



Otree
FOODS

Otree recipe book

�트리푸드가 제안하는

카페 & 베이커리 레시피 아이디어

with 조한빛 파티시에

OTREE CHUNK JAM BY OTREE FOODS

오토리 청크잼 소개

과육의 싱싱함을 그대로 담고 있는 청크잼은 제철에 수확한 고품질의 과일에 설탕, 펙틴 등을 첨가 후 가열해 만든 전문가용 잼입니다.

- 소비기한 : 제조일로부터 12 개월
- 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장
- 포장단위 : 1 kg x 6 packs / 500 g x 10 packs



Pineapple
파인애플
[파인애플(코스타리카산) 45%]



Strawberry
딸기
[딸기(칠레산) 50%]



Sweet Cherry
스위트 체리
[체리(칠레산) 49.95%]



NEW
Hallabong
한라봉
[한라봉 농축액(국내산) 10%, 한라봉제스트 7%]



Apple Mango
애플망고
[망고(페루산) 45%]



Blueberry
블루베리
[블루베리(캐나다산) 50%]



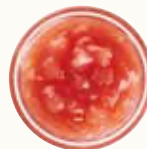
Peach
복숭아
[복숭아(중국산) 53%]



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%]

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

Otree
1000x
SUGAR LANE
Hanbit Cho

조한빛

조한빛 파티시에
슈가레인 베이킹 스튜디오



CONTENT

PART 1. BAKERY

- 05. 뽕띠 딸기 뚜르비용
Petite Strawberry Tourbillon
- 07. 라즈베리 치즈 케이크
Raspberry Cheese Cake
- 09. 린저 쿠키
Linzer Cookie
- 11. 트로피컬 고 라운드
Tropical Go Round
- 13. 블루베리 솔방울
Blueberry Pinecone
- 15. 애플 시나몬 바통 케이크
Apple Cinnamon Barton Cake
- 17. 체리 초코 컵케이크
Cherry Chocolate Cupcake
- 19. 한라봉 찹쌀떡
Hallabong Sticky Rice Cake
- 21. 한라봉 티그레
Hallabong Tigre
- 23. 한라봉 티라미수
Hallabong Tiramisu



PETITE STRAWBERRY TOURBILLON

쁘띠 딸기 뚜르비용

프랑스어로 회오리 라는 뜻을 가진 뚜르비용 모양의 뿌띠푸 형식으로 타르트의
바삭한 식감과 딸기 청크잼을 활용한 휘가나슈와 콩피가 어우러진 딸기 디저트 메뉴입니다.

Bake Time 30~32 분 | Temperature 165 °C | MAKES 16 개

INGREDIENTS

[타르트셸]

버터 50g
분당 36g
아몬드 파우더 10g
옥수수 전분 15g
소금 0.5g
전란 18g
박력분 90g

[시트 케이크 원형 1호]

계란 160g
바닐라 엑스트랙 2g
설탕 80g
꿀 10g
박력분 80g
버터 23g

[딸기 콩피 인서트]

딸기퓨레 44g
딸기청크잼 66g
설탕 9g
젤라틴 매스 11g

[딸기 가나슈 몽떼]

생크림 180g
딸기 청크잼 60g
화이트 커버춰 38g
젤라틴 매스 9g
셰프마스터 슈퍼레드 2방울

딸기 청크잼 90g

RECIPE

[타르트셸 공정]

- ① 실온 버터를 저속으로 부드럽게 풀어준다. (1~2 단)
- ② 체친 분당, 아몬드 파우더, 전분, 소금, 전란을 넣고 섞는다.
- ③ 체친 박력분을 넣고 한 덩어리가 되도록 섞어준다.
- ④ 볼에서 꺼내어 작업대에 올려두고 아직 안 섞인 가루가 잘 섞이도록 바닥에 놓고 밀어편다. (프라제 작업)
- ⑤ 각봉과 종이 호일을 사용하여 원하는 두께로 밀어편다. (해당 타르트의 경우 2mm)
- ⑥ 4cm 주름형 쿠키커터로 잘라낸 후 airplus 15 실리콘마트 위에 올린 후 (165 °C 예열) 165°C 에서 10~11 분 굽는다.

[시트 공정 (40개 분량)]

- ① 계란, 바닐라 엑스트랙에 설탕과 꿀을 넣어 손휘퍼로 섞어 준 후 중탕 하면서 설탕, 꿀을 완전히 녹이고 40°C로 온도를 맞춘다.
- ② 저속에서 30 초간 휘핑후 고속으로 휘핑하여 리본 모양이 10 초 정도 유지 될 때까지 휘핑하고 (루반 상태) 저속에서 1 분간 기포 정리를 한다.
- ③ 체친 박력분을 넣고 재빨리 섞은 후 60°C 로 녹인 버터에 반죽을 한 주걱 넣어 회생 반죽을 만든 뒤 본 반죽에 넣고 잘 섞은 후 팬닝한다.
- ④ (165°C 예열) 165 °C에서 30~32 분간 굽는다.
- ⑤ 오븐에서 꺼내어 쇼크를 주고 거꾸로 10 분 정도 둔 후에 바로 빼서 식힌다.
- ⑥ 1 cm 두께 시트로 슬라이스 한후 3.3cm 원형 커터로 잘라서 사용한다.

[딸기 콩피 인서트 공정]

- ① 딸기 퓨레와 딸기 청크잼을 60°C 로 가열한 후 설탕과 젤라틴 매스를 넣고 잘 섞는다.
- ② SF 257 물드에 채운다.

[딸기 가나슈 몽떼 공정]

- ① 생크림에 딸기 청크잼을 넣은 후 40~50 °C 로 데운다.
- ② 40~50°C 로 녹인 화이트 커버춰에 넣고 유화시킨다.
- ③ 젤라틴 매스와 색소를 넣고 유화시킨다.
- ④ 8시간 이상 냉장 휴지 후 휘핑하여 사용한다.

[마무리]

- ① 구워진 타르트 셸 바닥에 딸기 청크잼을 5g 짤 뒤 제누아즈를 놓는다.
- ② 딸기 가나슈 몽떼를 살짝 문힌 후 딸기 콩피 인서트를 올린다.
- ③ 103 깍지로 가나슈 몽떼를 뚜르비용 모양으로 짤 후 초콜릿 장식으로 데코한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

딸기 청크잼

Strawberry Chunk Jam

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





RASPBERRY CHEESE CAKE

라즈베리 치즈 케이크

치즈 케이크에 라즈베리 청크잼을 활용하여 산뜻한 맛을 느낄 수 있으며, 노오븐 레시피로 간편하게 만들 수 있는 메뉴입니다.

MAKES 1 개 (15cm 무스링)

INGREDIENTS

[쿠키 베이스]

다이제 쿠키 110g

녹인버터 55g

[치즈 케이크 공정]

크림치즈 180g

설탕 40g

요거트 40g

젤라틴 4.5g

생크림 140g

라즈베리 청크잼 180g

[라즈베리 젤리공정]

라즈베리 퓨레 100g

물 25g

설탕 20g

젤라틴 3g

RECIPE

[쿠키베이스 공정]

① 다이제 쿠키를 부셔서 녹인버터와 섞는다.

② 무스링 바닥과 옆면에 붙인다.

[치즈 케이크 공정]

① 크림치즈 (25°C 온도) 를 풀어준 후 설탕을 넣어 저속으로 휘핑한 후 요거트 (25°C 온도)를 넣어 휘핑한다.

② 생크림 100g 을 요거트 정도의 농도가 되도록 휘핑 후 ① 과 섞어 준 뒤 라즈베리 청크잼을 넣고 섞는다.

③ 40g 의 생크림을 40~ 50°C 로 데워서 미리 수화시킨 젤라틴을 녹인다.

④ 무스링에 붓고 냉장실에서 6시간 이상 굳힌다.

[라즈베리 젤리 공정]

① 라즈베리 퓨레, 물, 설탕을 50°C 로 데워 미리 불려둔 젤라틴을 넣고 잘 섞는다.

② 28°C 로 식힌 후 냉장실에서 굳힌 치즈 케이크 위로 붓는다.

PRODUCT RECOMMENDATION

라즈베리 청크잼

Raspberry Chunk Jam

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





LINZER COOKIE

린저 쿠키

오스트리아에서 유래한 쿠키로 계란 노른자를 사용하여 깊은 맛과 함께 고소한 맛이 느껴지는 쿠키로 라즈베리 청크잼을 활용하여 상큼한 맛을 더한 메뉴입니다.

Bake Time 10~11 분 | Temperature 160 °C | MAKES 20~22개 (6cm & 3cm 원형 쿠키커터)

INGREDIENTS

[린저 쿠키]

버터 110g
슈가파우더 60g
소금 0.3g
난황 25g
박력분 140g
아몬드 파우더 35g
바닐라 파우더 1g

[인서트잼]

라즈베리 청크잼 적당량

RECIPE

[린저 쿠키 공정]

- ① 실온 버터를 풀어준다.
- ② 슈가 파우더와 소금을 ① 에 넣고 크림화한다.
- ③ 실온 난황을 두번에 나누어 넣는다.
- ④ 체친 박력분, 아몬드 파우더, 바닐라 파우더를 넣고 섞는다.
- ⑤ 유산지 사이에 3mm 두께로 밀어펴고 잠시 냉동실에서 굳힌다.
- ⑥ 6cm 쿠키커터와 3cm 쿠키커터를 사용하여 반죽을 찍어낸 후 타공 매트 사이에 놓는다.
(절반은 6cm 원형, 절반은 6cm 원형이지만 중앙이 3cm 뚫린 형태가 되도록 찍어낸다.)
- ⑦ (160 °C 예열) 160°C에서 10 ~ 11분 굽는다.

[마무리]

- ① 라즈베리 청크잼을 10 ~ 15% 줄인다. (중량 기준)
- ② 중앙이 뚫린 쿠키에 슈가파우더를 뿌린다.
- ③ 6cm 원형 쿠키에 라즈베리 청크잼을 적당량 짰 후 중앙이 뚫린 6cm 쿠키를 얹는다.

PRODUCT RECOMMENDATION

라즈베리 청크잼

Raspberry Chunk Jam

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





TROPICAL GO ROUND

트로피컬 고 라운드

망고, 코코넛, 파인애플의 트로피컬한 조합이 조화로운 맛으로 부드러움과 바삭함을 동시에 느낄 수 있는 메뉴입니다.

Bake Time 10~12 분 | Temperature 160°C | MAKES 1개 (18cm 지름)

INGREDIENTS

[스트로이젤]

버터 22g
황설탕 22g
아몬드 가루 22g
박력분 22g

[크루스티어링]

스트로이젤 80g
포요틴 20g
아몬드 분태 20g
밀크 커버춰 24g
코코아 버터 14g

[망고 크레뮈]

망고 퓨레 40g
애플망고 청크잼 60g
전란 40g
설탕 10g
젤라틴 매스 12g
버터 35g

[코코넛 휘 가나슈]

코코넛 밀크 31g
생크림 70g
화이트 커버춰 24g
젤라틴 매스 5g

[파인애플 휘 가나슈]

생크림 96g
파인애플 청크잼 32g
화이트 커버춰 20g
젤라틴 매스 4.8g
세프마스터 골든엘로 1 방울

[애플썬 크리스탈 글레이즈]

가나슈 애플썬 크리스탈 40g
물 4g

RECIPE

[스트로이젤 공정]

- ① 실온 버터에 황설탕을 넣고 가볍게 섞은 후 체친 아몬드 가루와 박력분을 넣고 적당한 크기가 되도록 섞는다.
- ② 160 °C 에서 10 ~ 12 분 굽는다.

[크루스티어링 공정]

- ① 밀크 커버춰 초콜릿과 코코아 버터를 녹인 후 나머지 재료와 섞는다.
- ② 실리콘 매트에 18 cm 타르트링을 놓고 6 cm 링을 중앙에 놓은 후 그 사이 공간에 크루스티어링을 채워 넣고 냉장실에서 굳힌다.

[망고 크레뮈 공정]

- ① 망고 퓨레와 애플망고 청크잼에 전란과 설탕을 넣고 82°C ~ 84°C 로 가열한다.
- ② 젤라틴 매스와 버터를 넣고 핸드블렌더로 유화시킨다.
- ③ SF 172 몰드에 5개와 SF 257 몰드에 6개 붓고 냉동실에서 얼린다.

[코코넛 휘 가나슈 공정]

- ① 코코넛 밀크와 생크림을 50°C 로 가열한 후 50°C 로 녹인 화이트 커버춰 초콜릿과 유화시킨 후 젤라틴 매스와 유화시킨다.
- ② 8시간 이상 냉장 휴지 후 휘핑하여 사용한다.

[몽타쥬]

- ① 냉장실에서 굳힌 크루스티어링 위에 망고 크레뮈를 얹고 휘핑한 코코넛 휘 가나슈 (804, 805) 와 파인애플 휘 가나슈 (866 각지)를 파이핑한다.
- ② 냉동실에 넣고 얼린다.
- ③ 애플썬 크리스탈과 물을 가볍게 끓여 분사한다.
- ④ 초콜릿 장식을 얹고 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

파인애플 청크잼

Pineapple Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 파인애플 50% (코스타리카산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장

애플망고 청크잼

Apple Mango Chunk Jam

포장단위 : 500g, 1kg | 주요성분 : 애플망고 45% (페루산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장





BLUEBERRY PINECONE

블루베리 솔방울

솔방울 형태로 파이핑하여 비주얼을 살린 메뉴로 블루베리 휘핑크림과 블루베리 콩피를 활용하여 블루베리의 맛이 풍성하게 느껴지는 메뉴입니다.

Bake Time 30~32분 | Temperature 165°C | MAKES 16개

INGREDIENTS

[타르트 쉘]

버터 50g
분당 36g
아몬드 파우더 10g
옥수수 전분 15g
소금 0.5g
전란 18g
박력분 90g

[시트: 케이크 원형 1호]

계란 160g
바닐라 엑스트랙 2g
설탕 80g
꿀 10g
박력분 80g
버터 23g

[블루베리 콩피 인서트]

블루베리 퓨레 44g
블루베리 청크잼 66g
설탕 7g
젤라틴 매스 11g

[블루베리 가나슈 몽떼]

생크림 180g
블루베리 청크잼 60g
화이트 커버춰 38g
젤라틴 매스 9g
세프마스터 바이올렛 1~2방울
블루베리 청크잼 90g
생 블루베리 8알

RECIPE

[타르트 쉘 공정]

- ① 실온 버터를 저속으로 부드럽게 풀어준다 (1~2단)
- ② 체친 분당, 아몬드 파우더, 전분, 소금, 전란을 넣고 섞는다.
- ③ 체친 박력분을 넣고 한 덩어리가 되도록 섞어준다.
- ④ 볼에서 꺼내어 작업대에 올려두고 아직 안 섞인 가루가 잘 섞이도록 바닥에 놓고 밀어편다. (프라제 작업)
- ⑤ 각봉과 종이 호일을 사용하여 원하는 두께로 밀어편다. (해당 타르트의 경우 2mm)
- ⑥ 4cm 주름형 쿠키커터로 잘라낸 후 airplus 15 실리코마트 위에 올린 후 (165°C 예열) 165°C 에서 10~11분 굽는다.

[시트 공정 (40개 분량)]

- ① 계란, 바닐라 엑스트랙에 설탕과 꿀을 넣어 손휘퍼로 섞어 준 후 중탕 하면서 설탕, 꿀을 완전히 녹이고 40°C 로 온도를 맞춘다.
- ② 저속에서 30초간 휘핑후 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°C 로 녹인 버터에 반죽을 한 주걱 넣어 희생 반죽을 만든 뒤 본 반죽에 넣고 잘 섞은 후 팬닝한다.
- ④ (165°C 예열) 165°C 에서 30~32분간 굽는다.
- ⑤ 오븐에서 꺼내어 쇼크를 주고 거꾸로 10분 정도 둔 후에 바로 빼서 식힌다.
- ⑥ 1cm 두께 시트로 슬라이스 후 3.3cm 원형 커터로 잘라서 사용한다.

[블루베리 콩피 인서트 공정]

- ① 블루베리 퓨레와 블루베리 청크잼을 60°C로 가열한 후 설탕과 젤라틴 매스를 넣고 잘 섞는다.
- ② SF 257 몰드에 채운다.

[블루베리 가나슈 몽떼 공정]

- ① 생크림에 블루베리 청크잼을 넣은 후 40~50°C로 데운다.
- ② 40~50°C로 녹인 화이트 커버춰에 넣고 유화시킨다.
- ③ 젤라틴 매스와 색소를 넣고 유화시킨다.
- ④ 8시간 이상 냉장 휴지 후 휘핑하여 사용한다.

[마무리]

- ① 구워진 타르트 쉘 바닥에 블루베리 청크잼을 5g 짤 뒤 제누아즈를 놓는다.
- ② 블루베리 가나슈 몽떼를 살짝 묻힌 후 블루베리 콩피 인서트를 올린다
- ③ 찹주머니 앞을 자른 후 솔방울 모양으로 찐다.
- ④ 블루베리와 초콜릿으로 데코한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

블루베리 청크잼

Blueberry Chunk Jam

포장단위 : 500g, 1kg | 주요성분 : 블루베리 50% (캐나다산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장





APPLE CINNAMON BARTON CAKE

애플 시나몬 바통 케이크

녹인 버터를 활용하여 만든 가벼운 느낌의 마들렌 메뉴로 바통 모양의 색다른 느낌과 애플 시나몬의 풍미가 가득 느껴지는 메뉴입니다.

Bake Time 11~12 분 | Temperature 180 °C | MAKES 8개 (바통팬)

INGREDIENTS

[바통 케이크]

난백 77g
설탕 65g
소금 0.3g
아몬드 가루 65g
박력분 65g
베이킹 파우더 0.7g
녹인 버터 70g
애플 시나몬 청크잼
(과육부분) 70g
애플 시나몬 청크잼 (시럽부분)
적당량

RECIPE

[바통 케이크 공정]

- 1 애플 시나몬 청크잼을 체에 걸러 시럽 부분과 과육 부분을 분리한다.
- 2 흰자를 30°C 로 맞춘 후 설탕과 소금을 넣고 섞는다.
- 3 체친 아몬드 가루, 박력분, 베이킹 파우더를 넣고 섞는다.
- 4 녹인 버터와 애플 시나몬 청크잼 과육 부분을 넣어서 섞는다.
- 5 팬에 50g 씩 팬닝 후 (예열 180°C) 180°C 에서 11 ~ 12 분 굽는다.
- 6 아직 제품이 뜨거울 때 애플 시나몬 청크잼 시럽 부분을 바르고 애플 시나몬 청크잼을 적당량 올린다.

PRODUCT RECOMMENDATION

애플 시나몬 청크잼

Apple Cinnamon Chunk Jam

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





CHERRY CHOCOLATE CUPCAKE

체리 초코 컵케이크

부드러운 식감의 초코 컵케이크와 스위트체리 청크잼을 활용한 생크림 베이스의 크림이 토픽된 달콤하고 부드러운 컵케이크 메뉴입니다 .

Bake Time 19~20 분 | Temperature 160 °C | MAKES 6개 (머핀 6 구들)

INGREDIENTS

[체리 초코 컵케이크]

박력분 97g
코코아 33g
파우더 3.6g
베이킹 파우더 0.3g
소금 0.3g
녹인 버터 88g
설탕 122g
전란 77g
커피 엑기스 4g
우유 95g

[체리 크림]

생크림 155g
설탕 10g
키리쉬 2g
스위트 체리 청크잼 90g

RECIPE

[체리 초코 컵케이크 공정]

- ① 가루류를 체친다.
- ② 전란, 커피 엑기스, 우유에 설탕을 넣어 잘 젓는다. (설탕이 다 녹을 수 있도록 중탕하면 쉽다.)
- ③ 가루에 ② 를 조금씩 넣어가며 덩어리 없이 섞는다.
- ④ 녹인 버터를 넣으면서 잘 섞는다.
- ⑤ 80 ~ 85 g 씩 팬닝하고 (165 °C 예열) 160 °C 에서 19 ~ 20 분 굽는다.
- ⑥ 다 식으면 가운데를 파낸다.
- ⑦ 체리크림을 가운데 채운 후 825 각지로 파이핑한다.
- ⑧ 초콜릿 가루로 데코한다.

[체리크림 공정]

- ① 생크림, 설탕, 키리쉬를 약간 되직할 정도로 휘핑한다.
- ② 스위트체리 청크잼을 넣고 휘핑한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

스위트체리 청크잼

Sweet Cherry Chunk Jam

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





HALLABONG STICKY RICE CAKE

한라봉 찹쌀떡

한라봉 청크잼과 크림치즈가 어우러진 쫄득한 식감의 찹쌀떡 메뉴 입니다 .

MAKES 4개

INGREDIENTS

[찹쌀떡]

건식 찹쌀 가루 75g

설탕 15g

소금 1g

뜨거운물 100g

[크림치즈]

크림치즈 80g

한라봉 청크잼 60g

[덧가루]

옥수수 전분 적당량

RECIPE

[한라봉 찹쌀떡 공정]

- ① 찹쌀가루, 설탕, 소금을 섞는다.
- ② 뜨거운 물을 ① 에 넣고 주걱으로 고르게 섞는다.
- ③ 랍을 씌우고 구멍을 낸 후 전자레인지에 1분 단위로 돌린다.
1분에 한번씩 꺼내서 주걱으로 잘 섞는다. (총 2분 ~ 2분 30초)
- ④ 뜨거운 반죽을 주걱으로 섞은 후 장갑을 끼고 치댄다. (장갑에 식용유를 살짝 바르면 달라붙지 않는다.)
- ⑤ 40 ~ 45g 으로 분할 후 동그랗게 밀어준다 (전분을 묻히면 붙지 않는다.)
- ⑥ 미리 얼려놓은 한라봉 크림치즈를 가운데 올리고 감싼다.

[한라봉 크림치즈 공정]

- ① 실온의 크림치즈를 덩어리 없이 풀어준다.
- ② 한라봉 청크잼을 넣어 고르게 섞는다.
- ③ 스푼으로 30 ~ 33g 씩 떠서 동그랗게 모양을 잡은 후 냉동실에 2시간 정도 둔다.

PRODUCT RECOMMENDATION

한라봉 청크잼

Hallabong Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 한라봉농축액 10%, 한라봉제스트 7%, 천혜향 퓨레 8% (국내산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장





HALLABONG TIGRE

한라봉 티그레

호랑이 무늬가 특징인 티그레 메뉴로 한라봉 청크잼과 다크초콜릿의 풍미가 조화로운 구움과자 메뉴입니다.

Bake Time 180분 | Temperature 10~11°C | MAKES 8개 (실리코마트 SFO 82)

INGREDIENTS

[티그레]

난백 83g
설탕 77g
바닐라 엑스트랙 5g
소금 0.5g
중력분 42g
아몬드 가루 42g
누아젯 버터 83g
다크커버춰 초콜릿 (다진것) 24g
한라봉 청크잼 적당량

RECIPE

[과정]

- ① 흰자를 30°C로 맞춘 후 설탕, 바닐라 엑스트랙과 소금을 넣고 섞는다.
- ② 체친 중력분과 아몬드 가루를 넣고 섞는다.
- ③ 누아젯 버터와 다진 커버춰 초콜릿을 넣어 섞는다.
- ④ 42 ~ 43g 씩 팬닝 후 (예열 180°C) 180°C 에서 10 ~ 11분 굽는다.
- ⑤ 티그레가 식으면 한라봉 청크잼을 중앙에 얹는다.

PRODUCT RECOMMENDATION

한라봉 청크잼

Hallabong Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 한라봉농축액 10%, 한라봉제스트 7%, 천혜향 퓨레 8% (국내산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장





HALLABONG TIRAMISU

한라봉 티라미수

한라봉의 산뜻함과 마스카포네 치즈의 조합이 잘 어우러진 티라미수 메뉴입니다

MAKES 4개 (300ml 11×11×4.5cm 용기)

INGREDIENTS

[한라봉 시럽]

한라봉 퓨레 130g

물 20g

설탕 15g

레이디핑거 12개

[한라봉 마스카포네 크림]

마스카포네 치즈 115g

생크림 95g

난황 26g

설탕 22g

물 10g

한라봉 청크잼 120g

[토피ング]

한라봉 청크잼 40g

RECIPE

[한라봉시럽 공정]

- ① 한라봉 퓨레, 물, 설탕을 한소끔 끓인다.
- ② 레이디 핑거의 양끝을 자른 후 한라봉 시럽에 충분히 적셔 냉장보관한다.

[티라미수 공정]

- ① 난황, 설탕, 물을 섞어 약불에서 중탕불에 올려 익지 않게 저어준다.
(75 ~ 80°C 까지 온도를 올린 후 중탕불에서 꺼내 고속으로 휘핑한다.)
- ② ① 이 30°C로 떨어지면 마스카포네 치즈와 생크림을 넣고 최대한 단단하게 휘핑한 후 한라봉 청크잼을 넣어 휘핑하여 마무리한다. (한라봉 마스카포네 크림)
- ③ 한라봉 시럽에 적신 레이디 핑거를 용기에 담고 한라봉 청크잼을 10g 담는다.
- ④ ③ 에 한라봉 마스카포네 크림 95g 을 담고 데코화이트를 뿌린다.

PRODUCT RECOMMENDATION

한라봉 청크잼

Hallabong Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 한라봉농축액 10%, 한라봉제스트 7%, 천혜향 퓨레 8% (국내산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장





CONTENT

PART 2 . Beverage

- 27. 체리 피스타치오 스무디
Cherry Pistachio Smoothie
- 29. 애플 시나몬 밀크티
Apple Cinnamon Milk Tea
- 31. 애플 시나몬 크림 콜드브루
Apple Cinnamon Cream Cold Brew
- 33. 애플 유자 민트티
Apple Yuzu Mint tea
- 35. 블루베리 콜드브루 라떼
Blueberry Cold Brew Latte
- 37. 리치 오로라 에이드
Lychee Aurora Ade
- 39. 라즈베리 상그리아
Raspberry Sangria
- 41. 한라봉 스노우 라떼
Hallabong Snow Latte
- 43. 리치 베리 에이드
Lychee Berry Ade
- 45. 딸기 연유 라떼
Strawberry Condensed Milk Latte



CHERRY PISTACHIO SMOOTHIE

체리 피스타치오 스무디

체리 과육이 씹히는 상큼한 스위트 체리 청크잼과 고소한 피스타치오가 만나 깊은 풍미가 느껴지는 스무디 음료입니다.

INGREDIENTS

스위트 체리 청크잼 60g
피스타치오 파우더 50g
바닐라 파우더 10g
우유 130ml
얼음 250g

RECIPE

- ① 블렌더볼에 우유 130ml, 피스타치오 파우더 50g, 바닐라 파우더 10g, 얼음 250g 을 넣고 블렌딩 한다.
- ② 잔에 스위트 체리 청크잼 60g 을 넣고 갈려진 스무디를 넣어준다.
- ③ 생크림 , 마라시노 체리 , 피스타치오 분태를 토핑 하여 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

스위트 체리 청크잼

Sweet Cherry Chunk Jam

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





APPLE CINNAMON MILK TEA

애플시나몬 밀크티

은은한 시나몬 향이 느껴지는 달콤한 애플시나몬과 부드러운 밀크티가 어우러져 따뜻하고 포근한 음료입니다.

INGREDIENTS

애플시나몬 청크잼 40g

밀크티 베이스 25g

곡물 파우더 5g

우유 230ml

생크림 / 설탕 60g / 5g

RECIPE

- ① 우유 230ml를 스팀한다.
- ② 잔에 애플시나몬 청크잼 40g, 밀크티 베이스 25g, 곡물 파우더 5g을 넣는다.
- ③ 스팀한 우유를 넣고 잘 저어준다.
- ④ 생크림 60g, 설탕 5g을 휘핑하여 올려준다.
- ⑤ 시나몬 파우더, 시나몬 스틱을 토포한 후 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

애플 시나몬 청크잼

Apple Cinnamon Chunk Jam

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





APPLE CINNAMON CREAM COLD BREW

애플시나몬 크림 콜드브루

애플시나몬 청크잼과 콜드브루가 만나 신선한 조화를 이루는 달콤하면서 향긋한 라떼 음료입니다.

INGREDIENTS

애플시나몬 청크잼 50g

우유 130ml

생크림 50g

콜드브루 30g

생크림 60g

시나몬 설탕 3g

RECIPE

- ① 우유 130ml, 생크림 50g, 애플시나몬 청크잼 50g을 넣고 잘 저어준다.
- ② 잔에 얼음을 넣고 콜드브루 30g을 넣는다.
- ③ 생크림 60g, 시나몬 설탕 3g을 넣고 휘핑한 후 토핑 한다.
- ④ 시나몬 파우더를 뿌린 후 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

애플 시나몬 청크잼

Apple Cinnamon Chunk Jam

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





APPLE YUZU MINT TEA

애플 유자 민트티

달콤한 사과 청크잼과 유자 베이스가 더해진 입안 가득 시원한 청량감을 가득 느낄 수 있는
기분전환에 좋은 티음료입니다.

INGREDIENTS

사과 청크잼 55g
페퍼민트티 1Tb
유자 베이스 35g
설탕 시럽 10g
온수 230ml

RECIPE

- ① 온수 230ml에 페퍼민트 티백 1개, 사과 청크잼 55g, 유자 베이스 35g, 설탕 시럽 10g을 넣고 잘 저어준다.
- ② 레몬 슬라이스, 허브 등을 토포한 후 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

사과 청크잼

Apple Chunk Jam

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





BLUEBERRY CREAM LATTE

블루베리 크림 라떼

상큼한 블루베리 청크잼으로 만든 크림이 올라가 달콤하고 부드러운 맛을 느낄 수 있는 특별한 크림라떼 음료입니다.

INGREDIENTS

생크림 270g
설탕 20g
블루베리 청크잼 150g
우유 160ml
에스프레소 1샷
블루베리 청크잼 20g

RECIPE

[블루베리 크림 만들기 (약 10잔 분량)]

- ① 블렌더볼에 생크림 270g, 설탕 20g을 넣고 저속으로 블렌딩한다. (약 30초)
- ② 점도가 생기면 블루베리 청크잼 150g을 넣고 저속으로 블렌딩한다. (약 3초)

[블루베리 크림라떼 만들기]

- ① 계량컵에 블루베리 크림 50g, 우유 10ml를 넣고 섞어 농도를 잡아준다.
- ② 에스프레소를 추출한다.
- ③ 잔에 블루베리 청크잼 20g을 넣고 얼음을 넣은 후 우유 150ml를 부어준 뒤 에스프레소 1샷을 부어준다.
- ④ 블루베리 크림을 올려준다.
- ⑤ 블루베리를 토핑하여 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

블루베리 청크잼

Blueberry Chunk Jam

포장단위 : 500g, 1kg | 주요성분 : 블루베리 50% (캐나다산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장





LYCHEE AURORA ADE

리치 오로라 에이드

달콤한 리치와 상큼한 레몬이 어우러지는 청량감 가득한 에이드 음료로 오로라 색감이 매력적인 음료입니다.

INGREDIENTS

오틀리 코디얼 리치 30g

레몬 베이스 20g

오로라 파우더 5g

탄산수 180ml

RECIPE

- ① 정수 10ml에 오로라 파우더 5g을 넣고 녹여준다.
- ② 잔에 오틀리 코디얼 리치 30g을 넣는다.
- ③ ②에 얼음을 넣고 탄산수 180ml를 넣는다.
- ④ 녹인 오로라 파우더를 넣어준다.
- ⑤ 레몬 베이스를 넣는다.
- ⑥ 레몬 슬라이스, 리치, 허브 등을 토평한 후 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

오틀리 코디얼 리치

Otree Codial Lychee

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 리치 퓨레 20%, 리치 농축액 8%(중국산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장





RASPBERRY SANGRIA

라즈베리 상그리아

상큼한 라즈베리와 향긋한 애플시나몬이 조화로운 풍미깊고 고급스러운 상그리아 음료입니다.

INGREDIENTS

애플시나몬 청크잼 30g
라즈베리 청크잼 30g
뱅쇼 베이스 30g
탄산수 190 ml

RECIPE

- ① 잔에 애플시나몬 청크잼 30g, 라즈베리 청크잼 30g, 뱅쇼 베이스 30g을 넣는다.
- ② ①에 얼음을 넣고 탄산수 190ml를 넣는다.
- ③ 시나몬 스틱, 정향, 건조과일칩 등을 토퍼링 하여 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

라즈베리 청크잼

Raspberry Chunk Jam

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

애플시나몬 청크잼

Apple Cinnamon Chunk Jam

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





HALLABONG SNOW LATTE

한라봉 스노우 라떼

상큼한 한라봉 청크잼과 부드럽고 달콤한 화이트 초콜릿이 만나 상큼하면서도 달콤한 풍미를 즐길 수 있는 음료입니다.

INGREDIENTS

한라봉 청크잼 35g
화이트 초콜릿소스 30g
우유 180ml
생크림 50g

RECIPE

- ① 잔에 한라봉 청크잼 35g, 화이트 초콜릿소스 30g을 넣는다.
- ② ①에 우유 180ml를 넣고 잘 섞어준다.
- ③ ②에 얼음을 넣고 생크림 50g을 토퍼링 한다.
- ④ 한라봉 슬라이스, 허브 등을 토퍼링한 후 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

한라봉 청크잼

Hallabong Chunk Jam

포장단위: 1kg | 주요성분: 한라봉 농축액 10%, 한라봉 제스트 7%, 천혜향 퓨레 8% (국내산) | 보관방법: 실온 보관, 개봉 후 냉장





LYCHEE BERRY ADE

리치 베리 에이드

달콤한 딸기 과육과 향긋한 리치가 어우러져 청량하고 상큼한 에이드 음료입니다.

INGREDIENTS

베리업 딸기 50g
오�트리 코디얼 리치 20g
레몬 베이스 20g
탄산수 190ml
냉동 딸기 다이스 5g

RECIPE

- ① 잔에 베리업 딸기 50g, 오텐리 코디얼 리치 20g, 레몬 베이스 20g을 넣는다.
- ② ①에 얼음을 넣고 탄산수 190ml를 넣는다.
- ③ 레몬 슬라이스, 냉동딸기 다이스, 허브 등을 토평 하여 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

오텐리 코디얼 리치

Otree Codial Lychee

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 리치퓨레 20%, 리치 농축액 8% (중국산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장

베리업 딸기

Berry up! Strawberry

포장단위 : 992g | 주요성분 : 딸기 44% (미국) | 보관방법 : 냉동 보관, 해동 후 냉장





STRAWBERRY CONDENSED MILK LATTE

딸기 연유 라떼

신선한 딸기 과육이 느껴지는 베리업 딸기와 부드러운 연유의 달콤함이 어우러진 크림함과 딸기의 풍미를 잘 느낄 수 있는 음료입니다.

INGREDIENTS

베리업 딸기 70g
연유 베이스 70g
우유 140ml
냉동 딸기 다이스 20g

RECIPE

- ① 연유 베이스 70g, 우유 140ml를 섞어 연유 우유 베이스를 만든다.
- ② 잔에 베리업 딸기 70g을 넣는다.
- ③ ②에 얼음을 넣고 만들어진 연유 우유 베이스를 넣는다.
- ④ 냉동 딸기 다이스를 토평 하여 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

오�트리 연유 베이스

Otree Condensed Milk Base

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 원유 25%, 가당연유 3% | 보관방법 : 냉장 보관



베리업 딸기

Berry up! Strawberry

포장단위 : 992g | 주요성분 : 딸기 44% (미국) | 보관방법 : 냉동 보관, 해동 후 냉장





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

본 레시피북은 카페 베이커리 사업자를 위해 구성한 종합 메뉴 가이드북으로 (주)오토리푸드의 청크잼 원료를 활용하여 레시피를 구성하였습니다



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



오토리푸드 공식몰
shop-otreefoods.com