀리 청크잼

본 레시피북은 카페 & 베이커리 사업자를 위해 구성한 종합 메뉴 가이드북으로
(주)오틀리푸드의 청크잼 원료를 활용하여 레시피를 구성하였습니다.
카페&베이커리 사업자를 위한 품질 좋은 원료를 오틀리푸드 공식몰에서 만나보실 수 있습니다.
(주)오틀리푸드의 공식몰에서는 개인사업자를 위한 특별 혜택가도 제공하고 있으니
카페 & 베이커리 사업자분들의 많은 관심 부탁드립니다.

"건강한 과일식품원료로 식생활을 더 맛있고 건강하게"

(주)오틀리푸드는 2004년 설립 후, 17년 동안 세계 각지의 우수한 과일 가공 원료를 국내 식품 및 푸드서비스기업에 소개하며 과일식품 원료 전문 기업으로 자리매김 해왔습니다. 설립 당시에는 국내에서는 조금 생소했던 크랜베리 등의 베리류 과일과 만능잼 으로 널리 알려져 베이커리/카페 업계 에서 꾸준한 사랑을 받고 있는 오리지널 리플잼과 필링잼 그리고 건조과일, 냉동과일, 당침과일 등 독보적 품질을 인증 받은 전 세계 유수의 제조사들과 협력해 과일가공식품 분야 에서 남다른 전문성을 쌓아가고 있습니다.

(주)오틀리푸드에서 새롭게 선보이는 '오틀리 청크잼'은 원과의 선정부터 부재료와의 이상적인 배합비율을 연구하고 개발하여 각 원과별 특징을 가장 잘 구현해낸 제품 입니다.

또한 사용자와의 다양한 협업을 통해 고객의 사용용도에 적합한 고객사 맞춤형 제품을 생산하고 서비스를 제공합니다.

또한 원물건과스낵 전문 법인인 (주)오틀리푸드빌리지를 설립하여 차별화된 원물간식 개발 노하우와 홈쇼핑, 오프라인, 온라인 등의 유통 채널을 통해 건강한 원물 간식을 선보이며 사업 영역을 확대하여 건강한 식생활문화 발전을 위해 끊임없이 노력하고 있습니다.

OTREE FOOD CHUNK JAM

오틀리푸드에서 새롭게 선보이는 'All Purpose' 다용도 과일잼인 오틀리 청크잼은 파티시에와 바리스타를 위해 탄생한 프로페셔널 잼 라인으로 과육의 싱싱함을 그대로 유지하여 과일 본연의 맛을 그대로 구현하고 높은 표면 장력을 지녀 베이커리 스프레드 사용 시 밀리지 않습니다. 부드러운 과일잼에 다이스 한 과육이 잘 어우러진 청크잼은 베이커리 필링과 디저트 토폭 및 과일 라떼와 에이드 등의 음료 베이스로 다양한 베이커리와 카페 음료 제품 모두에 활용하기 좋은 다용도 멀티제품입니다.



딸기 청크잼

Strawberry Chunk Jam

제품규격 : 딸기 50%
원산지 : 칠레산



사과 청크잼

Apple Chunk Jam

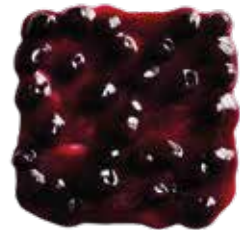
제품규격 : 사과 50%
원산지 : 국내산



애플망고 청크잼

Apple Mango Chunk Jam

제품규격 : 망고 45%
원산지 : 페루산



블루베리 청크잼

Blueberry Chunk Jam

제품규격 : 블루베리 50%
원산지 : 캐나다산



라즈베리 청크잼

Raspberry Chunk Jam

제품규격 : 라즈베리 33%, 라즈베리농축액 3%
원산지 : 칠레산



복숭아 청크잼

Peach Chunk Jam

제품규격 : 복숭아 50%
원산지 : 중국산

SUGAR LANE



CONTENTS

Chapter 1

Bakery



- 7 스트로베리 버터 스콘
Strawberry Butter Scone
- 9 스트로베리 래밍턴
Strawberry Lamington
- 11 라즈베리 크림치즈 쿠키
Raspberry Cream Cheese Cookie
- 13 말차 라즈베리 파운드 케이크
Matcha Raspberry Pound Cake
- 15 망고 빅토리아 케이크
Mango Victoria Cake
- 17 망고 코코넛 휘낭시에
Mango Coconut Financier
- 19 복숭아 쉬폰 케이크
Peach Chiffon Cake
- 21 블루베리 바닐라 컵케이크
Blueberry Vanilla Cupcake
- 23 애플시나몬 파운드 케이크
Apple Cinnamon Pound Cake
- 25 마카롱
Macaron

Chapter 2

Food



- 29 브런치 플래터
Brunch Platter
- 31 라즈베리 비프잼
Raspberry Beef Jam
- 33 딸기잼을 곁들인
아메리칸 치즈 버거
American Cheese Burger
w/ Strawberry Jam
- 35 블루베리 프렌치토스트
Blueberry French Toast
- 37 사과 부라타 샐러드
Apple Burrata Salad
- 39 망고 쉬림프 아보카도 샌드위치
Mango Shrimp Avocado Sandwich
- 41 복숭아 풀드 포크 타코
Peach Pulled Pork Taco

Chapter 3

Beverage



- 45 딸기 크림 라떼
Strawberry Cream Latte
- 47 애플 뱅쇼
Apple Vin Chaud
- 49 애플 캐모마일티
Apple Chamomile Tea
- 51 블루베리 크림 스무디
Blueberry Cream Smoothie
- 53 애플 망고 코코넛 라떼
Apple Mango Coconut Latte
- 55 라즈베리 모히토
Raspberry Mojito
- 57 피치 요거트 라떼
Peach Yogurt Latte



CHAPTER 1

조한빛 파티시에

- 베스트 셀러 저자, “슈가레인 카페 디저트클래스”
- 슈가레인 베이킹 스튜디오, 서울
- 에콜 르노뜨르, 서울
- 나카무라 아카데미, 서울
- SCAE Barista/Brewing Intermediate
- 옥스퍼드 대학교 수학과, 영국

SUGAR LANE

슈가레인 조한빛 파티시에는 (주)오토리푸드와 함께 청크잼 앰배서더로 활동합니다. 이번 레시피북을 통해 오토리 청크잼을 활용한 맛과 비주얼을 모두 만족하는 다양한 베이커리 레시피를 제안합니다. 오토리 청크잼의 생생하고 청크한 과육감과 다채로운 색감, 다양한 플레이버로 구현된 슈가레인 조한빛 파티시에의 레시피를 지금 바로 만나보세요.



Bakery Recipe

by 조한빛 파티시에

- 7 스트로베리 버터 스콘
Strawberry Butter Scone
- 9 스트로베리 래밍턴
Strawberry Lamington
- 11 라즈베리 크림치즈 쿠키
Raspberry Cream Cheese Cookie
- 13 말차 라즈베리 파운드 케이크
Matcha Raspberry Pound Cake
- 15 망고 빅토리아 케이크
Mango Victoria Cake
- 17 망고 코코넛 휘낭시에
Mango Coconut Financier
- 19 복숭아 쉬폰 케이크
Peach Chiffon Cake
- 21 블루베리 바닐라 컵케이크
Blueberry Vanilla Cupcake
- 23 애플시나몬 파운드 케이크
Apple Cinnamon Pound Cake
- 25 마카롱
Macaron



STRAWBERRY BUTTER SCONE

스트로베리 버터 스콘

클래식 스콘에 딸기 버터크림을 파이핑하여 부드러우면서 딸기향이 은은하게 퍼지는 스콘입니다.

Bake Time 30~32분 | Temperature 190도 | MAKES 4cm크기 4개

INGREDIENTS

[스콘]

중력분 188g
설탕 42g
소금 1.5g
베이킹파우더 7.3g
버터 75g
계란 42g
생크림 70g

[딸기 버터크림]

버터 70g
딸기 청크잼 30g

RECIPE

[준비작업]

모든 재료를 냉장 상태로 준비한다.

[공정]

- ① 중력분, 설탕, 소금, 베이킹파우더를 계량 후 체에 내린 후 볼에 담는다.
- ② 1cm 각둑 모양으로 썬 냉장 버터를 ①에 넣고 스크래퍼로 팔알 크기가 되도록 잘라준다.
- ③ 계란을 두세번에 나누어 넣고 반죽한다.
- ④ 95~100g씩 분할한 후 덧칠용 계란물(계란을 잘 풀어놓은 것)을 바른다.
- ⑤ (190°C 예열) 190°C에 16~17분 굽는다.

[마무리]

- ① 스콘이 완전히 식으면 씨 제거기를 사용하여 중앙을 파낸 후 딸기 버터크림으로 채운다.
또한 865깍지를 사용하여 스콘 위에 동그란 모양으로 찌다.
- ② 소량의 딸기 청크잼과 허브로 데코한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

딸기 청크잼

Strawberry Chunk Jam

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





STRAWBERRY LAMINGTON

스트로베리 래밍턴

코코넛, 초코, 딸기의 조합이 완벽한 케이크로 제누아즈의 촉촉함까지 더해진 즐거운 디저트메뉴 입니다.

Bake Time 30~32분 | Temperature 165도 | MAKES 4cm크기 6개

INGREDIENTS

[제누아즈 시트: 케이크원형 1호]

계란 160g

바닐라익스트랙 2g

설탕 80g

꿀 10g

박력분 80g

버터 23g

[시럽]

설탕 15g

물 30g

[초코 소스]

다크 커버춰 초콜릿 40g

생크림 80g

코코아 가루 1.6g

[토피нг]

딸기 청크잼 적당량

코코넛 가루 적당량

RECIPE

[공정]

1_제누아즈 시트

- ① 계란 / 바닐라 익스트랙에 설탕과 꿀을 넣어 손휘퍼로 섞어 준 후 중탕하면서 설탕 / 꿀을 완전히 녹이고 40°C로 온도를 맞춘다.
- ② 중속에서 30초간 휘핑 후 고속으로 휘핑하여 리본 모양이 10초 정도 유지 될 때까지 휘핑하고 (루반 상태) 저속에서 1분간 기포 정리를 한다.
- ③ 체친 박력분을 넣고 재빨리 섞은 후 60°C로 녹인 버터에 반죽을 한 주걱 넣어 (희생 반죽) 잘 섞는다.
- ④ 희생 반죽을 본 반죽에 넣고 잘 섞은 후 팬닝한다.
- ⑤ (예열 165°C) 165°C에서 30~32분간 굽는다.
- ⑥ 오븐에서 꺼내어 쇼크를 주고 거꾸로 10분 정도 둔 후에 바로 해서 식힌다.

2_시럽

- ① 뜨거운 물에 설탕을 완전히 녹이고 시럽이 실온 상태일 때 사용한다.

3_초코 소스

- ① 다크 커버춰 초콜릿을 45°C로 녹인다.
- ② 생크림을 45°C로 데운다.
- ③ ①과 ②를 잘 섞은 후 코코아 가루를 넣고 섞는다.

[마무리]

- ① 제누아즈 시트를 1.5cm 두께로 자른 후 4cm 정사각형 모양으로 잘라낸다.
- ② 시트에 시럽을 바른 후 딸기 청크잼을 바른다. (맨 위의 시트는 시럽만 바른다.)
- ③ 3단으로 쌓아 올린 후 냉장실에서 10분 정도 둔다.
- ④ 초코 소스를 전체적으로 묻힌 후 코코넛 가루를 묻힌다.

PRODUCT RECOMMENDATION

딸기 청크잼

Strawberry Chunk Jam

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





RASPBERRY CREAM CHEESE COOKIE

라즈베리 크림치즈 쿠키

단짠의 맛이 잘 느껴지는 크림치즈 쿠키에 라즈베리의 향긋함과 새콤함을 더한 쿠키메뉴 입니다.

Bake Time 15~16분 | Temperature 175도 | MAKES 4cm크기 2개

INGREDIENTS

버터 40g
흰설탕 14g
황설탕 19g
계란 24g
박력분 23g
중력분 56g
소금 0.7g
베이킹소다 0.3g
베이킹파우더 0.7g
호두분태 29g
건크랜베리 15g
크림치즈 100g
라즈베리 청크잼 적당량

RECIPE

[준비작업]

- ① 모든 재료는 실온(20~22°C)으로 준비
- ② 호두 분태와 건크랜베리는 전처리

[공정]

- ① 실온 버터를 부드럽게 풀어준다. (핸드믹서 1~2단)
- ② 흰설탕 / 황설탕을 넣고 믹싱한다.
- ③ 계란을 넣고 휘핑한다.
- ④ 체친 가루류 (박력분 / 중력분 / 소금 / 베이킹소다 / 베이킹파우더)를 넣고 절반 정도 섞은 후 호두 분태와 건크랜베리를 넣고 섞는다.
- ⑤ 반죽을 110g으로 분할한 후 쿠키 반죽을 납작하게 만들어 만두 속을 넣듯이 크림 치즈 50g을 넣고 감싼다.
- ⑥ 팬닝 후 (175°C 예열) 175°C에서 15~16분 굽는다.
- ⑦ 구운 직후 쿠키가 뜨거울 때 찰주머니를 이용하여 크림치즈 주변 크랙이 간 곳에 라즈베리 청크잼을 넣는다.

PRODUCT RECOMMENDATION

라즈베리 청크잼

Raspberry Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 라즈베리 33%, 라즈베리농축액 3%(칠레산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





MATCHA RASPBERRY POUND CAKE

말차 라즈베리 파운드 케이크

말차와 라즈베리의 페어링으로 훌륭한 플레이버 밸런스를 느낄 수 있는 파운드 케이크입니다.

Bake Time 20~22분 | Temperature 170도(190도 예열) | MAKES 8개

INGREDIENTS

버터 132g
설탕 110g
계란 132g
박력분 127g
베이킹파우더 3.2g
말차 가루 7.6g
화이트 커버춰 초콜릿 33g
라즈베리 청크잼 적당량

RECIPE

[준비작업]

- ① 모든 재료는 실온(20~22°C)으로 준비
- ② 화이트 커버춰 초콜릿을 녹여 30°C로 준비

[공정]

- ① 실온 버터를 부드럽게 풀어준다. (핸드믹서 1~2단, 버터 덩어리가 없을 때까지)
- ② 설탕을 넣고 믹싱한다.
- ③ 체친 가루류 (박력분 / 베이킹파우더 / 말차 가루) 1주걱을 넣고 섞은 후 실온 전란을 4~5회에 나누어 넣으며 섞는다.
- ④ 나머지 체친 가루류를 넣고 섞는다.
- ⑤ 30°C의 화이트 커버춰 초콜릿을 넣고 섞는다.
- ⑥ 구당 65g씩 팬닝 후 (190°C 예열) 170°C에서 20~22분 굽는다.
- ⑦ 다 구워지면 5분 정도 후에 실리콘몰드에서 파운드를 꺼내어 파운드가 따뜻할 때 시럽을 바른다. (시럽은 물과 설탕을 2:1 비율로 섞은 것이다. 뜨거운 물에 완전히 녹이고 시럽이 실온 상태일 때 사용한다.)
- ⑧ 다 식으면 씨제거기로 파운드의 중앙 부분을 파낸 후 라즈베리 청크잼을 채워넣는다.
- ⑨ 데코화이트와 허브로 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

라즈베리 청크잼

Raspberry Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 라즈베리 33%, 라즈베리농축액 3%(칠레산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





MANGO VICTORIA CAKE

망고 빅토리아 케이크

빅토리아 케이크를 휘핑한 생크림과 애플망고 청크잼을 활용하여 부드러우면서 이국적인 맛을 내도록 만든 메뉴로 생망고와 애플망고 청크잼을 동시에 사용하여 다양한 텍스처를 느낄 수 있는 케이크입니다.

Bake Time 20~22분 | Temperature 160도 | MAKES 1개

INGREDIENTS

[빅토리아 케이크]

버터 126g

설탕 98g

소금 0.5g

계란 83g

노른자 18g

박력분 123g

베이킹파우더 4g

사워크림 8g

[휘핑크림]

동물성생크림 100g

마스카포네치즈 10g

설탕 10g

[토포핑]

애플망고 청크잼 적당량

생망고 적당량

RECIPE

[공정]

1_빅토리아 케이크

- ① 모든 재료를 실온으로 준비한다. (20~22°C)
- ② 팬에 유산지를 잘라 넣어 준비한다. (영상 참조)
- ③ 실온 버터를 부드럽게 풀어준 후 설탕/소금을 넣고 크림화한다.
- ④ 실온 계란 / 노른자를 여러 번에 나누어 넣으며 빠르게 휘핑한다.
- ⑤ 체친 박력분 / 베이킹 파우더를 넣고 섞는다.
- ⑥ 사워크림을 넣고 섞어서 마무리한다.
- ⑦ 220g씩 팬닝한다.
- ⑧ (예열 160°C) 160°C에서 20~22분 정도 굽는다.
- ⑨ 다 구워지면 오븐에서 꺼내어 식힌다.

2_휘핑크림

- ① 모든 재료를 볼에 넣고 적당한 되기로 휘핑한다.

[마무리]

- ① 시트가 따뜻할 때 양쪽 시트에 총 시럽 20g을 바른다.
(시럽 레시피는 물:설탕 = 2:1 비율. 뜨거운 물에 설탕을 녹인다.)
- ② 첫번째 시트 위에 809깍지를 사용하여 휘핑크림을 파이핑한 후에 중앙에는 애플망고 청크잼을 50g 놓는다.
- ③ 두번째 시트를 올리고 809깍지로 휘핑크림을 파이핑한 후에 절반은 생망고를 올리고 나머지는 애플망고 청크잼으로 채운다.

PRODUCT RECOMMENDATION

애플망고 청크잼

Apple Mango Chunk Jam

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





MANGO COCONUT FINANCIER

망고 코코넛 휘낭시에

이그조틱한 플레이버를 대표하는 망고와 코코넛을 페어링한 휘낭시에로 코코넛 가루를 묻히고 애플망고 청크잼을 얹어 과일의 풍미를 극대화시킨 메뉴입니다.

Bake Time 10~11분 | Temperature 180도(190도 예열) | MAKES 12개

INGREDIENTS

누아젯(태운) 버터 125g
계란 흰자 158g
설탕 98g
꿀 25g
박력분 66g
아몬드가루 62g
코코넛가루 14g
베이킹파우더 1g
애플망고 청크잼 적당량

RECIPE

[준비작업]

- ① 휘낭시에팬은 버터칠 한다.
- ② 재료는 누아젯(태운) 버터를 제외하고 실온 (20~22°C)

[공정]

- ① 계란 흰자를 볼에 담는다.
- ② 설탕과 꿀을 ①에 담고 휘퍼로 섞는다.
- ③ 박력분, 아몬드 가루, 코코넛 가루와 베이킹 파우더를 체쳐서 넣고 섞는다.
- ④ 50°C 전후의 녹인 누아젯 버터를 넣고 잘 섞는다.
- ⑤ 휘낭시에 팬에 골고루 팬닝을 한다.
- ⑥ 애플망고 청크잼을 중앙에 얹는다.
- ⑦ (예열 190°C) 180°C에서 10~11분을 굽는다.

[마무리]

- ① 휘낭시에가 식은 후 녹인 코팅 화이트 초콜릿을 애플망고 청크잼 부분을 제외하고 바른 후 코코넛 가루를 묻힌다.
- ② 중앙에 애플망고 청크잼을 얹는다.

PRODUCT RECOMMENDATION

애플망고 청크잼

Apple Mango Chunk Jam

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





PEACH CHIFFON CAKE

복숭아 쉬폰 케이크

부드럽고 폭신한 쉬폰 케이크에 향도와 복숭아 청크잼을 활용하여 복숭아 플레이버를 최대한 끌어올린 메뉴로 쉬폰, 휘핑 크림, 복숭아의 조합이 돋보이는 케이크입니다.

Bake Time 22분 | Temperature 165도 | MAKES 1개 (미니쉬폰 높은 틀기준)

INGREDIENTS

[시트]

노른자 22g
설탕 12g
소금 0.2g
카놀라유(포도씨유) 14g
물 12g
바닐라익스트랙 1g
박력분 25g
베이킹파우더 0.3g
계란 흰자 37g
설탕 20g

[쉬폰용 인서트크림]

생크림 25g
마스카포네 4g
설탕 2g
복숭아 청크잼 10g

[아이싱 생크림]

생크림 10g
설탕 1g

RECIPE

[준비작업]

- ① 쉬폰틀 안쪽에 분무기로 물을 뿌린 후 가볍게 털어낸다.
- ② 재료는 모두 실온 (20~22°C)

[공정]

1_시트

- ① 노른자에 설탕과 소금을 넣고 중탕으로 30°C까지 올리며 섞는다. (설탕을 완전히 녹인다.)
- ② 카놀라유를 넣고 섞은 후 물을 넣고 섞는다.
- ③ 체친 가루류(박력분, 베이킹 파우더, 바닐라 가루)를 넣고 섞는다.
- ④ 계란 흰자와 설탕으로 머랭을 올린다.
- ⑤ ③에 머랭을 나눠서 섞는다.
- ⑥ 비중은 0.45~0.5에 맞춘다.
- ⑦ 미니 쉬폰틀 1개당 130g을 팬닝한다.
- ⑧ (165°C 예열) 165°C에서 22분을 굽는다.

2_쉬폰용 인서트생크림

- ① 복숭아 청크잼을 제외한 모든 재료를 볼에 넣고 적당한 되기로 휘핑한다.
- ② 크림이 완성되면 청크잼을 넣고 가볍게 섞는다.

3_아이싱 생크림

- ① 생크림과 설탕을 볼에 넣고 손휘퍼로 묽게 친다.

[마무리]

- ① 쉬폰 케이크 중앙에 인서트 크림을 가득 채운 후 아이싱 생크림을 얹는다.
- ② 생복숭아(향도)를 원하는 모양으로 잘라서 청크잼과 함께 얹고 데코 화이트로 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

복숭아 청크잼

Peach Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 복숭아 53%(중국산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





BLUEBERRY VANILLA CUPCAKE

블루베리 바닐라 컵케이크

촉촉한 컵케이크에 블루베리 버터크림을 파이핑하여 블루베리의 맛과 색감이 완벽한 비주얼의 컵케이크입니다.

Bake Time 15분 | Temperature 180도(190도 예열) | MAKES 6개

INGREDIENTS

[블루베리 컵케이크]

버터 94g
설탕 88g
소금 1g
바닐라익스트랙 1g
계란 90g
박력분 110g
베이킹파우더 2.7g
우유 30g
플레인요거트 10g

[블루베리 버터크림]

버터 170g
블루베리 청크잼 75g

RECIPE

[공정]

1_블루베리 컵케이크

- ① 모든 재료는 실온 (20~22°C)에 맞춘다.
- ② 실온 버터를 부드럽게 풀어준다. (1~2단)
- ③ 설탕, 소금, 바닐라 익스트랙을 넣고 휘핑한다.
- ④ 체친 가루류 (박력분, 베이킹 파우더)를 한주걱 넣고 섞는다.
- ⑤ 실온 계란을 4~5번에 나누어 넣으며 섞는다.
- ⑥ 나머지 체친 가루류를 조금 섞은 후 우유 / 플레인 요거트를 넣고 완전히 섞는다.
- ⑦ 65g씩 팬닝한다.
- ⑧ (예열 190°C) 180°C에서 15분을 굽는다.

2_블루베리 버터크림

- ① 실온 버터(20~22°C)를 핸드믹서(고속)로 10초 정도 휘핑한다.
- ② 실온 블루베리 청크잼과 섞는다.

[마무리]

- ① 씨제거기로 컵케이크 중앙부분을 파낸 후 825깍지를 사용하여 컵케이크 위에 블루베리 버터크림을 짬다.
- ② 생블루베리와 허브로 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

블루베리 청크잼

Blueberry Chunk Jam

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





APPLE CINNAMON POUND CAKE

애플시나몬 파운드 케이크

시나몬 파운드 케이크 속에 사과 청크잼을 넣어 애플시나몬 조합을 완성시켜줌과 동시에 애플 크림을 발라주어 부드러운 텍스처를 추가한 파운드 케이크 입니다.

Bake Time 20~22분 | Temperature 170도(190도 예열) | MAKES 1개

INGREDIENTS

[시나몬 파운드]

버터 46g
마스코바도 설탕 34g
계란 46g
박력분 47g
베이킹파우더 0.7g
시나몬파우더 0.3g
사과 청크잼 20g

[애플 크림]

크림치즈 40g
버터 20g
사과 청크잼 20g

RECIPE

[준비작업]

- ① 모든 재료는 실온(20~22°C)으로 준비한다.
- ② 오란다팬에 버터칠을 한다.

[공정]

1_시나몬 파운드

- ① 실온 버터를 부드럽게 풀어준다. (핸드믹서 1~2단, 버터 덩어리가 없을 때까지)
- ② 마스코바도 설탕을 넣고 믹싱한다.
- ③ 체친 가루류 (박력분 / 베이킹파우더 / 시나몬파우더) 1주걱을 넣고 섞은 후 실온 전란을 4~5회에 나누어 넣으며 섞는다.
- ④ 나머지 체친 가루류를 넣고 섞는다.
- ⑤ 파운드 반죽 90g을 팬닝 후 사과 청크잼 20g을 올린 후 60g을 올린다.
- ⑥ (190°C) 170°C에서 20~22분 굽는다.
- ⑦ 다 구워지면 틀에서 파운드를 꺼낸 후 파운드가 따뜻할 때 시럽을 바른다. (시럽은 물과 설탕을 2:1 비율로 섞은 것이다. 뜨거운 물에 완전히 녹이고 시럽이 실온 상태일때 사용한다.)

2_애플 크림

- ① 실온 버터를 휘핑 후 실온의 크림치즈를 넣고 휘핑한다.
- ② 사과 청크잼을 넣고 고르게 섞는다.

[마무리]

- ① 애플 크림을 파운드에 퍼 바른 후 데코 화이트를 뿌려 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

사과 청크잼

Apple Chunk Jam

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





MACARON

마카롱

국민 디저트 마카롱에 다양한 플레이버의 청크잼을 활용하여 풍미를 높이고 만들기 쉬운 마카롱 메뉴입니다.

Bake Time 15분 | Temperature 145도(155도예열) | MAKES 4.5~5CM 지름 28쌍

INGREDIENTS

[마카롱꼬끼]

100% 아몬드 가루 120g
95% 아몬드 가루 60g
슈가파우더 180g
계란 흰자 135g
설탕 135g

[필링]

우유 85g
노른자 78g
설탕 39g
버터 320g
청크잼(버터크림용) 52g
청크잼(충전용) 적당량

RECIPE

[공정]

1_마카롱꼬끼

- ① 아몬드 가루와 슈가파우더를 체친 후 볼에 담는다.
- ② 계란 흰자에 설탕을 3번에 나누어 넣으며 머랭을 올린다.
- ③ 머랭을 두번에 나누어 넣으며 ①과 섞는다.
- ④ 마카로나주를 한다.
- ⑤ 렉에 걸어서 선풍기로 20~25분간 말린다.
- ⑥ (155°C 예열) 145°C에서 15분 굽는다.

2_필링

- ① 노른자에 설탕 2/3를 넣고 잘 저어준다.
- ② 우유에 나머지 설탕을 넣고 60°C까지 데운 후 ①에 조금씩 넣으며 섞는다.
- ③ ②를 약불에서 85°C까지 가열한다.
- ④ ③을 30°C까지 온도를 떨어뜨린 후 실온 버터(22°C)를 여러번 나누어 넣으면서 휘핑한다.
- ⑤ 청크잼을 넣고 섞는다.

[마무리]

- ① 꼬끼 사이에 필링을 806각지로 동그랗게 짰 후 중앙에 잼을 짤다.
- ② 냉장실에서 하루 숙성시킨다.

PRODUCT RECOMMENDATION

포장단위 : 1kg | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장



딸기 청크잼

Strawberry

딸기 50%(칠레산)



블루베리 청크잼

Blueberry

블루베리 50%(칠레산)



애플망고 청크잼

Apple Mango

망고 45%(페루산)



라즈베리 청크잼

Raspberry

라즈베리 33%,
라즈베리농축액 3%(칠레산)



복숭아 청크잼

Peach

복숭아 53%(중국산)



사과 청크잼

Apple

사과 50%(국내산)

*오티리푸드팜 재미스 판교는 다양한 이민자들이
모여들었던 매력적인 미국의 매력적인 식문화
스토리를 모티브로 폭 넓은 아메리칸 요리를 선보이고
있습니다. (*오티리푸드팜은 (주)오티리푸드,
(주)오티리푸드 빌리지의 계열사로 2022년 10월
성남에 재미스 판교를 오픈해 운영하고 있습니다.)

CHAPTER 2



오티리푸드팜의 첫 번째 브랜드인 아메리칸 캐주얼 다이닝 재미스 판교의 셰프팀이 오티리 청크잼을
활용한 특색있는 브런치 메뉴를 제안합니다. 카페, 베이커리 매장에 브런치 메뉴로 적용이 가능한
조금은 특별한 오티리 청크잼 레시피를 만나보세요.

재미스판교 | 경기도 성남시 수정구 대왕판교로950번길 24 **TEL . 031-759-9887**

Food Recipe

by 재미스 판교 셰프팀



- 29 브런치 플래터
Brunch Platter
- 31 라즈베리 비프잼
Raspberry Beef Jam
- 33 딸기잼을 곁들인
아메리칸 치즈 버거
American Cheese Burger
w/ Strawberry Jam
- 35 블루베리 프렌치토스트
Blueberry French Toast
- 37 사과 부라타 샐러드
Apple Burrata Salad
- 39 망고 쉬림프 아보카도 샌드위치
Mango Shrimp Avocado Sandwich
- 41 복숭아 폴드 포크 타코
Peach Pulled Pork Taco



BRUNCH PLATTER

브런치 플래터

정통 아메리칸 브렉퍼스트로 기본 전식 구성과 사워도우를 곁들여
오토리푸드 잼의 다양하고 풍성한 맛을 함께 즐길 수 있는 브런치 메뉴입니다.

INGREDIENTS

화이트 소시지 2ea
베이컨 슬라이스 2ea
베이컨드빈 50g
에멘탈 치즈 2ea
계란 2ea
양송이 60g
토마토 1/2ea
아스파라거스 60g
브로콜리 50g
사워도우 1ea
라즈베리 청크잼
블루베리 청크잼
애플망고 청크잼

RECIPE

- ① 소시지와 베이컨을 노릇하게 굽는다.
- ② 계란은 스크램블 에그를 만든다.
- ③ 베이컨드빈은 따뜻하게 데워준다.
- ④ 토마토 반조각과 아스파라거스, 양송이를 굽는다.
- ⑤ 브로콜리는 데쳐서 굽는다.
- ⑥ 모든 재료를 접시에 담는다.
- ⑦ 잼을 곁들여 담는다.

PRODUCT RECOMMENDATION

포장단위 : 1kg | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장



블루베리 청크잼

Blueberry

블루베리 50%(캐나다산)



애플망고 청크잼

Apple Mango

망고 50%(칠레산)



라즈베리 청크잼

Raspberry

라즈베리 33%,
라즈베리농축액 3%(칠레산)



RASPBERRY BEEF JAM

라즈베리 비프잼

소고기에 와인식초와 라즈베리 잼을 오래 끓여 만든 달콤한 육포 질감의 비프잼으로 여러 형태의 브레드와 치즈 및 다양한 음식에 활용할 수 있는 잼입니다.

INGREDIENTS

꿀 200g
정제수 500g
라즈베리 청크잼 500g
화이트 와인 식초 200g
레드 와인 식초 200g
소고기 1kg

RECIPE

- ① 비프잼에 사용되는 소고기를 팬에 시어링 해준다.
- ② 나머지 재료를 넣고 약한불에 오래 끓여준다.
- ③ 고기결이 연해지면 채에 내려 수분을 빼준다.
- ④ 완성된 비프잼은 보관용기에 담아 냉장보관한 뒤 다양하게 활용한다.



PRODUCT RECOMMENDATION

라즈베리 청크잼

Raspberry Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 라즈베리 33%, 라즈베리농축액 3%(칠레산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





AMERICAN CHEESE BURGER

딸기잼을 곁들인 아메리칸 치즈 버거

수제버거의 색다른 메뉴로 짭조름한 클래식 아메리칸 버거에 상큼하고 달콤한 딸기잼을 곁들여 신선한 재미와 맛의 조화를 즐길 수 있습니다.

INGREDIENTS

버거번 1ea
우민씨 150g
소금 2g
후추 조금
양파 80g
에멘탈 치즈 24g
버터레터스 20g
토마토 45g
베이컨 슬라이스 2ea
마요네즈 30g
딸기 청크잼 15g
스테이크컷 100g
버터 10g

RECIPE

- ① 우민씨에 소금, 후추를 넣고 패티 모양을 만든다.
- ② 양파는 슬라이스하여 카라멜라이즈로 만든다.
- ③ 그리들에 패티를 굽는다.
- ④ 버거번은 버터를 두르고 안쪽면을 굽고 마요네즈를 스프레드 한다.
- ⑤ 패티를 양쪽면을 구워 치즈를 올려 녹여준다.
- ⑥ 치즈가 녹으면 양파 카라멜라이즈를 올려서 열을 넣어준다.
- ⑦ 버거번 아래면 위로 버터레터스, 토마토를 올리고 패티를 올린다.
- ⑧ 베이컨을 올리고 딸기 청크잼을 곁들여 윗면을 덮어준다.
- ⑨ 감자튀김을 튀겨서 소금간을 하여 곁들인다.



PRODUCT RECOMMENDATION

딸기 청크잼

Strawberry Chunk Jam

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





BLUEBERRY FRENCH TOAST

블루베리 프렌치토스트

블루베리 버터와 콩포트를 곁들여 브레드의 부드러운 식감과 상큼한 단맛을 즐길 수 있는 프렌치토스트입니다. 바나나는 캐러멜화를 하여 깨먹는 재미와 은은한 단맛과 함께 즐기면 좋습니다.

INGREDIENTS

브리오슈 3ps
계란 2ea
생크림 100g
우유 300g
설탕 50g
소금 2g
바닐라 에센스 2g
바나나 1ea
블루베리 청크잼 100g
버터 150g

RECIPE

- ① 계란, 우유, 생크림, 설탕, 소금, 바닐라 에센스를 볼에 다 넣은 후 잘 섞어준다.
- ② 브리오슈를 섞어준 계란물에 골고루 적셔 준다.
- ③ 적신 브리오슈를 팬에 버터를 살짝 두른후 앞뒤로 2분씩 구워 노릇하게 구운 후 오븐에서 마무리 해준다.
- ④ 버터를 녹인 후 블루베리 청크잼 50g을 넣고 잘 섞어 크림화 시켜준다.
- ⑤ 바나나는 반으로 컷팅 후 설탕을 발라준 다음 토치로 구워 캐러멜화 시켜준다.
- ⑥ 구운 브리오슈, 바나나, 버터를 차례대로 올려 마무리해준다.

PRODUCT RECOMMENDATION

블루베리 청크잼

Blueberry Chunk Jam

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





APPLE BURRATA SALAD

사과 부라타 샐러드

상큼한 토마토에 사과 청크잼을 믹스하여 상큼하고 은은한 단맛과 함께 부라타 치즈의 부드러움을 함께 즐길수 있는 샐러드

INGREDIENTS

부라타 치즈 150g
화이트 와인 식초 60g
사과 청크잼 55g
퓨어 올리브 오일 10g
방울토마토 6ea
바질 5g
엑스트라 버진 올리브오일 30g
소금 5g
사과 10g
아보카도 1/2ea
포도씨유 50g

RECIPE

- ① 부라타 치즈, 화이트 와인 식초, 사과 청크잼, 퓨어 올리브 오일을 핸드블랜더로 곱게 갈아준다.
- ② 방울 토마토는 끓는 물에 데쳐 콩카세 한 후 엑스트라 올리브오일, 바질, 소금을 넣고 30분 정도 담궈둔다.
- ③ 아보카도는 레몬즙, 설탕을 넣어준 후 곱게 갈아준다.
- ④ 포도씨유, 사과 청크잼, 화이트 와인 식초, 소금을 넣고 섞어 드레싱을 만들어준다.
- ⑤ 갈아 놓은 부라타 치즈 → 방울토마토 → 아보카도 → 드레싱 순으로 차례대로 올려준다.

PRODUCT RECOMMENDATION

사과 청크잼

Apple Chunk Jam

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





MANGO SHRIMP AVOCADO SANDWICH

망고 쉬림프 아보카도 샌드위치

카페에서 흔히 즐길 수 있는 아보카도 오픈 샌드위치로 아보카도와 스파이시 새우에 애플망고 청크잼을 곁들여 매콤 달콤함과 다채로운 식감을 느낄 수 있는 샌드위치입니다.

INGREDIENTS

사워도우 1ea
흰다리새우 4ea
케이준 스파이스 5g
아보카도 1/2ea
크러쉬드 레드페퍼 1g

[애플망고 소스]

애플망고 청크잼 10g
마요네즈 20g
다진마늘 2g
크러쉬드 레드페퍼 1g

RECIPE

- ① 흰다리새우는 손질 후 케이준 스파이스에 버무려 준다.
- ② 팬에 오일을 두르고 새우를 구워준다.
- ③ 볼에 애플망고 소스 재료를 넣고 섞어준다.
- ④ 사워도우는 6등분 한 다음 그릴에 구워준다.
- ⑤ 아보카도는 손질 후 슬라이스 한다.
- ⑥ 구운 빵에 애플망고 소스를 바르고 아보카도, 구운새우를 올려준다.
- ⑦ 접시에 샌드위치를 올리고 크러쉬드 레드페퍼를 뿌려준다.

PRODUCT RECOMMENDATION

애플망고 청크잼

Apple Mango Chunk Jam

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





PEACH PULLED PORK TACO

복숭아 풀드 포크 타코

멕시코 타코요리로 돼지고기와 잘 어울리는 복숭아를 활용한 메뉴로
부드러운 앞다리살에 바베큐 소스와 복숭아 스프레드의 조합을 느낄 수 있습니다.

INGREDIENTS

돼지 앞다리살 200g
몬트리올 시즈닝 10g
양상추 20g
고수 2g
라임 1/6ea
당근 10g
적양배추 피클 20g
밀&콘 또띠아 2ea

[바베큐 소스]

토마토케첩 180g
우스타소스 15g
사이다비네거 25g
디종머스타드 5g
갈릭파우더 5g
소금 1g
흑설탕 30g

[복숭아 스프레드]

마요네즈 20g
복숭아 청크잼 10g

RECIPE

- ① 돼지 앞다리살은 몬트리올 시즈닝을 발라 수비드 머신에 74도, 24시간 익혀준다.
- ② 바베큐 소스 재료는 소스팬에 넣어 10분간 끓여준다.
- ③ 익은 돼지 앞다리살은 잘게 찢어 바베큐 소스에 버무려준다.
- ④ 볼에 복숭아 스프레드 재료를 섞어준다.
- ⑤ 양상추와 당근, 적양배추 피클은 슬라이스 한다.
- ⑥ 라임은 웨지 모양으로 썰어준다.
- ⑦ 구운 또띠아에 복숭아 스프레드를 바르고 양상추, 풀드 포크와 야채들을 올린다.
- ⑧ 고수는 다져서 뿌려준다.

PRODUCT RECOMMENDATION

복숭아 청크잼

Peach Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 복숭아 53%(중국산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장



CHAPTER 3



오티리푸드 마케팅팀 최진영 상품개발 과장이 오티리 청크잼을 활용한 트렌디한 카페 음료 레시피를 제안합니다. 생생하게 살아 있는 과일 청크와 높은 과일 함량으로 제철 과일 본연의 풍미를 그대로 간직한 청크잼으로 과일 라떼, 과일 칵테일, 과일 티 베리에이션 음료까지 어느 시즌에도 잘 어울리는 음료 레시피를 소개해드립니다.

Beverage Recipe

by 오트리푸드 최진영



- 45 딸기 크림 라떼
Strawberry Cream Latte
- 47 애플 뱅쇼
Apple Vin Chaud
- 49 애플 캐모마일티
Apple Chamomile Tea
- 51 블루베리 크림 스무디
Blueberry Cream Smoothie
- 53 애플 망고 코코넛 라떼
Apple Mango Coconut Latte
- 55 라즈베리 모히또
Raspberry Mojito
- 57 피치 요거트 라떼
Peach Yogurt Latte



STRAWBERRY CREAM LATTE

딸기 크림 라떼

딸기 청크잼을 활용한 크림라떼 입니다. 달콤한 연유크림과 새콤달콤한 딸기우유가 어우러져 부드럽고 달콤하게 즐기기 좋은 음료 입니다.

INGREDIENTS

딸기 청크잼 50g

우유 200ml

딸기시럽 5g

[연유크림]

생크림 100g

연유 20g

RECIPE

- ① 생크림 100g에 연유 20g을 넣고 핸드블렌더를 이용하여 크림을 만든다.
- ② 우유 200ml에 딸기 청크잼 50g, 딸기시럽 5g을 넣고 잘 섞어준다.
- ③ 잔에 얼음을 넣고 ②를 넣어준다.
- ④ ③에 연유크림을 올린다.
- ⑤ 딸기 다이스, 딸기 슬라이스를 토평한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

딸기 청크잼

Strawberry Chunk Jam

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





APPLE VIN CHAUD

애플뱅쇼

따뜻한 와인이라는 뜻의 뱅쇼는 와인에 과일, 시나몬을 넣고 끓여 만드는 겨울철에 즐기 좋은 음료입니다. 달콤하고 향긋한 사과 청크잼을 활용하여 사과의 풍미가 진하게 느껴지는 애플뱅쇼를 즐겨보세요.

INGREDIENTS

사과 청크잼 100g
화이트 와인 750ml
레몬 1ea
사과 반개
시나몬스틱 2ea
팔각 2ea

RECIPE

- ① 깨끗하게 씻은 레몬과 사과 반개를 슬라이스 한다.
- ② 냄비에 달지않은 화이트 와인 1병과 슬라이스 된 사과와 레몬을 넣는다.
- ③ ②에 사과 청크잼 100g을 넣는다.
- ④ 시나몬스틱, 팔각을 넣고 약불로 15분 가량 끓여준다.
- ⑤ 잔에 완성된 뱅쇼를 넣고 사과, 레몬, 시나몬스틱, 로즈마리 등을 데코한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

사과 청크잼

Apple Chunk Jam

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





APPLE CHAMOMILE TEA

애플 캐모마일티

사과의 달콤한 풍미와 캐모마일티의 향긋함이 잘 어우러진 티블렌딩 음료로
사과 청크잼의 사과 과육과 함께 다양한 식감까지 함께 즐겨볼 수 있습니다.

INGREDIENTS

사과 청크잼 45g
캐모마일티 1Tb
설탕시럽 10g
레몬주스 5g

RECIPE

- ① 온수 100ml에 캐모마일 티백을 넣어준 뒤 3분간 우려준다.
- ② 잘 우려진 캐모마일티에 사과청크잼 45g, 설탕시럽 10g, 레몬주스 5g을 넣는다.
- ③ 얼음잔에 잘 섞은 애플 캐모마일티를 넣어준다.
- ④ 사과 슬라이스, 레몬 슬라이스, 타임을 넣어 가니쉬 한 뒤 마무리 한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

사과 청크잼

Apple Chunk Jam

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





BLUEBERRY CREAM SMOOTHIE

블루베리 크림 스무디

블루베리와 바닐라의 향긋한 풍미가 어우러진 스무디 음료입니다. 블루베리 청크잼을 활용하여 다채로운 색감을 표현하였으며 생크림과 함께 색다르게 즐겨보세요!

INGREDIENTS

블루베리 청크잼 80g
냉동 블루베리 20g
설탕시럽 20g
우유 120ml
얼음 200g
생크림 50g

RECIPE

- ① 블렌더 볼에 우유 120ml, 블루베리 청크잼 60g, 냉동 블루베리 20g, 설탕시럽 20g, 얼음 200g을 넣고 블렌딩 한다.
- ② 잔에 블루베리 청크잼 30g을 넣는다
- ③ ②에 블루베리 스무디를 넣어준다
- ④ 바스폰을 이용하여 블루베리 청크잼으로 컵에 무늬를 내준다.
- ⑤ 스무디 위에 휘핑크림을 올려준 뒤 블루베리와 허브를 토핑 한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

블루베리 청크잼

Blueberry Chunk Jam

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





APPLE MANGO COCONUT LATTE

애플망고 코코넛 라떼

달콤한 망고 과육이 입안 가득 느껴지는 라떼음료입니다. 식물성 우유인 코코넛밀크를 사용하여 부담없이 즐길 수 있고, 망고와 코코넛의 조화가 이국적인 느낌을 주며 노란색감이 사랑스러운 음료입니다.

INGREDIENTS

애플망고 청크잼 30g

냉동 망고 50g

코코넛밀크 100ml

우유 100ml

코코넛칩 3g

RECIPE

- ① 해동된 냉동 망고 50g에 애플망고 청크잼 30g을 넣고 머들링 한다.
- ② 코코넛밀크 100g, 우유 100ml를 넣고 잘 저어준다.
- ③ 잔에 ①을 넣고 얼음을 넣는다.
- ④ 코코넛우유를 넣는다.
- ⑤ 망고, 코코넛칩, 허브 등을 토평한 후 마무리 한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

애플망고 청크잼

Apple Mango Chunk Jam

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





RASPBERRY MOJITO

라즈베리 모히또

라즈베리의 붉은 색감과 푸릇한 라임이 어우러져 산뜻한 향이 가득한 목테일 음료입니다.
비타민C가 풍부해 피로회복에도 좋으며, 럼을 추가해 칵테일로 즐기셔도 좋습니다.

INGREDIENTS

라즈베리 청크잼 40g
냉동 라즈베리 15g
모히토시럽 20g
애플민트 3g
라임 ½개
토닉워터 200ml

RECIPE

- ① 잔에 냉동 라즈베리 15g, 라임 ½개, 애플민트 3g을 넣고 머들링 한다.
- ② ①에 모히토시럽 20g, 라즈베리 청크잼 40g을 넣고 잘 저어준다.
- ③ 얼음을 넣고 토닉워터 200ml를 넣는다.
- ④ 라즈베리, 애플민트, 라임 슬라이스를 토핑하여 마무리 한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

라즈베리 청크잼

Raspberry Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 라즈베리 33%, 라즈베리농축액 3%(칠레산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





PEACH YOGURT LATTE

피치 요거트 라떼

복숭아 과육이 가득 들어간 복숭아 청크잼을 활용한 라떼 음료입니다. 플레인 요거트와 함께 복숭아의 달콤함을 함께 즐길 수 있는 상큼하게 즐기기 좋은 요거트 라떼 음료입니다.

INGREDIENTS

복숭아 청크잼 50g
플레인요거트 100g
우유 100g

RECIPE

- ① 플레인요거트 100g과 우유 100ml를 넣고 잘 저어준다.
- ② 잔에 복숭아청크잼 50g을 넣고 얼음을 넣어준다.
- ③ 요거트 우유를 넣는다.
- ④ 복숭아, 허브 등을 토핑하여 마무리 한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

복숭아 청크잼

Peach Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 복숭아 53%(중국산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장

