



홈페이지 www.otreefoods.com | 공식몰 shop-otreefoods.com | 인스타그램 [instagram.com/otreefoods](https://www.instagram.com/otreefoods)



SUGAR LANE

조한빛 파티시에

본 레시피북은 카페 베이커리 사업자를 위해 구성된 종합 메뉴 가이드북으로 (주)오�트리푸드의 청크잼 원료를 활용하여 레시피를 구성하였습니다



인스타그램

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



오텐리푸드 공식몰

shop-otreefoods.com



오�트리푸드가 제안하는 여름 시즌 카페 & 베이커리 레시피

OTREE FOODS RECIPE BOOK FOR SUMMER

청크잼 코디얼 활용 레시피 수록



CHUNK JAM

오트리 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 멀티 제품입니다.

소비기한 : 제조일로부터 12 개월 | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장 | 포장단위 : 1 kg x 6 packs



Pineapple
파인애플

[파인애플(코스타리카산) 45%]



Strawberry
딸기

[딸기(칠레산) 50%]



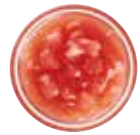
Sweet Cherry
스위트 체리

[체리(칠레산) 49.95%]



Hallabong
한라봉

[한라봉농축액(국산) 10%, 가당천혜향퓨레(국산) 10%,
한라봉제스트(국산) 7%]



White Peach
화이트 피치

백도(중국산) 45%,
백도농축액(이탈리아산) 2%



Apple Mango
애플망고

[애플망고(페루산) 45%]



Blueberry
블루베리

[블루베리(캐나다산) 50%]



Peach
복숭아

[복숭아(중국산) 53%]



Raspberry
라즈베리

[라즈베리(칠레산) 33%,
라즈베리 농축액(대만산) 3%]



Apple
사과

[사과(국내산) 50%]



Green Grape
청포도

[포도과립(중국산) 50%,
백포도농축액(아르헨티나산) 5%]



Apple Cinnamon
애플시나몬

[사과(국내산) 50%, 계피분말(베트남산) 0.15%]

SUGAR LANE

슈가레인 조한빛 파티시에는 (주)오토리푸드와 함께 청크잼 앰배서더로 활동합니다.

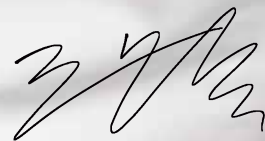
이번 레시피북을 통해 오토리 청크잼을 활용한 맛과 비주얼을 모두 만족하는 다양한 베이커리 레시피를 제안합니다.

오토리 청크잼의 생생하고 청키한 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
2000+
SUGAR LANE
Hanbit Cho



조한빛 파티시에
슈가레인 베이킹 스튜디오

PART 1. BAKERY CONTENT

06. 말차 피치 큐브 파운드 | MATCHA & WHITE PEACH POUND CAKE

08. 화이트피치 티라미수 | WHITE PEACH TIRAMISU

10. 한라봉 미니 번트 케이크 | HALLABONG MINI BURNT CAKE

12. 한라봉 수건 케이크 | HALLABONG TOWEL CAKE

14. 요거트 크림치즈 청포도 케이크
YOGURT CREAMCHEESE GREEN GRAPE CAKE

16. 청포도 샌드 쿠키 | GREEN GRAPE SAND COOKIE

18. 라즈베리 레드벨벳 쿠키 | RASPBERRY RED VELVET COOKIE

20. 망고 코코넛 스콘 | MANGO COCONUT SCONE

22. 딸기 번트 케이크 | STRAWBERRY BURNT CAKE

24. 레몬 블루베리 쿠키 | LEMON BLUEBERRY COOKIE

요거트 크림치즈 청포도 케이크
YOGURT CREAMCHEESE GREEN GRAPE CAKE

한라봉 수건 케이크
HALLABONG TOWEL CAKE

한라봉 미니 번트 케이크
HALLABONG MINI BURNT CAKE

말차 피치 큐브 파운드
MATCHA & WHITE PEACH POUND CAKE

라즈베리 레드벨벳 쿠키
RASPBERRY RED VELVET COOKIE

청포도 샌드 쿠키
GREEN GRAPE SAND COOKIE

SUGAR LANE

with 조한빛 파티시에

딸기 번트 케이크
STRAWBERRY BURNT CAKE

레몬 블루베리 쿠키
LEMON BLUEBERRY COOKIE

화이트피치 티라미수
WHITE PEACH TIRAMISU

망고 코코넛 스콘
MANGO COCONUT SCONES

MATCHA & WHITE PEACH POUND CAKE

말차 피치 큐브 파운드

쌉싸름한 말차와 향기로운 화이트피치가 유니크하게 잘 어울리는 파운드 케이크

· Bake Time 19-20분 | · Temperature 170°C | · YIELD 8개 50 × 50 × 50mm (실리코마트 SF104)



◀ product recommendation

화이트피치 청크잼 과육



말차 파운드

말차 피치 큐브 파운드

무염 버터 125g

설탕 110g

전란 125g

박력분 122g

베이킹파우더 3.3g

말차 분말 7g

Chunk Jam. 화이트피치 청크잼 64g

1. 실온 버터를 풀어준 후 설탕을 넣고 색이 밝아질 때까지 휘핑한다.
2. 전란을 5-6번에 나누어 넣으며 휘핑한다.
3. 체 친 가루류를 넣고 덩어리가 없게 고르게 섞는다.
4. 틀 1구 당 40g씩 팬닝 후 화이트피치 청크잼을 7-8g 넣는다.
5. 그 위에 남은 반죽을 25-27g씩 팬닝한다.
6. (170°C 예열) 170°C 19-20분 굽는다.
7. 다 구운 뒤 3-5분간 그대로 틀에 두었다가 뺀다.
8. 따뜻한 상태에서 시럽을 충분히 발라 완전히 식힌다.

피치 시럽

Chunk Jam. 화이트피치 청크잼 (시럽) 10g

온수 40g

설탕 10g

1. 화이트피치 청크잼을 체에 걸러 과육과 시럽 부분을 분리하여 준비한다.
2. 화이트피치 청크잼 시럽, 온수, 설탕을 한번에 넣고 섞는다.

마무리

말차 분말 적당량

Chunk Jam. 화이트피치 청크잼(과육)
적당량

1. 말차 분말을 적당량 뿌린다.
2. 화이트피치 청크잼 과육을 적당량 얹어 장식한다.

화이트 피치 청크잼

White Peach Chunk Jam

주요성분 : 백도(중국산) 45%, 백도농축액(이탈리아산) 2%

포장단위 : 1kg | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장



WHITE PEACH TIRAMISU

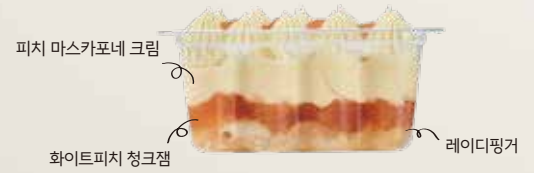
화이트피치 티라미수

모두가 사랑하는 티라미수와 화이트피치가 만나 핑크 빛 싱그러운 향이 매력적인 케이크

· YIELD 4개 (300ml, 11 × 11 × 4.5cm 용기)



◀ product recommendation



화이트피치 시럽

Chunk Jam. 화이트피치 청크잼 (시럽) 40g
물 80g
설탕 10g
레이디핑거 12개

1. 화이트피치 청크잼을 체에 걸러 과육과 시럽 부분을 나누어 준비한다.
2. 냄비에 화이트피치 청크잼 시럽, 물, 설탕을 넣고 한소끔 끓인 후 차갑게 식힌다.
3. 레이디핑거의 양 끝을 자른 후 피치 시럽에 충분히 적셔 냉장 보관한다.

화이트피치 마스카포네 크림

마스카포네 치즈 160g
생크림 133g
난황 36g
설탕 28g
물 14g
Chunk Jam. 화이트피치 청크잼 (시럽) 84g

1. 난황, 설탕, 물을 섞어 약불에서 중탕 볼에 올려 익지 않도록 저으며 중탕한다.
2. 75-80°C까지 온도를 올린 후 중탕 볼에서 꺼내어 고속으로 휘핑한다.
3. 30°C로 떨어지면 마스카포네 치즈와 생크림을 넣고 최대한 단단하게 휘핑한 후 화이트피치 청크잼 시럽을 넣어 휘핑하여 마무리한다.

마무리

Chunk Jam. 화이트피치 청크잼 (과육) 100g
데코화이트 적당량

1. 피치 시럽에 적셔 냉장 보관한 레이디핑거를 3개씩 용기에 담은 뒤 그 위에 화이트피치 청크잼 과육을 25g씩 담는다.
2. 피치 마스카포네 크림 110g을 담는다.
3. 데코화이트를 뿌려 마무리한다.

화이트 피치 청크잼

White Peach Chunk Jam

주요성분 : 백도(중국산) 45%, 백도농축액(이탈리아산) 2%

포장단위 : 1kg | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장



HALLABONG MINI BURNT CAKE

한라봉 미니 번트 케이크

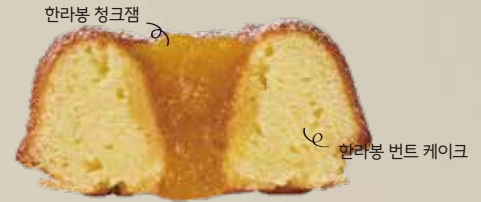
한라봉 청크잼을 반죽과 아이싱, 토핑으로 활용해 더욱 촉촉하고 향긋한 미니 케이크

· YIELD 4개 (300ml, 11 × 11 × 4.5cm 용기)



◀ product recommendation

미니 번트 케이크



무염 버터 171g
설탕 154g
전란 137g
박력분 171g
베이킹파우더 3.4g
Chunk Jam. 한라봉 청크잼 40g

1. 실온 버터를 풀어준 후 설탕을 넣고 색이 밝아질 때까지 휘핑한다.
2. 전란을 5-6번에 나누어 넣으며 휘핑한다.
3. 체 친 가루류(박력분, 베이킹파우더)를 섞는다.
4. 한라봉 청크잼을 넣고 가볍게 섞는다.
5. 1구 당 110g 팬닝한다.
6. (170°C 예열) 170°C 20분 굽는다.
7. 구운 직후 팬에서 꺼내어 뜨거운 상태에서 붓을 이용해 한라봉 청크잼(분량 외)을 얇게 바른다.
8. 190-200°C 오븐에 1분 간 넣어 한라봉 청크잼의 수분을 날린다.

마무리

Chunk Jam. 한라봉 청크잼 적당량

1. 케이크가 완전히 식은 후 데코화이트를 뿌린다.
2. 구워낸 케이크 중앙의 빈 공간에 찰주머니를 이용해 한라봉 청크잼을 담는다.
3. 한라봉 피스와 허브를 이용해 장식한다.



한라봉 청크잼

Hallabong Chunk Jam

주요성분 : 한라봉농축액(국산) 10%, 가당천혜향퓨레(국산) 10%, 한라봉제스트(국산) 7%
포장단위 : 1kg | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장



HALLABONG TOWEL CAKE

한라봉 수건 케이크

쫄득한 크레페 속 상큼 달달한 한라봉 크림이 풍성한 수건 케이크

· Bake Time 5분 | · Temperature 약불 (가스레인지 또는 인덕션) | · YIELD 2개 (지름 28cm 크레페 2장)



◀ product recommendation



크레페

전란 50g
설탕 10g
소금 한 꼬집
무염 버터 13g
중력분 38g
우유 94g
옐로우 색소 소량

1. 전란, 설탕, 소금, 녹인 버터를 잘 섞는다.
2. 중력분을 섞는다.
3. 실온 상태의 우유와 옐로우 색소 소량을 섞는다.
4. 체에 거른다.
5. 냉장에서 3시간 이상 휴지한다.
6. 지름 28cm 프라이팬을 이용하여 약불로 약 80g을 올려 얇게 부쳐낸다.

한라봉 크림

생크림 110g
설탕 10g
Chunk Jam. 한라봉 청크잼 90g

1. 생크림과 설탕을 넣어 단단해질 때까지 휘핑한다.
2. 한라봉 청크잼을 넣어 휘핑한다.

마무리

한라봉 생과

1. 구워낸 크레페 1장을 넓게 올린 뒤 한라봉 크림 50g을 펼쳐 바른다.
2. 미리 손질해 수분기를 뺀 한라봉 생과를 올린다.
3. 한라봉 크림 50g을 펼쳐 바른 후 수건케이크 모양으로 돌돌 말아준다.

한라봉 청크잼

Hallabong Chunk Jam

주요성분 : 한라봉농축액(국산) 10%, 가당천혜향퓨레(국산) 10%, 한라봉제스트(국산) 7%
포장단위 : 1kg | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장



YOGURT CREAMCHEESE GREEN GRAPE CAKE

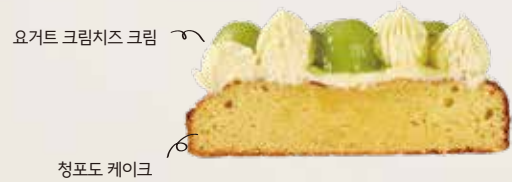
요거트 크림치즈 청포도 케이크

은은한 청포도 향과 청포도 요거트의 산뜻함이 조화로운 케이크

· Bake Time 19-20분 | · Temperature 160°C | · YIELD 1개 1호 사이즈(지름 15cm x 높이 3cm)



◀ product recommendation



케이크 시트 (낮은 원형 틀 1호)

Chunk Jam. 무염 버터 60g
설탕 60g
소금 한 꼬집
전란 50g
난황 10g
박력분 60g
베이킹파우더 1.9g
청포도 청크잼 22g

1. 실온 버터를 부드럽게 풀어준 후 설탕과 소금을 넣고 색이 밝아질 때까지 휘핑한다.
2. 전란과 난황을 5-6번에 나누어 넣으며 휘핑한다.
3. 체 친 가루류(박력분, 베이킹파우더)를 넣고 덩어리가 없게 고르게 섞는다.
4. 청포도 청크잼을 넣고 가볍게 섞은 뒤 250g 팬닝한다.
5. (160°C 예열) 160°C 19-20분 굽는다.
6. 오븐에서 꺼내어 청포도 시럽을 충분히 바른 후 완전히 식힌다.

청포도 시럽

Chunk Jam. 청포도 청크잼 10g
온수 20g
설탕 3g

1. 청포도 청크잼, 뜨거운 물, 설탕을 한꺼번에 섞는다.

요거트 크림치즈 크림

크림치즈 120g
요거트 파우더 20g
슈가파우더 5g
생크림 30-35g

1. 실온 크림치즈에 슈가파우더와 요거트 파우더를 넣고 덩어리지지 않도록 휘핑한다.
2. 생크림을 넣고 매끄러운 질감이 될 때까지 휘핑한다.
(부드러우면서도 되직한 크림이 되도록 생크림 양을 가감한다.)

마무리

Chunk Jam. 청포도 청크잼 적당량
청포도 적당량

1. 케이크 윗면에 별 각지 866을 사용하여 요거트 크림을 파이핑한다.
2. 크림 사이 사이에 손질한 청포도를 올린다.
3. 빈 공간에 청포도 청크잼을 스프레드하여 마무리한다.

청포도 청크잼

Green Grape Chunk Jam

주요성분 : 포도 과립(중국산) 50%, 백포도농축액(아르헨티나산) 5%
포장단위 : 1kg | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장



GREEN GRAPE SAND COOKIE

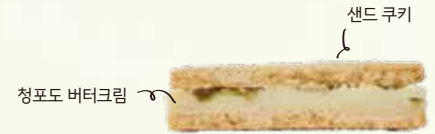
청포도 샌드 쿠키

고소한 쿠키지 사이에 상큼한 청포도 버터크림을 샌드해 청포도 플레이버가 포인트가 되는 쿠키

· Bake Time 13-14분 | · Temperature 155°C | · YIELD 8-10개 (지름 6cm 원형)



◀ product recommendation



샌드 쿠키

무염 버터 55g
슈가파우더 42g
전란 20g
박력분 100g
아몬드분말 12g
콘스타치 17g
바닐라 분말 1g

1. 실온 버터를 부드럽게 풀어준다.
2. 체 친 슈가파우더를 넣고 섞는다.
3. 전란을 넣고 잘 섞는다.
4. 체 친 가루류(박력분, 아몬드분말, 콘스타치, 바닐라분말)를 넣고 한 덩어리가 되도록 섞는다.
5. 반죽을 작업대에 옮긴 후 밀어 편다.
6. 각봉과 종이 호일을 사용하여 3mm 두께로 밀어 편다.
7. 완성된 반죽을 1시간 냉장 휴지 후 지름 6cm 원형 쿠키 커터로 자른다.
8. 타공 매트 1장을 깔아둔 뒤 쿠키를 얹고, 또 다른 타공 매트 1장을 얹는다.
9. (155°C 예열) 155°C 13-14분 굽는다.

청포도 버터크림

무염 버터 125g
슈가파우더 18g
Chunk Jam. 청포도 청크잼 55g

1. 실온 버터를 부드럽게 풀어준 후 슈가파우더와 **청포도 청크잼**을 넣고 휘핑한다.
2. 5mm 두께로 밀어 편 후 냉장실에서 1시간 이상 굳힌다.
3. 지름 6cm 원형 쿠키 틀로 찍어낸다.

마무리

Chunk Jam. 청포도 청크잼 적당량
청포도 적당량

1. 샌드 쿠키-버터크림-샌드 쿠키 순으로 얹어 샌드 한다.

청포도 청크잼

Green Grape Chunk Jam

주요성분 : 포도 과립(중국산) 50%, 백포도농축액(아르헨티나산) 5%
포장단위 : 1kg | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장



RASPBERRY RED VELVET COOKIE

라즈베리 레드벨벳 쿠키

크리미한 크림치즈와 산뜻한 라즈베리 청크잼이 포인트가 되는 레드벨벳 쿠키

· Bake Time 17-18분 | · Temperature 160°C | · YIELD 2개 지름 9-10cm

크림치즈 볼

크림치즈 74g

슈거파우더 8g

1. 실온의 크림치즈를 부드럽게 풀어준 뒤, 슈거파우더를 넣고 섞는다.
2. 40g씩 분할한 후 동그랗게 성형한다.
3. 밀봉하여 냉동 보관한다.

라즈베리 레드벨벳 쿠키

무염 버터 65g

황설탕 53g

레드 색소 5방울

소금 1g

전란 18g

중력분 105g

코코아 파우더 6g

베이킹소다 0.4g

베이킹파우더 0.8g

1. 실온 버터, 황설탕, 레드 색소, 소금, 전란을 한 번에 넣고 섞는다.
2. 황설탕이 어느 정도 녹으면 체 친 가루류(중력분, 코코아 파우더, 베이킹소다, 베이킹파우더)를 넣고 고르게 섞는다.
3. 완성된 반죽을 2등분 한 후 한 반죽당 만들어 둔 크림치즈 볼을 하나씩 넣고 감싼다.
4. (160°C 예열) 160°C에서 약 17-18분 굽는다.

마무리

Chunk Jam. 라즈베리 청크잼 적당량

1. 구운 직후 라즈베리 청크잼을 크림치즈 볼과 쿠키에 적당량 짜 넣는다.



라즈베리 청크잼

Raspberry Chunk Jam

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

라즈베리 레드벨벳 쿠키



라즈베리 청크잼

크림치즈 볼



Recipe Recommendation ▶

MANGO COCONUT SCONE

망고 코코넛 스콘

촉촉함을 더해주는 망고 크림을 곁들인, 코코넛 향이 은은하고 황설탕이 바삭하게 씹히는 스콘

· Bake Time 15-17분 | · Temperature 180°C | · YIELD 6개 (길이 8cm 삼각형)



◀ product recommendation



망고 코코넛 스콘

무염 버터 110g
설탕 73g
소금 2g
박력분 260g
코코넛 분말 40g
베이킹파우더 8g
전란 40g
우유 30g
코코넛 밀크 4g
황설탕 적당량

1. 차가운 버터를 2cm 사이즈의 큐브로 준비한다.
2. 스크래퍼를 이용하여 체 친 가루류(박력분, 코코넛 분말, 베이킹파우더), 설탕, 소금과 버터를 잘게 자르며 섞는다.
3. 전란, 우유, 코코넛 밀크를 먼저 섞은 후 2에 조금씩 넣으면서 반죽한다.
4. 반죽이 하나로 뭉쳐지면 랍으로 싸워 냉장에서 1시간 휴지한다.
5. 휴지된 반죽을 피자 도우 모양으로 밀어 펴 6등분한다.
6. 등분한 스콘 반죽 위에 코코넛 밀크를 얇게 바른 뒤 황설탕을 뿌린다.
7. (180°C 예열) 180°C 15-17분 굽는다.

망고 크림

생크림 100g
설탕 10g
Chunk Jam. 애플망고 청크잼 50g

1. 생크림, 설탕을 넣고 가볍게 휘핑한다.
2. 애플망고 청크잼을 함께 섞으며 살짝 되직하게 조절한다.

마무리

Chunk Jam. 애플망고 청크잼 적당량

1. 완성된 스콘 위에 만들어둔 망고 크림을 얹는다.

애플망고 청크잼

Apple Mango Chunk Jam

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



STRAWBERRY BURNT CAKE

딸기 번트 케이크

촉촉하고 묵직한 식감의 딸기 케이크와 딸기 청크잼을 활용한 크림치즈가 토픽된 달콤한 케이크

· Bake Time 40분 | · Temperature 155°C | · YIELD 1개 25.1 × 15.2 cm (노르딕웨어 클래식 플루트로프렌)



◀ product recommendation



딸기 케이크

무염 버터 150g
설탕 135g
전란 115g
난황 20g
박력분 150g
베이킹파우더 30g
Chunk Jam. 딸기 청크잼 60g

1. 실온 버터를 풀어준 후 설탕을 넣고 색이 밝아질 때까지 휘핑한다.
2. 전란과 난황을 5-6번에 나누어 넣으며 휘핑한다.
3. 체 친 가루류(박력분, 베이킹파우더)를 넣고 덩어리가 없게 고르게 섞는다.
4. 딸기 청크잼을 넣고 가볍게 혼합한다.
5. 팬닝 후 (165°C 예열) 155°C에서 40분 굽는다.
6. 다 구운 뒤 3-5분간 그대로 틀에 두었다가 뺀다.
7. 뜨거운 상태에서 만들어둔 시럽을 충분히 발라 완전히 식힌다.

시럽

설탕 15g
온수 30g

1. 뜨거운 물에 설탕을 완전히 녹여 사용한다.

딸기 크림치즈 크림

크림치즈 70g
설탕 7g
생크림 15g
Chunk Jam. 딸기 청크잼 55g

1. 실온의 크림치즈를 부드럽게 풀어준다.
2. 설탕을 넣고 혼합한다.
3. 생크림을 천천히 넣어주며 가볍게 휘핑한다.
4. 딸기 청크잼을 넣고 마무리한다.

마무리

1. 만들어둔 딸기 크림치즈 크림을 팔주머니에 담고 원형 각지 805를 이용해 파이핑 한다.
2. 딸기 청크잼과 생딸기를 얹어 장식한다.

딸기 청크잼

Strawberry Chunk Jam

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



LEMON BLUEBERRY COOKIE

레몬 블루베리 쿠키

메인 플레이버인 블루베리에 레몬의 산미를 추가하여 블루베리의 달달함이 더욱 돋보이는 쿠키

· Bake Time 14분 | · Temperature 160°C | · YIELD 4개 지름 9-10cm



◀ product recommendation



레몬 블루베리 쿠키

무염 버터 74g
 백설탕 63g
 황설탕 12g
 레몬 제스트 2.3g
 레몬즙 4.5g
 전란 13g
 중력분 125g
 베이킹소다 0.6g
 소금 1g
 생 블루베리 37g
Chunk Jam. 블루베리 청크잼 19g

1. 실온 버터, 백설탕, 황설탕, 레몬 제스트, 레몬즙, 전란을 잘 섞고 설탕이 어느 정도 녹을 때까지 휘핑한다.
2. 중력분, 베이킹소다, 소금을 넣고 고르게 섞는다.
3. 생 블루베리와 블루베리 청크잼을 넣고 가볍게 섞는다.
4. 완성된 쿠키 반죽을 85g씩 분할해 동그랗게 성형한 후 냉장에서 1시간 휴지한다.
5. (160°C 예열) 160°C 14분 굽는다.

레몬 아이싱

슈거파우더 25g
 레몬즙 5g

1. 슈거파우더와 레몬즙을 덩어리 없이 섞으며 되기를 조절한다.

마무리

1. 완전히 식은 쿠키 위에 만들어둔 레몬 아이싱을 올려 장식한다.

블루베리 청크잼

Blueberry Chunk Jam

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



Part 2. Beverage CONTENT

28. 리치 히비스커스 티 | LYCHEE HIBISCUS TEA

30. 리치 파인애플 리프레셔 | LYCHEE PINEAPPLE REFRESHER

32. 망고 패션후르츠 티 | MANGO PASSION FRUIT TEA

34. 망고 구아바 에이드 | MANGO GUAVA ADE

36. 얼그레이 피치 티 | EARL GREY PEACH TEA

38. 청포도 키위 스무디 | GREEN GRAPE KIWI SMOOTHIE

40. 트로피컬 블루 하와이 | TROPICAL BLUE HAWAII

42. 피치 라벤더 티 | PEACH LAVENDER TEA

44. 핑크 자몽 에이드 | PINK GRAPEFRUIT ADE

46. 한라봉 요거트크림 스무디 | HALLABONG YOGURT CREAM SMOOTHIE



리치 히비스커스 티
LYCHEE HIBISCUS TEA

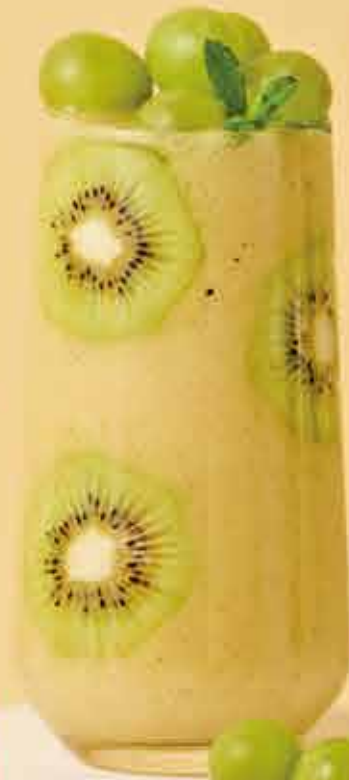
망고 구아바 에이드
MANGO GUAVA ADE

망고 패션후르츠 티
MANGO PASSION FRUIT TEA

피치 라벤더 티
PEACH LAVENDER TEA



청포도 키위 스무디
GREEN GRAPE KIWI SMOOTHIE



한라봉 요거트크림 스무디
HALLABONG YOGURT CREAM SMOOTHIE



LYCHEE HIBISCUS TEA

리치 히비스커스 티

향긋한 리치 코디얼에 히비스커스 티를 더해 은은한 꽃향기와 새콤한 과일 맛이 조화를 이루는 아이스티 음료

INGREDIENTS

CORDIAL	오트리 코디얼 리치	40 g
	레몬 베이스	25 g
	히비스커스 티	1 Tb

RECIPE

- ① 온수 50ml에 히비스커스 티백 1개를 넣고 3분간 우려낸 뒤 정수 100ml를 넣는다.
- ② 잔에 오트리 코디얼 리치 40g, 레몬 베이스 25g을 넣는다.
- ③ ②에 얼음을 넣고 우려진 히비스커스 티를 부어준다.
- ④ 레몬 슬라이스, 리치, 허브 등을 토포 한 후 마무리한다.



오트리 코디얼 리치

Otree Cordial Lychee

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



LYCHEE PINEAPPLE REFRESHER

리치 파인애플 리프레셔

달콤하고 향긋한 리치 코디얼과 상큼한 파인애플 청크잼에 시원한 코코넛 워터를 더해
상쾌하고 청량한 열대과일 풍미의 리프레셔 음료

INGREDIENTS

CORDIAL	오트리 코디얼 리치	25 g
Chunk Jam.	파인애플 청크잼	45 g
	코코넛 워터	50 g
	탄산수	150 ml

RECIPE

- ① 잔에 오트리 코디얼 리치 25g, 파인애플 청크잼 45g, 코코넛 워터 50g을 넣는다.
- ② ①에 얼음을 채워 준 뒤 탄산수 150ml를 넣는다.
- ③ 파인애플, 허브 등을 토포 한 후 마무리한다.



파인애플 청크잼
Pineapple Chunk Jam

- 주요성분 : 파인애플(코스타리카산) 45%
- 포장단위 : 1kg
- 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장



오트리 코디얼 리치
Otree Cordial Lychee

- 주요성분 : 리치퓨레(중국산) 20%, 리치농축액(중국산) 8%
- 포장단위 : 1kg
- 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장

product recommendation ▶



MANGO PASSION FRUIT TEA

망고 패션후르츠 티

달콤하고 진한 애플망고 청크잼과 새콤한 패션후르츠 퓨레를 넣어

부드러운 단맛과 상큼한 산미가 더해져 열대 과일의 깊은 풍미를 느낄 수 있는 아이스티 음료

INGREDIENTS

Chunk Jam.	애플망고 청크잼	55 g
	패션후르츠 퓨레	40 g
	설탕 시럽	10 g
	홍차	1 Tb

RECIPE

- ① 온수 150ml에 홍차 티백을 넣고 3분간 우려준다.
- ② 잔에 애플망고 청크잼 55g, 패션후르츠 퓨레 40g, 설탕 시럽 10g을 넣는다.
- ③ ②에 얼음을 넣고 우려진 홍차를 넣고 잘 저어준다.
- ④ 패션후르츠, 허브 등을 토포핑 한 후 마무리한다.



애플망고 청크잼

Apple Mango Chunk Jam

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



MANGO GUAVA ADE

망고 구아바 에이드

애플망고의 부드러운 단맛과 구아바의 새콤한 맛이 어우러져 열대과일의 풍미를 가득 느낄 수 있는 청량한 에이드 음료

INGREDIENTS

CORDIAL	오트리 코디얼 핑크구아바	35 g
Chunk Jam.	애플망고 청크잼	45 g
	레몬 베이스	20 g
	탄산수	190 ml

RECIPE

- ① 잔에 애플망고 청크잼 45g, 레몬 베이스 20g을 넣는다.
- ② 탄산수 190ml에 오트리 코디얼 핑크구아바 35g을 넣고 잘 섞어준다.
- ③ ①에 얼음을 넣고 ②를 넣어준다.
- ④ 망고 다이스, 허브 등을 토평 한 후 마무리한다.



애플망고 청크잼

Apple Mango Chunk Jam

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



오트리 코디얼 핑크 구아바

Otree Cordial Pink Guava

- 주요성분 : 냉동핑크구아바퓨레(베트남산) 20%
- 포장단위 : 1kg
- 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장

product recommendation ▶



EARL GREY PEACH TEA

얼그레이 피치 티

깊고 향긋한 얼그레이 티에 화이트피치 청크잼을 더해 진한 홍차 향과 복숭아의 부드러운 단맛이 조화로운 티 음료

INGREDIENTS

Chunk Jam.	화이트피치 청크잼	60 g
	레몬 베이스	20 g
	얼그레이 티	1 Tb

RECIPE

- ① 온수 100ml에 얼그레이 티를 넣고 3분간 우려준다.
- ② 잔에 화이트피치 청크잼 60g, 레몬 베이스 20g을 넣는다.
- ③ ②에 얼음을 넣고 우려진 얼그레이 티를 넣어준다.
- ④ 복숭아 다이스, 허브 등을 토포핑 한 후 마무리한다.



화이트 피치 청크잼

White Peach Chunk Jam

주요성분 : 백도(중국산) 45%, 백도농축액(이탈리아산) 2% | 포장단위 : 1kg | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장 |

product recommendation ▶



GREEN GRAPE KIWI SMOOTHIE

청포도 키위 스무디

향긋한 청포도 청크잼과 키위를 블렌딩해 만든 스무디 음료로,
청포도의 달콤한 맛과 키위의 상큼한 맛이 어우러진 신선하고 시원한 스무디

INGREDIENTS

Chunk Jam.	청포도 청크잼	150 g
	냉동 키위	50 g
	설탕 시럽	15 g
	정수	120 ml
	얼음	150 g

RECIPE

- 1 블렌더 볼에 청포도 청크잼 150g, 정수 120ml, 냉동 키위 50g, 설탕 시럽 15g, 얼음 150g을 넣고 블렌딩 한다.
- 2 잔에 블렌딩된 스무디를 넣고 과일, 허브 등을 토평 한 후 마무리한다.

*생과일 키위를 사용할 경우 얼음 양을 증량한다.



청포도 청크잼

Green Grape Chunk Jam

주요성분 : 포도 과립(중국산) 50%, 백포도농축액(아르헨티나산) 5% | 포장단위 : 1kg | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장



TROPICAL BLUE HAWAII

트로피컬 블루 하와이

한라봉 청크잼과 파인애플 청크잼이 어우러진 블루 하와이 스타일의,
청량한 비주얼과 과일의 풍미가 돋보이는 상큼한 칵테일 느낌의 음료

INGREDIENTS

Chunk Jam.	한라봉 청크잼	40 g
Chunk Jam.	파인애플 청크잼	30 g
	레몬 베이스	20 g
	블루큐라소 시럽	5 g
	탄산수	190 ml

RECIPE

- ① 잔에 한라봉 청크잼 40g과 파인애플 청크잼 30g, 레몬 베이스 20g을 넣는다.
- ② ①에 얼음을 넣고 탄산수 190ml를 넣는다.
- ③ 블루큐라소 시럽 5g을 넣고 잘 저어준다.
- ④ 한라봉 슬라이스, 허브 등을 토핑 한 후 마무리한다.



한라봉 청크잼

Hallabong Chunk Jam

- 주요성분 : 한라봉농축액(국산) 10%,
가당천혜향퓨레(국산) 10%,
한라봉제스트(국산) 7%
- 포장단위 : 1kg
- 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장



파인애플 청크잼

Pineapple Chunk Jam

- 주요성분 : 파인애플(코스타리카산) 45%
- 포장단위 : 1kg
- 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장



PEACH LAVENDER TEA

피치 라벤더 티

달콤하고 부드러운 화이트피치 청크잼에 은은하고 향긋한 라벤더 티가 어우러져
달콤하고 플로럴한 향미가 우아한 티 음료

INGREDIENTS

Chunk Jam.	화이트피치 청크잼	60 g
	레몬 베이스	20 g
	라벤더 티	1 Tb

RECIPE

- ① 온수 50ml에 라벤더 티를 넣고 3분간 우려준 뒤 정수 100ml를 넣는다.
- ② 잔에 화이트피치 청크잼 60g, 레몬 베이스 20g을 넣는다.
- ③ ②에 얼음을 넣고 우려진 라벤더 티를 부어준다.
- ④ 레몬 슬라이스, 허브 등을 토평 한 후 마무리한다.



화이트 피치 청크잼

White Peach Chunk Jam

주요성분 : 백도(중국산) 45%, 백도농축액(이탈리아산) 2% | 포장단위 : 1kg | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장

product recommendation ►



PINK GRAPEFRUIT ADE

핑크 자몽 에이드

달콤한 핑크구아바 코디얼과 씹싸름한 자몽 주스가 어우러져
자몽의 씹쓸한 맛을 구아바의 달콤함으로 감싸는 밸런스가 조화로운 음료

INGREDIENTS

CORDIAL	오�트리 코디얼 핑크구아바	40 g
	자몽 주스	100 ml
	탄산수	100 ml

RECIPE

- ① 잔에 오텐리 코디얼 핑크구아바 40g을 넣는다.
- ② ①에 얼음을 넣고 탄산수 100ml를 넣는다.
- ③ ②에 자몽 주스 100ml를 넣는다.
- ④ 자몽 슬라이스, 허브 등을 토포한 후 마무리한다.



오텐리 코디얼 핑크구아바

Otree Cordial Pink Guava

주요성분 : 냉동핑크구아바퓨레(베트남산) 20% | 포장단위 : 1kg | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장



HALLABONG YOGURT CREAM SMOOTHIE

한라봉 요거트크림 스무디

상큼한 한라봉 청크잼과 부드러운 요거트가 조화를 이뤄
새콤달콤한 맛을 내는 스무디 위에 요거트 크림을 올려 마무리가 부드러운 음료

INGREDIENTS

Chunk Jam.	한라봉 청크잼	85 g
	우유	130 ml
	얼음	280 g
	요거트 파우더	50 g
	요거트 크림: 생크림 150g+ 요거트 파우더 50g (2-3잔 분량)	

RECIPE

- ① 블렌더 볼에 우유 130ml, 한라봉 청크잼 60g, 요거트 파우더 50g, 얼음 280g을 넣고 블렌딩한다.
- ② 잔에 한라봉 청크잼 25g을 넣고 갈아둔 스무디를 넣어준다.
- ③ 요거트 크림, 한라봉 슬라이스를 토포 한 후 마무리한다.



한라봉 청크잼

Hallabong Chunk Jam

주요성분 : 한라봉농축액(국산) 10%, 가당천혜향퓨레(국산) 10%, 한라봉제스트(국산) 7%
포장단위 : 1kg | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장

product recommendation ►

