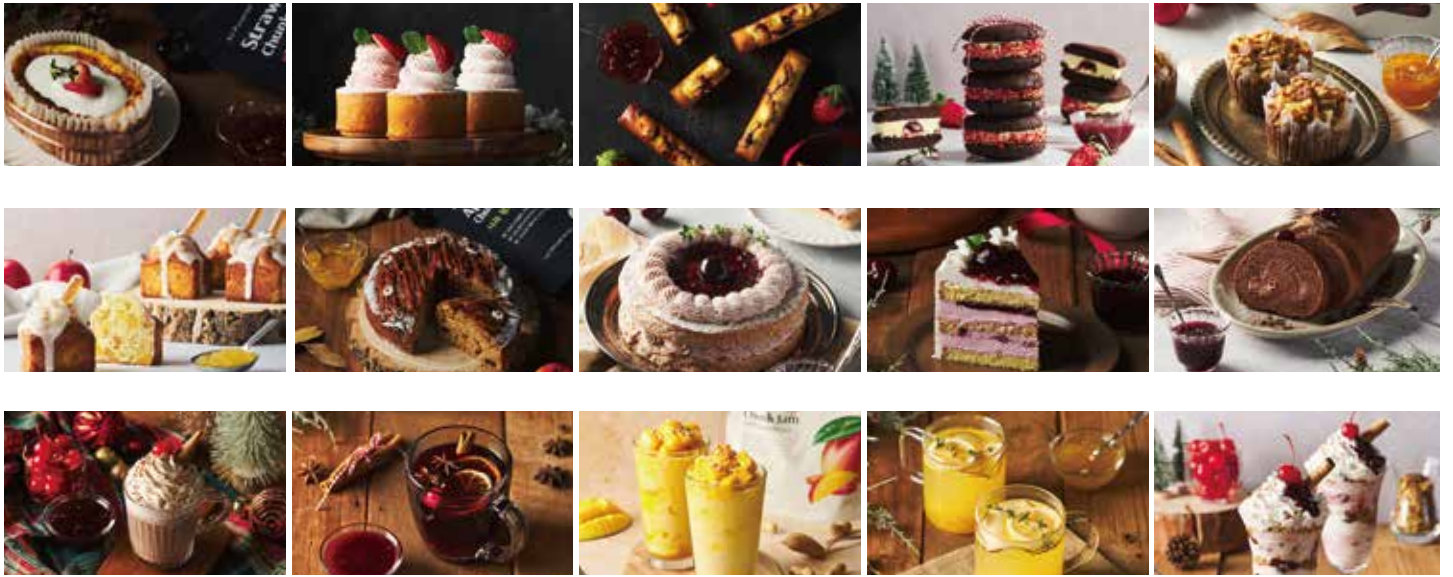




홈페이지 www.otreefoods.com

| 공식몰 shop-otreefoods.com

| 인스타그램 [instagram.com/otreefoods](https://www.instagram.com/otreefoods)

Chunk Jam
청크가 다른 오토리 청크잼



SUGAR LANE
조한빛 파티시에



인스타그램
[Instagram.com/otreefoods](https://www.instagram.com/otreefoods)



오토리푸드 공식몰
shop-otreefoods.com



2023.11

오트리 청크잼
카페 베이커리
F/W 레시피
아이디어



SUGAR LANE

조한빛 파티시에

OTREE CHUNK JAM BY OTREE FOODS

오토리 청크잼 소개

청크잼은 오토리푸드에서 개발 유통하는 과일잼 브랜드로 전 세계 각국의 우수한 품질의 제철 과일에 펙틴을 더해 원료용 잼으로 개발된 제품입니다. 부드럽게 흐르는 제형감과 씹을 때 과육의 식감을 그대로 느낄 수 있는 특징을 가지고 있습니다. 부드러운 과일잼에 다이스 한 과육이 잘 어우러진 청크잼은 베이커리 필링과 디저트 토핑 및 과일 라떼와 에이드 등의 음료 베이스로 다양한 베이커리와 카페 음료 제품 모두에 활용하기 좋은 다용도 멀티제품입니다.

•소비가한 : 제조일로부터 12 개월 | •보관방법 : 실온보관 , 개봉 후 냉장 | •포장단위 : 1 kg x 6 packs / 500 g x 10packs



NEW

Sweet Cherry
스위트 체리 청크잼
[체리(칠레산) 49.95%]



Strawberry
딸기
[딸기(칠레산) 50%]



Apple Mango
애플망고
[망고(페루산) 45%]



Blueberry
블루베리
[블루베리(캐나다산) 50%]



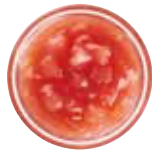
Peach
복숭아
[복숭아(중국산) 53%]



Raspberry
라즈베리
[라즈베리(칠레산) 33%]



Apple
사과
[사과(국내산) 50%]



White Peach
화이트 피치
[백도(중국산) 45%]



Green Grape
청포도
[포도과립(중국산) 50%]



Apple Cinnamon
애플시나몬
[사과(국내산) 50%, 계피가루 0.15%]



Pineapple
파인애플
[파인애플(코스타리카산) 45%]



PART 1. BAKERY

06. 딸기 바닐라 바스크 케이크
Strawberry Vanilla Baque Cake
08. 딸기 바닐라 U 케이크
Strawberry Vanilla U cake
10. 딸기 바통 케이크
Strawberry Baton Cake
12. 딸기 초코 쿠키
Strawberry Chocolate Cookie
14. 애플 고구마 머핀
Apple Sweet Potato Muffin
16. 애플 얼그레이 큐브 파운드 케이크
Apple Earl Grey Cube Pound Cake
18. 애플 케이크
Apple Cake
20. 체리 다쿠아즈
Cherry Dacquoise
22. 체리 생크림 케이크
Cherry Cream Cake
24. 초코 체리 롤케이크
Chocolate Cherry Roll Cake



PART 2. BEVERAGE

28. 애플 쿠키 라떼
Apple Cookie Latte
30. 애플 루이보스 밀크티
Apple Rooibos Milk Tea
32. 애플망고 피넛버터 스무디
Apple Mango Peanut Butter Smoothie
34. 라즈베리 뱅쇼
Raspberry Vin Chaud
36. 애플 유자티
Apple Yuzu Tea
38. 진저 피치 레몬에이드
Ginger Peach Lemonade
40. 체리 쇼콜라
Cherry Chocolate
42. 체리 라임 소다
Cherry Lime Soda
44. 체리 파르페
Cherry Parfait
46. 체리 히비스커스티
Cherry Hibiscus Tea

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.

조한빛 파티시에

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

조한빛 파티시에
슈가레인 베이킹 스튜디오



PART 1. BAKERY

- 06. 딸기 바닐라 바스크 케이크
Strawberry Vanilla Baque Cake
- 08. 딸기 바닐라 U 케이크
Strawberry Vanilla U Cake
- 10. 딸기 바통 케이크
Strawberry Baton Cake
- 12. 딸기 초코 쿠키
Strawberry Chocolate Cookie
- 14. 애플 고구마 머핀
Apple Sweet Potato Muffin
- 16. 애플 얼그레이 큐브 파운드 케이크
Apple Earl Grey Cube Pound Cake
- 18. 애플 케이크
Apple Cake
- 20. 체리 다쿠아즈
Cherry Dacquoise
- 22. 체리 생크림 케이크
Cherry Cream Cake
- 24. 초코 체리 롤케이크
Chocolate Cherry Roll Cake



STRAWBERRY VANILLA BASQUE CAKE

딸기 바닐라 바스크 케이크

최고 인기 바스크 치즈 케이크 속에 숨어있는 딸기 청크잼의 매력을 느껴보세요.

Bake Time 13분 | Temperature 220 °C | MAKES 1개 (카스테라 틀 130×85×50)

INGREDIENTS

[클래식 바스크]

크림치즈 132 g
바닐라 엑스트랙 약간
바닐라빈 1/4 개
설탕 34 g
전란 46 g
생크림 68 g
딸기 청크잼 적당량

[데코]

생크림 25 g
설탕 2 g
생딸기 1 개
동결건조 딸기 다이스 적당량

RECIPE

[공정]

- ① 크림치즈를 제외한 모든 재료는 실온으로 준비한다. (22 ~ 24 °C)
- ② 크림치즈 (26 ~ 28 °C) 에 바닐라 엑스트랙과 바닐라빈의 씨를 곁어 넣고 부드럽게 풀어준다.
- ③ 설탕을 넣고 섞는다.
- ④ 전란을 넣고 믹싱한다.
- ⑤ 생크림을 넣고 섞는다.
- ⑥ 체에 내려 250 ~ 255g 을 팬닝 후 (220 °C 예열) 철판 2장위에 올려 220 °C 에서 13분 굽는다.
- ⑦ 5분 정도 식힌 후 딸기 청크잼 적당량을 인서트한다.

[마무리]

- ① 손휘퍼로 저어 살짝 되직해 지면 바스크 치즈 케이크 윗면에 스푼으로 떠서 올린다.
- ② 생딸기와 동결건조 딸기 다이스로 장식한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

딸기 청크잼

Strawberry Chunk Jam

포장단위 : 1kg, 500 g | 주요성분 : 딸기 50 % (칠레산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





STRAWBERRY VANILLA U CAKE

딸기 바닐라 U 케이크

부드러운 바닐라 파운드 케이크 안에 딸기 청크잼과 휘핑크림을 넣어 비주얼과 맛을 끌어올린 메뉴입니다

Bake Time 20~22 분 | Temperature 170 °C | MAKES 6개 (세프메이드 트그레팬 6구)

INGREDIENTS

[바닐라 딸기 U케이크]

버터 140 g
설탕 115 g
전란 140 g
박력분 140 g
베이킹 파우더 2.5 g
바닐라 가루 1.5 g
요거트 35 g
딸기 청크잼 100 g

[휘핑크림]

생크림 270 g
설탕 20 g
키리쉬 3 g

RECIPE

[준비작업]

모든 재료는 실온 (20 ~22°C)으로 준비

[공정]

- ① 실온 버터를 부드럽게 풀어준다. (핸드믹서 1~2 단 버터 덩어리가 없을 때까지)
- ② 설탕을 넣고 믹싱한다.
- ③ 체친 가루류 (박력분 / 베이킹 파우더 / 바닐라 가루) 1 주걱을 넣고 섞은 후 실온 전란을 4~5회에 나누어 넣으며 섞는다.
- ④ 나머지 체친 가루류와 요거트를 넣고 섞는다.
- ⑤ 팬닝 후 (185 °C 예열) 유산지와 철판을 위에 얹고 170 °C 에서 20~22분 굽는다.
- ⑥ 다 구워지면 팬에서 제거 후 식힘망으로 옮긴 후 따뜻할 때 시럽을 바른다. (케익 하단은 등백 바른다.)
시럽은 물과 설탕을 2:1 비율로 섞어 사용한다. (뜨거운 물에 완전히 녹이고 시럽이 실온 상태일때 사용한다.)

[휘핑크림]

- ① 모든 재료를 볼에 담고 적당한 되기가 될때까지 휘핑한다.

[마무리]

- ① 케이크 중앙에 딸기 청크잼을 파이핑한다.
- ② 105 각지를 이용하여 중앙을 휘핑 크림으로 채운 후 파이핑한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

딸기 청크잼

Strawberry Chunk Jam

포장단위 : 1kg, 500g | 주요성분 : 딸기 50 % (칠레산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





STRAWBERRY BATON CAKE

딸기 바통 케이크

색다른 바통 모양으로 구워 딸기와 크림치즈의 조화를 잘 활용한 메뉴입니다.

Bake Time 10~11 분 | Temperature 180 °C | MAKES 8개 (실팍 바통 8구)

INGREDIENTS

난백 116 g
바닐라 엑스트랙 4 g
설탕 105 g
소금 0.5 g
박력분 42 g
옥수수 전분 7 g
아몬드 가루 49 g
바닐라 가루 1 g
녹인 버터 105 g

크림치즈 16~24 g
딸기 청크잼 32 g

RECIPE

[준비작업]

바통팬에 버터칠 한다.
가루류는 체를 친다.
재료는 녹인 버터를 제외하고 실온 (20~22 °C)

[공정]

- ① 난백과 바닐라 엑스트랙을 볼에 담는다.
- ② 설탕과 소금을 ①에 담고 섞는다.
- ③ 박력분, 옥수수 전분, 아몬드 가루, 바닐라 가루를 체쳐서 넣고 섞는다.
- ④ 50 ~ 60 °C 의 녹인 버터를 넣고 잘 섞는다.
- ⑤ 팬에 50g씩 팬닝 한다.
- ⑥ 팬닝 후 크림치즈와 딸기 청크잼 을 얹는다. (1구당 크림치즈 2~3g, 딸기 청크잼은 4g)
- ⑦ (예열 180 °C) 180 °C에서 10~11분을 굽는다.

[휘핑크림]

- ① 모든 재료를 볼에 담고 적당한 되기가 될때까지 휘핑한다.

[마무리]

- ① 케이크 중앙에 딸기 청크잼을 파이핑한다.
- ② 105 각지를 이용하여 중앙을 휘핑 크림으로 채운 후 파이핑한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

딸기 청크잼

Strawberry Chunk Jam

포장단위 : 1kg, 500 g | 주요성분 : 딸기 50% (칠레산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





STRAWBERRY CHOCOLATE COOKIE

딸기 초코 쿠키

쿠키러버들을 위한 샌드위치형 쿠키에 딸기 맛을 가미하여 풍성함을 강조한 메뉴 입니다.

Bake Time 10~11 분 | Temperature 175 °C | MAKES 4개

INGREDIENTS

[쿠키]

버터 76 g
황설탕 80 g
소금 0.7 g
전란 26 g
박력분 80 g
코코아 가루 35 g
베이킹 소다 0.8 g
베이킹 파우더 0.4 g
마스카포네 치즈 34 g

[크림]

버터 80 g
슈가파우더 34 g
마스카포네 치즈 30 g
딸기 청크잼 적당량

RECIPE

[준비작업]

모든 재료는 실온 (20 ~ 22°C) 으로 준비

[쿠키공정]

- ① 실온 버터를 부드럽게 풀어준다. (핸드믹서 1~2 단 버터 덩어리가 없을 때까지)
- ② 황설탕과 소금을 넣고 믹싱한다.
- ③ 실온 계란을 2~3회에 나누어 넣으며 섞는다.
- ④ 체친 가루류 (박력분 / 코코아 가루 / 베이킹 소다 베이킹 파우더)와 마스카포네 치즈를 넣고 섞는다.
- ⑤ 40 g 씩 분할한다.
- ⑥ (예열 175 °C) 175 °C 에서 10~11 분 굽는다.

[크림공정]

- ① 실온 버터 (20 ~ 22 °C) 를 핸드믹서 (고속) 로 10초 정도 휘핑한다.
- ② 슈가파우더를 넣고 휘핑한 후 마스카포네 치즈를 넣고 중속으로 섞는다.

[마무리]

- ① 2 개의 쿠키 사이에 865 깍지를 사용하여 크림을 30~35 g 파이핑한다.
- ② 크림 중앙에 딸기 청크잼을 적당량 파이핑한다.
- ③ 동결 건조 딸기 다이스를 붙인다.

PRODUCT RECOMMENDATION

딸기 청크잼

Strawberry Chunk Jam

포장단위 : 1kg, 500 g | 주요성분 : 딸기 50 % (칠레산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





APPLE SWEET POTATO MUFFIN

애플 고구마 머핀

클래식한 애플과 시나몬의 조합이 잘 느껴지는 머핀으로 향긋하게 즐기기 좋은 메뉴 입니다.

Bake Time 22 분 | Temperature 175°C | MAKES 6개 (머핀팬)

INGREDIENTS

[크럼블]

버터 55 g
황설탕 50 g
박력분 55 g
아몬드가루 55 g

[애플 시나몬 머핀]

계란 61 g
우유 70 g
머스코바도 설탕 85 g
박력분 120 g
베이킹 파우더 2.9 g
시나몬 파우더 1 g
녹인 버터 61 g
사과 다이스 70 g
고구마 다이스 70 g
애플 시나몬 청크잼 50 g
(과육 부분)

[반죽토픽]

사과 다이스 55 g
고구마 다이스 55 g
크럼블 55 g

RECIPE

[크럼블 공정]

- ① 실온 버터(20~22°C)를 부드럽게 풀어준다.
- ② 황설탕을 넣고 섞는다.
- ③ 체친 아몬드가루, 박력분을 넣고 원하는 크기의 크럼블이 만들어질 때까지 섞는다.
- ④ 소량으로 만들기 힘들기에 넉넉하게 만들어 냉동 보관한다. (항상 냉동 상태로 사용한다.)

[준비작업]

- ① 재료는 녹인 버터를 제외하고 실온 (20~22°C)
- ② 고구마를 전자레인지에 돌려 살짝 익힌다.

[애플시나몬 머핀 공정]

- ① 계란과 우유를 볼에 담는다.
- ② 머스코바도 설탕을 ① 에 넣고 설탕이 녹을 때까지 손회퍼로 섞는다.
- ③ 체친 박력분, 소금, 베이킹 파우더, 시나몬 파우더를 넣고 섞는다.
- ④ 50~60°C의 녹인 버터를 넣고 잘 섞는다.
- ⑤ 사과 다이스, 고구마 다이스, 애플 시나몬 청크잼 과육부분 을 반죽에 넣고 섞는다.
- ⑥ 1구에 95 g씩 팬닝 후 각 구마다 반죽 토픽을 25~27 g 얹는다.
- ⑦ (예열 175°C) 175°C에서 22 분을 굽는다.

PRODUCT RECOMMENDATION

애플 시나몬 청크잼

Apple Cinnamon Chunk Jam

포장단위 : 1 kg, 500 g | 주요성분 : 사과 50% (국내산), 계피가루 0.15 % | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





APPLE EARL GREY CUBE POUND CAKE

애플 얼그레이 큐브 파운드 케이크

애플의 달콤함과 얼그레이의 향긋함을 활용한 귀여운 큐브 파운드 케이크 메뉴입니다.

Bake Time 18~20 분 | Temperature 170 °C | MAKES 8개 (실리코마트 큐브 8구 SF 104)

INGREDIENTS

[애플 큐브 파운드]

버터 120 g
슈가파우더 110 g
전란 108 g
박력분 108 g
베이킹 파우더 3 g
얼그레이 가루 2.5 g
사과 청크잼 (과육 부분) 165 g

[얼그레이 아이싱]

얼그레이 찻물 11 g
분당 66 g

RECIPE

[준비작업]

- ① 모든 재료는 실온(20~22 °C)으로 준비

[공정]

- ① 실온 버터를 부드럽게 풀어준다. (핸드믹서 1~2단, 버터 덩어리가 없을 때까지)
- ② 슈가파우더를 넣고 믹싱 한다.
- ③ 체친 가루류 (박력분/베이킹 파우더/얼그레이 가루) 1주걱을 넣고 섞은 후 실온 전란을 4~5회에 나누어 넣으며 섞는다.
- ④ 나머지 체친 가루류와 사과 청크잼(과육 부분)을 넣고 섞는다.
- ⑤ 1구당 73 g씩 팬닝 후 (190 °C 예열) 170 °C에서 18~20분 굽는다.
- ⑥ 다 구워 지면 5분 정도 후에 실리콘몰드 에서 파운드를 꺼내어 파운드가 따뜻할 때 시럽을 바른다. (시럽은 물과 설탕을 2:1 비율로 섞은 것이다. 뜨거운 물에 완전히 녹이고 시럽이 실온상태일때 사용한다.)

[얼그레이 아이싱 공정]

- ① 뜨거운 물에 얼그레이 차를 우린다.
- ② 얼그레이 찻물과 분당을 섞는다.

[마무리]

- ① 큐브 파운드가 완전히 식으면 아이싱을 얹는다.

PRODUCT RECOMMENDATION

애플 시나몬 청크잼

Apple Cinnamon Chunk Jam

포장단위 : 1 kg, 500 g | 주요성분 : 사과 50 % (국내산), 계피가루 0.15 % | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





APPLE CAKE

애플 케이크

머스코바도의 풍미와 사과 과육이 잘 느껴지는 깊은 맛이 느껴지는 케이크입니다.

Bake Time 35분 | Temperature 160°C | MAKES 1개 (원형 1호)

INGREDIENTS

[마블 반죽]

머스코바도 설탕 13 g
녹인버터 24 g
사과 청크잼 (시럽) 13 g
시나몬 파우더 0.5 g

[애플 케이크]

머스코바도 설탕 70 g
전란 44 g
생크림 83 g
녹인버터 44 g
박력분 140 g
베이킹 파우더 4.4 g
사과 썰은 것 80 g
사과 청크잼 (과육) 60 g
건 크랜베리 15 g

RECIPE

[준비작업]

- ① 건크랜베리를 전처리한다.
- ② 마블 반죽을 만든다.
(머스코바도 설탕 40°C의 녹인 버터, 사과 청크잼 (시럽), 시나몬 파우더를 섞는다.)

[공정]

- ① 머스코바도 설탕과 전란을 섞는다.
- ② 실온 생크림을 ①에 넣어 잘 섞는다.
- ③ 40°C의 녹인 버터를 ②에 넣고 잘 섞는다.
- ④ 체친 가루류 (박력분, 베이킹 파우더) 를 넣고 섞는다.
- ⑤ 마블 반죽을 얹고 꼬치로 저어준다.
- ⑥ (예열 170°C) 160°C에서 35분 굽는다.
- ⑦ 다 식은 후 슈가파우더를 가장자리에 뿌린다.

PRODUCT RECOMMENDATION

사과 청크잼

Apple Chunk Jam

포장단위 : 1 kg, 500 g | 주요성분 : 사과 50% (국내산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





CHERRY DACQUOISE

체리 다쿠아즈

풍성한 다쿠아즈 쉼 사이에 버터크림과 스위트체리 청크잼이 잘 어우러지는 메뉴입니다.

Bake Time 14~15분 | Temperature 170°C | MAKES 2개 (15cm 원형 무스틀)

INGREDIENTS

[다쿠아즈 쉼]

흰자 118g
설탕 36g
난백 가루 1g
아몬드 가루 77g
슈가 파우더 58g
박력분 14g

[체리 크림]

버터 130g
화이트 커버춰 초콜릿 40g
스위트 체리 청크잼 30g

[토픽]

스위트 체리 청크잼 90g

[공정]

- ① 설탕과 난백 가루를 섞는다.
- ② 흰자, 설탕, 난백 가루로 단단한 머랭을 친다.
- ③ 체친 가루(아몬드 가루/슈가파우더/박력분)를 넣고 잘 섞는다.
- ④ 원형 무스틀에 130g 씩 팬닝한다.
- ⑤ (17°C 예열) 170°C 에서 14 ~15분 굽는다.

[체리 크림]

- ① 실온 버터에 녹인 화이트 커버춰 초콜릿 (30°C) 을 넣고 휘핑한다.
- ② 스위트 체리 청크잼을 넣고 섞는다.

[마무리]

- ① 824깍지로 다쿠아즈 쉼에 체리 크림을 가장자리에 파이핑한다.
- ② 중앙에 크림을 가볍게 바른 후 스위트 체리 청크잼을 얹는다.
- ③ 쉼을 얹고 가장자리에서 1cm안쪽으로 체리 청크잼을 파이핑한다.
- ④ 중앙에 크림을 가볍게 바른 후 스위트 체리 청크잼을 얹는다.

PRODUCT RECOMMENDATION

스위트 체리 청크잼

Sweet Cherry Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 체리 49.95% (칠레산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





CHERRY CREAM CAKE

체리 생크림 케이크

언제나 진리인 생크림 케이크에 스위트 체리 청크잼을 가미하여 체리의 맛을 잘 느낄 수 있는 케이크입니다.

Bake Time 28~30분 | Temperature 165 °C | MAKES 1개 (1호 원형)

INGREDIENTS

[시트.케이크 원형 1호]

계란 160 g
바닐라 엑스트랙 4 g
설탕 80 g
꿀 10 g
박력분 80 g
버터 23 g

[인서트 생크림]

생크림 160 g
설탕 11 g
버건디 색소 1 방울

[아이싱 + 데코 생크림]

생크림 220 g
설탕 17 g

[시럽]

설탕 15 g
물 30 g
키리쉬 3 g
스위트 체리 청크잼 100~120 g

RECIPE

[준비작업]

① 팬에 유산지를 깔아준다.

[시트공정]

- ① 계란, 바닐라 엑스트랙에 설탕과 꿀을 넣어 손휘퍼로 섞어 준 후 중탕하면서 설탕 꿀을 완전히 녹이고 40 °C 로 온도를 맞춘다.
- ② 저속에서 30초간 휘핑후 고속으로 휘핑하여 리본 모양이 10 초 정도 유지 될 때까지 휘핑하고 (루반 상태) 저속에서 1분간 기포 정리를 한다.
- ③ 체친 박력분을 넣고 재빨리 섞은 후 60 °C 로 녹인 버터에 반죽을 한 주걱 넣어 희생 반죽을 만들어 잘 섞는다.
- ④ 희생 반죽을 본 반죽에 넣고 잘 섞은 후 팬닝한다.
- ⑤ (예열 165 °C) 165 °C 에서 28~30분간 굽는다.
- ⑥ 오븐에서 꺼내어 쇼크를 주고 거꾸로 10 분 정도 둔 후에 바로 빼서 식힌다.
- ⑦ 15 cm 두께로 잘라서 사용한다.

[인서트 생크림 공정]

- ① 모든 재료를 볼에 넣고 인서트 크림 되기로 휘핑한다. (인서트 생크림은 아이싱 크림보다 되직하다.)

[아이싱 데코 생크림 공정]

- ① 모든 재료를 볼에 넣고 아이싱 크림 되기로 휘핑한다.

[시럽 공정]

- ① 뜨거운 물에 설탕을 완전히 녹인 후 키리쉬를 넣어 섞는다.

[마무리]

- ① 뜨거운 물에 설탕을 완전히 녹인 후 키리쉬를 넣어 섞는다.
- ② 시트에 시럽을 바른 후 스위트 체리 청크잼 40g 을 바른후 인서트 크림을 올리고 평평하게 한다.
- ③ 두번째 시트를 얹고 ①을 반복한다.
- ④ 마지막 시트를 얹는다.
- ⑤ 아이싱 후 95번 깎지로 파이핑 후 중앙에 스위트 체리 청크잼을 올린다.

PRODUCT RECOMMENDATION

스위트 체리 청크잼

Sweet Cherry Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 체리 49.95 % (칠레산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





CHOCOLATE CHERRY ROLL CAKE

초코 체리 롤케이크

부드러운 롤 시트 사이로 초코 크림과 스위트 체리 청크잼이 조화를 이루어 블랙 포레스트의 테마를 잘 표현한 메뉴입니다.

Bake Time 23분 | Temperature 155 도 | MAKES ½ 빵팬 1 개 (290X290X45)

INGREDIENTS

[시트]

난황 100 g
설탕 a 30 g
우유 45 g
오일 60 g
박력분 68 g
코코아 가루 18 g
흰자 200 g
설탕 b 75 g

[초코 크림]

다크 커버춰 초콜릿 100 g
생크림 a 100 g
생크림 b 200 g
스위트 체리 청크잼 140 g

[준비작업]

① 모든 재료는 실온 (20 ~ 22 °C)

[시트공정]

- ① 난황에 설탕 a 을 넣고 섞어주면서 30°C로 온도를 맞춘다.
- ② 우유와 오일을 넣고 믹싱한다.
- ③ 두번 체친 박력분과 코코아 가루를 넣어 덩어리 없이 잘 섞는다.
- ④ 흰자에 설탕 b 을 세번에 나누어 넣으며 머랭을 친다.
- ⑤ 머랭을 ③에 세번에 나누어 넣으며 섞는다.
- ⑥ (예열 165°C) 155°C 에서 23분 굽는다.
- ⑦ 구워져 나오면 바로 틀에서 제거하고 옆면을 떼어낸 후 종이를 덮고 식힌다.

[초코크림 공정]

- ① 다크 커버춰 초콜릿과 생크림 a 를 45°C로 맞춘 후 잘 섞어서 가나슈를 만든다.
- ② ①에 차가운 생크림 b 를 넣고 잘 섞는다.
- ③ 냉장실에 4시간 이상 보관 후 되직하게 휘핑해서 사용한다.

[마무리]

- ① 초코시트의 4면을 조금씩 잘라낸다.
- ② 스위트 체리 청크잼 140g 을 고르게 편다.
- ③ 크림을 위에 고르게 펴고 말아준다.
- ④ 냉장실에서 2시간 정도 모양이 잡히도록 둔다.

PRODUCT RECOMMENDATION

스위트 체리 청크잼

Sweet Cherry Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 체리 49.95 % (칠레산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장







PART 2. BEVERAGE

- 28. 애플 쿠키 라떼
Apple Cookie Latte
- 30. 애플 루이보스 밀크티
Apple Rooibos Milk Tea
- 32. 애플망고 피넛버터 스무디
Apple Mango Peanut Butter Smoothie
- 34. 라즈베리 뱅쇼
Raspberry Vin Chaud
- 36. 애플 유자티
Apple Yuzu Tea
- 38. 진저 피치 레몬에이드
Ginger Peach Lemonade
- 40. 체리 쇼콜라
Cherry Chocolate
- 42. 체리 라임 소다
Cherry Lime Soda
- 44. 체리 파르페
Cherry Parfait
- 46. 체리 히비스커스티
Cherry Hibiscus Tea



APPLE COOKIE LATTE

애플 쿠키 라떼

사과 청크잼의 달콤한 사과 풍미와 쿠키 스프레드가 어우러져
애플 쿠키가 연상되는 부드러운 라떼 음료입니다.

INGREDIENTS

사과 청크잼 60 g
로투스 스프레드 25 g
우유 230 ml

RECIPE

- ① 우유 230ml를 스팀한다.
- ② 잔에 사과 청크잼 60g, 로투스스프레드 25g 을 넣는다.
- ③ ② 에 스팀한 우유를 넣고 잘 녹여준다.
- ④ 우유거품을 올려준 뒤 쿠키분태를 토평한 후 마무리 한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

사과 청크잼

Apple Chunk Jam

포장단위 : 1 kg, 500 g | 주요성분 : 사과 50 %(국내산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





APPLE ROOIBOS MILK TEA

애플 루이보스 밀크티

카페인 없이 부담없이 즐기기 좋은 루이보스 밀크티에
향긋한 애플 시나몬 청크잼이 어우러진 향긋하고 달콤한 밀크티 음료입니다.

INGREDIENTS

애플시나몬 청크잼 55 g
루이보스티백 1 Tb
꿀 5 g
우유 200 ml

RECIPE

- ① 온수 50 ml 에 루이보스티백을 넣고 3분간 우려준다.
- ② 우유 200 ml 를 스팀 한다.
- ③ 잔에 애플시나몬 청크잼 55g, 꿀 5g 을 넣는다.
- ④ ③에 우려진 루이보스티를 넣고 스팀한 우유를 넣고 잘 저어준다.
- ⑤ 우유거품을 올려준 뒤 시나몬파우더 , 건조 사과칩을 토평한 후 마무리 한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

애플시나몬 청크잼

Apple Cinnamon Chunk Jam

포장단위 : 1 kg, 500 g | 주요성분 : 사과 50 % (국내산), 계피가루 0.15% | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





APPLE MANGO PEANUT BUTTER SMOOTHIE

애플망고 피넛버터 스무디

단백질 및 식이섬유가 풍부한 피넛버터와 비타민이 풍부한 애플망고 청크잼을 함께 블렌딩 해 건강하게 즐기기에 좋은 스무디 음료입니다.

INGREDIENTS

애플망고 청크잼 95 g
오트리 냉동 애플망고 130 g
오트밀크 130ml
피넛버터 20 g
얼음 100 g
땅콩분태 3 g

RECIPE

- ① 블렌더볼에 오트밀크 130 ml, 애플망고 청크잼 65 g, 냉동 애플망고 100 g, 피넛버터 20 g, 얼음 100 g 을 넣고 블렌딩 한다.
- ② 잔에 애플망고 청크잼 30 g 을 담아준다.
- ③ ②에 블렌딩된 스무디를 넣고, 냉동 애플망고, 땅콩분태를 토포한 후 마무리 한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

애플망고 청크잼

Apple Mango Chunk Jam

포장단위 : 1 kg, 500 g | 주요성분 : 망고 45 % (페루산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





RASPBERRY VIN CHAUD

라즈베리 뱅쇼

항산화 성분이 풍부한 라즈베리가 가득 들어간
추운 계절 따뜻하게 즐기기 좋은 뱅쇼 음료입니다.

INGREDIENTS

애플시나몬 청크잼 30 g
라즈베리 청크잼 30 g
뱅쇼베이스 30 g
온수 230 ml
시나몬스틱, 정향, 건조과일칩

RECIPE

- ① 잔에 뱅쇼베이스 30 g, 애플시나몬 청크잼 30 g, 라즈베리 청크잼 30 g 을 넣는다.
- ② 온수 230 ml 를 넣고 잘 저어준다.
- ③ 시나몬스틱, 정향, 건조 과일칩 등을 토포한 후 마무리 한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

애플시나몬 청크잼

Apple Cinnamon Chunk Jam

포장단위 : 1 kg, 500 g | 주요성분 : 사과 50 % (국내산), 계피가루 0.15 % | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장

라즈베리 청크잼

Raspberry Chunk Jam

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





APPLE YUZU TEA

애플 유자티

달콤한 사과 과육이 가득 들어간 사과 청크잼에 향긋한 유자가 어우러진 겨울철 따뜻하게 즐기기 좋은 티 음료입니다.

INGREDIENTS

사과 청크잼 55 g
유자베이스 30 g
설탕시럽 10 g
온수 230 ml

RECIPE

- ① 온수 230 ml 에 사과 청크잼 55 g, 유자베이스 30 g, 설탕시럽 10 g 을 넣고 잘 저어준다.
- ② 레몬슬라이스, 허브등을 토포한 후 마무리 한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

사과 청크잼

Apple Chunk Jam

포장단위 : 1 kg, 500 g | 주요성분 : 사과 50 % (국내산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





GINGER PEACH LEMONADE

진저 피치 레몬에이드

감기에 좋은 진저와 달콤한 복숭아 과육이 함께 씹혀 추운 계절에도 즐기기 좋은 에이드 음료입니다.

INGREDIENTS

복숭아 청크잼 45 g
진저레몬 베이스 30 g
탄산수 180 ml

RECIPE

- ① 잔에 복숭아 청크잼 45 g, 진저레몬 베이스 30 g을 넣는다.
- ② ①에 얼음을 가득 채워준다.
- ③ 탄산수 180 ml를 넣는다.
- ④ 레몬슬라이스, 허브 등을 토퍼링 한 후 마무리 한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

복숭아 청크잼

Peach Chunk Jam

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





CHERRY CHOCOLATE

체리 쇼콜라

초콜릿과 체리가 어우러져 마치 포레누아 케이크를 먹는 듯한 맛을 느낄 수 있는 체리 초코 음료입니다.
에스프레소를 추가해 모카로 즐겨도 좋습니다.

INGREDIENTS

스위트 체리 청크잼 30 g

초콜릿 소스 40 g

우유 200 ml

생크림 50 g

RECIPE

- ① 잔에 스위트 체리 청크잼 30 g, 초콜릿 소스 40 g 을 넣는다.
- ② 우유 200 ml 를 넣고 잘 녹여준다.
- ③ ②에 얼음을 채워 준 뒤 생크림을 올려준다.
- ④ 스프링클 , 마라시노 체리를 토핑한 후 마무리 한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

스위트 체리 청크잼

Sweet Cherry Chunk Jam

포장단위 : 1 kg | 주요성분 : 체리 49.95 % (칠레산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





CHERRY LIME SODA

체리라임소다

라임과 민트의 청량함에 스위트 체리의 달콤함이 어우러져 새콤달콤하게 즐기기에 좋은 목테일 음료입니다.

INGREDIENTS

스위트 체리 청크잼 50 g
라임주스 10 g
애플민트 3 g
토닉워터 180 ml

RECIPE

- ① 잔에 라임주스 10 g, 애플민트 3 g 을 넣고 머들링 한다.
- ② ① 에 스위트 체리 청크잼 50 g 을 넣고 얼음을 채워준다.
- ③ ②에 토닉워터 180 ml 를 넣고 잘 저어준다.
- ④ 애플민트 , 라임슬라이스를 토핑 한 후 마무리 한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

스위트 체리 청크잼

Sweet Cherry Chunk Jam

포장단위 : 1 kg | 주요성분 : 체리 49.95 % (칠레산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





CHERRY PARFAIT

체리 파르페

요거트 스무디에 달콤한 스위트 체리 청크잼이 어우러진 파르페입니다.
그래놀라와 생크림을 토핑 하여 풍성하게 즐기기 좋은 메뉴입니다.

INGREDIENTS

스위트 체리 청크잼 60 g
요거트 파우더 60 g
우유 120 ml
그래놀라 30 g
생크림 50 g

RECIPE

- ① 블렌더볼에 우유 120 ml, 요거트 파우더 60 g, 얼음 200 g 을 넣고 블렌딩 한다.
- ② ① 에 스위트 체리 청크잼 60 g 을 넣고 가볍게 섞어준다.
- ③ 잔에 스무디를 절반 정도 넣어준 뒤 그래놀라 30 g 을 넣는다.
- ④ 나머지 스무디를 채워준 뒤 생크림을 올려준다.
- ⑤ 스프링클, 막대과자, 마라시노 체리 등을 토핑 한 후 마무리 한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

스위트 체리 청크잼

Sweet Cherry Chunk Jam

포장단위 : 1 kg | 주요성분 : 체리 49.95 % (칠레산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





CHERRY HIBISCUS TEA

체리 히비스커스티

새콤함이 느껴지는 히비스커스티와 달콤한 스위트 체리를 넣어 만든 티베리에이션 음료입니다.
카페인 없이 언제든지 편하게 즐기기에 좋은 티 음료입니다.

INGREDIENTS

스위트 체리 청크잼 50 g
히비스커스티백 1 Tb
레몬 베이스 10 g

RECIPE

- ① 온수 100 ml 에 히비스커스티백 1개를 넣고 3분간 우려준다.
- ② 잔에 스위트 체리 청크잼 50 g, 레몬 베이스 10 g 을 넣는다.
- ③ ② 에 얼음을 채워 준 뒤 우려진 히비스커스티를 넣고 잘 저어준다.
- ④ 레몬 슬라이스, 허브 등을 토평 한 후 마무리 한다 .

PRODUCT RECOMMENDATION

스위트 체리 청크잼

Sweet Cherry Chunk Jam

포장단위 : 1 kg | 주요성분 : 체리 49.95 % (칠레산) | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장

