

2019 Recipe Book #3

ANDROS[®]

Ripple[®] Jam

RIPPLE JAM
BAKERY
EASY
RECIPE

카페 디저트를 위해 꼭 필요한
앤드로스 리플잼 과일 디저트 레시피

(주)지앤엘푸드[®]



(주)지앤엘푸드

G&L은 Global Thinking & Local Action 의 함축된 단어로 국내 고객의 편의와 요구를 충족시킬 수 있는 합리적인 가격의 품질 좋은 제품을 전 세계에서 개발, 확보하여 국내 시장에 최적화하여 판매, 유통한다는 의미를 담고 있으며, 이는 지앤엘푸드의 변하지 않은 미션이기도 합니다. 더불어, 건강한 식품원료를 제안함으로써 웰빙 식생활을 추구하는 소비자의 다양한 라이프스타일을 만족시키고자 하는 지앤엘푸드의 철학을 담고 있습니다.



이 레시피북은 보다 쉽고 맛있는 카페 메뉴를 위해 (주)지앤엘푸드가 제작 배포하였습니다. 문의사항은 지앤엘푸드로 연락바랍니다.

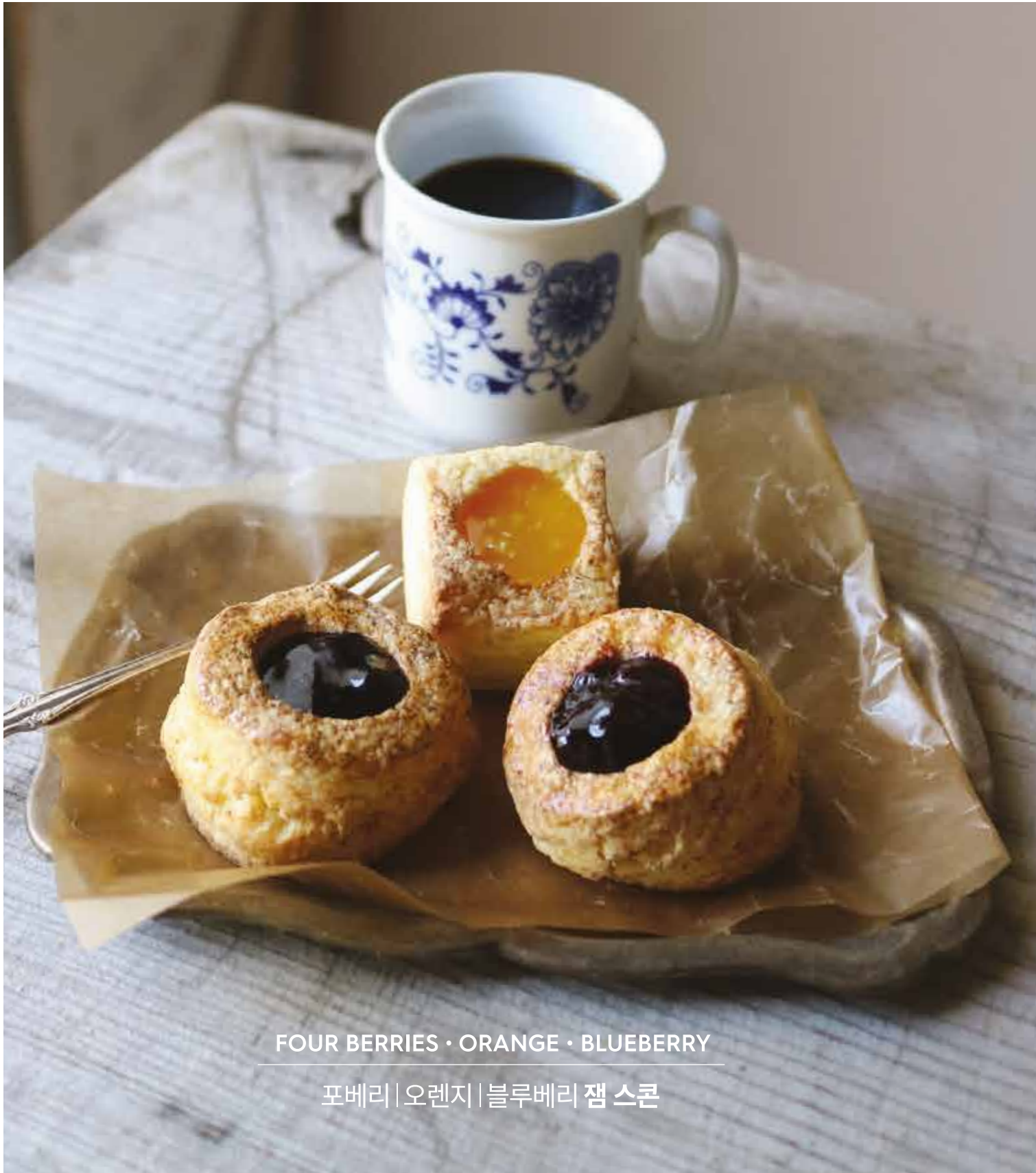
Copyright © 2019 by G&L Foods co.,Ltd All rights Reserved

RIPPLE JAM BAKERY

EASY RECIPE

카페 디저트를 위해 꼭 필요한
앤드로스 리플잼 과일 디저트 레시피

| | |
|--------------------|----|
| 포베리/오렌지/블루베리 잼 스콘 | 5 |
| 베리믹스/사과파이 잼 롤 스콘 | 7 |
| 라즈베리 크림 바닐라 파운드케이크 | 9 |
| 자색고구마 말차 파운드케이크 | 11 |
| 마운틴 크랜베리 티라미수 케이크 | 13 |
| 블루베리 체다치즈 식빵 | 15 |



FOUR BERRIES · ORANGE · BLUEBERRY

포베리 | 오렌지 | 블루베리 잼 스콘

포베리 | 오렌지 | 블루베리 잼 스콘

INGREDIENTS

박력분 250g, 베이킹 파우더 6g, 소금 2g, 설탕 50g,
무염버터 115g, 우유 13g, 생크림 17g, 계란 25g
앤드로스 리플잼 (오렌지 or 블루베리 or 포베리)
덧칠용 계란물 : 노른자 1ea, 우유 1Tb.



180°C



14~17MIN

METHOD

미리준비하기

- 1 오븐을 180°C로 예열합니다.
- 2 버터는 1cmX1cm 크기로 깍둑 썰기해 사용하기 전까지 냉장 보관해주세요.
- 3 버터를 포함한 모든 재료를 사용 전까지 차갑게 냉장 보관합니다.
- 4 달걀, 생크림, 우유를 섞어 반죽용 계란물을 미리 만들어 주세요.
- 5 박력분과 베이킹 파우더는 미리 체에 쳐 준비해주세요.
- 6 노른자 1ea와 우유 1Tb.을 거품없이 섞어 스콘 위에 바를 계란물을 만들어 주세요.

만들기

- 1 볼에 체친 박력분과 베이킹 파우더, 설탕, 소금을 넣고 손 거품기로 잘 섞어주세요.
- 2 ①에 깍둑 썰기한 차가운 버터를 넣고 2개의 스크래퍼를 이용해 버터의 크기가 원래 상태보다 절반 이하로 작아질 때까지 고르게 다져 주세요.
- 3 ②의 버터가 잘게 다져지면 손바닥을 이용하여 가루와 버터를 고르게 비벼 고슬 고슬하게 만들어주세요.
- 4 ③의 반죽 가운데에 우물을 만들어 반죽용 계란물을 넣고 실리콘 주걱이나 스크래퍼를 이용해 굵은 소보로가 생길 정도로 섞어주세요.
- 5 ④를 덧가루를 뿌린 바닥에 놓고 손으로 가볍게 눌러 덩어리를 만들고 다시 스크래퍼를 이용해 반으로 잘라 위아래로 겹쳐 손으로 가볍게 눌러줍니다. 이것을 4~5번 반복해 주세요. 마지막회에는 두께 3cm 정도로 밀대로 밀어 편 후 랩핑하여 1시간 이상 냉장 휴지 시킵니다.
- 6 휴지가 끝난 반죽을 5cm 원형 쿠키틀로 찍어내거나 가로 4.5cm X 4.5cm의 정사각형 모양으로 성형 후 반죽의 가운데를 적당한 크기로 파내어 앤드로스 리플잼을 넣을 수 있도록 만들어 줍니다.
- 7 미리 만들어 둔 덧칠용 계란물을 완성된 반죽 위에 얇고 고르게 발라 준 후 오븐에서 노릇해질 때까지 약 14분간 구워낸 후 꺼내주세요.
- 8 앤드로스 리플잼을 짤 주머니에 담아 ⑦에서 1차로 구워낸 스콘의 오목하게 파낸 부분에 짜 넣어준 뒤 3분간 더 구워 완성합니다.



BERRY MIX · APPLE PIE

베리믹스 | 사과파이 잼 롤 스콘

베리믹스 | 사과파이 잼 롤 스콘

INGREDIENTS

박력분 250g, 베이킹 파우더 6g, 소금 2g, 설탕 18g,
무염버터 140g, 우유 60g, 생크림 52g
앤드로스 파이 필링잼 (사과파이 or 베리믹스) 150g
덧칠용 계란물 : 노른자 1ea, 우유 1Tb.



180°C



15-17MIN

METHOD

미리준비하기

- 1 오븐을 180°C로 예열합니다.
- 2 버터는 1cmX1cm 크기로 깍둑 썰기해 사용하기 전까지 냉장 보관해주세요.
- 3 버터를 포함한 모든 재료를 사용 전까지 차갑게 냉장 보관합니다.
- 4 생크림, 우유를 섞어 반죽용 우유물을 미리 만들어 주세요.
- 5 박력분과 베이킹 파우더는 미리 체에 쳐 준비해주세요.
- 6 노른자 1개와 우유 1Tb.을 거품없이 섞어 스콘 위에 덧바를 계란물을 만들어 주세요.

만들기

- 1 볼에 체친 박력분과 베이킹 파우더, 설탕, 소금을 넣고 손 거품기로 잘 섞어주세요.
- 2 ①에 깍둑 썰기한 차가운 버터를 넣고 2개의 스크래퍼를 이용해 버터의 크기가 원래 상태보다 절반 이하로 작아질 때까지 고르게 다져 주세요.
- 3 ②의 버터가 잘게 다져지면 손바닥으로 가루와 버터를 고르게 비벼 고슬 고슬하게 만들어주세요.
- 4 ③의 반죽 가운데에 우유물을 만들어 우유물을 넣고 실리콘 주걱이나 스크래퍼를 이용해 굵은 소보로가 생길 정도로 섞어주세요.
- 5 ④를 덧가루를 뿌린 바닥에 놓고 손으로 가볍게 눌러 덩어리를 만들고 다시 스크래퍼를 이용해 반으로 잘라 위아래로 겹쳐 손으로 가볍게 눌러줍니다. 이것을 4~5번 반복해 준 뒤 마르지 않도록 랩핑 해 1시간 이상 냉장 휴지 시킵니다.
- 6 휴지가 끝난 반죽을 두께 0.5cm의 직사각형으로 밀어편 뒤, 반죽 위에 앤드로스 필링잼을 얇게 펴 발라주세요. 이때 밀어편진 반죽의 마지막으로 말리는 윗부분 3cm 정도는 필링잼을 바르지 않습니다.
- 7 ⑥을 김밥처럼 말아 성형한 뒤 30분 간 냉장 휴지 시킵니다.
- 8 ⑦을 일정한 두께로 잘라 팬닝 후 미리 만들어둔 덧칠용 계란물을 반죽 위에 얇고 고르게 발라준 뒤 오븐에 구워 완성 합니다.



RASPBERRY

라즈베리 크림 바닐라 파운드 케이크

라즈베리 크림 바닐라 파운드 케이크

INGREDIENTS

파운드케이크

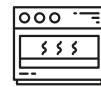
무염버터 150g, 설탕 A 50g, 소금 1g, 노른자 34g, 바닐라빈 1/2ea, 박력분 145g, 아몬드 파우더 18g, 베이킹 파우더 4g, 우유 15g, 생크림 10g, 흰자 67g, 설탕 B 90g, 라즈베리 리큐어 적당량



18cm 파운드케이크 틀

라즈베리 화이트 초콜릿 프로스팅

화이트 커버춰 초콜릿 56g, 생크림 45g, 크림치즈 56g, 무염버터 56g, 슈가파우더 30g, 앤드로스 라즈베리 리플잼 A 55g, 필링용 앤드로스 라즈베리 리플잼 B 적당량



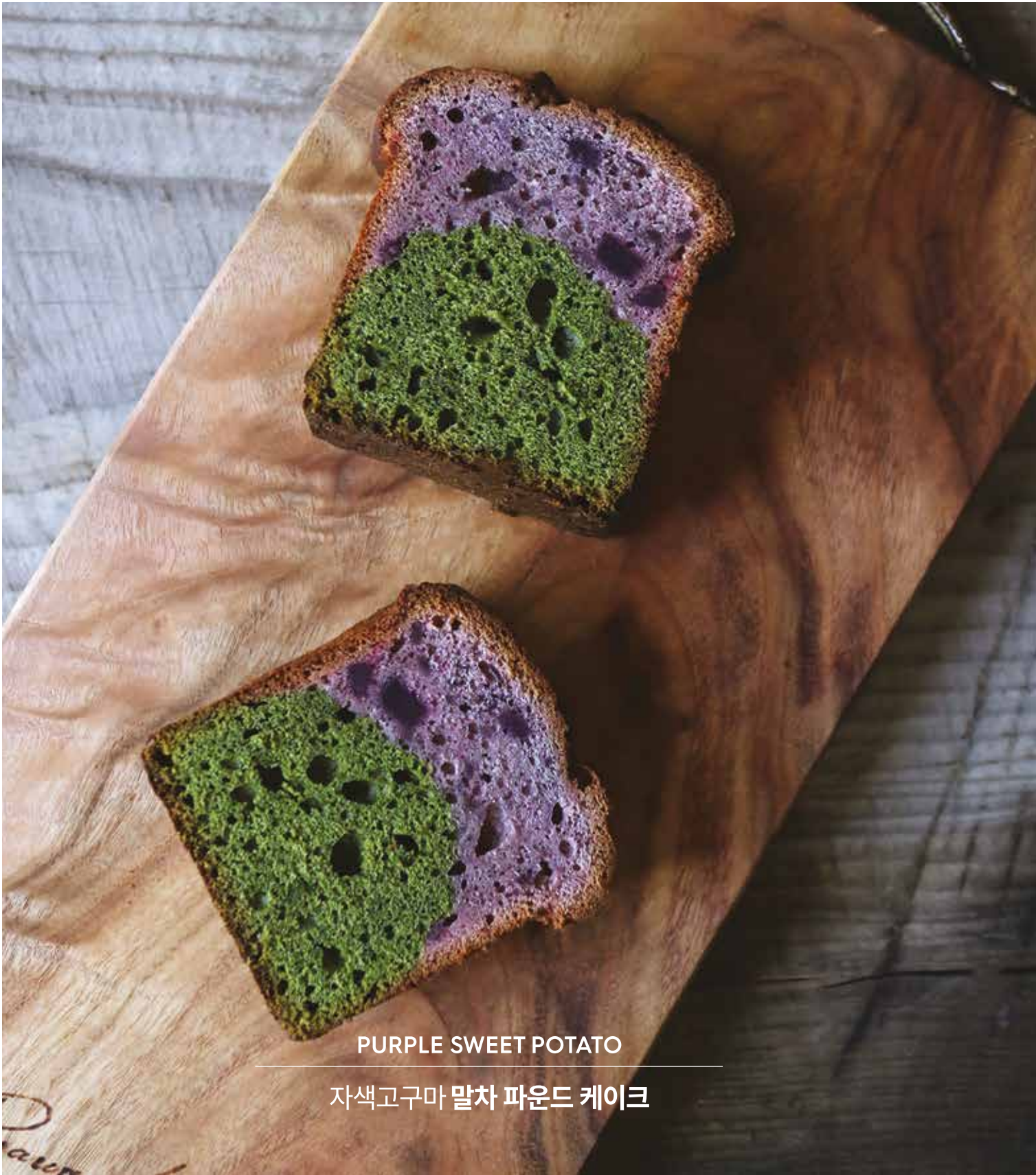
180°C



50~55MIN

METHOD

- 미리준비하기**
- 1 오븐을 180°C로 예열합니다.
 - 2 모든 재료를 상온에 꺼내두어 재료 전체의 온도가 상온 상태가 되도록 준비합니다.
 - 3 박력분, 아몬드 파우더, 베이킹 파우더는 함께 체에 쳐 준비합니다.
- 파운드케이크**
- 1 볼에 버터를 넣고 휘핑기로 풀어준 뒤 설탕A, 소금, 바닐라빈을 넣고 뽀얗게 될 때까지 충분히 믹싱합니다.
 - 2 노른자를 나누어 넣어가며 충분히 유화되도록 믹싱해주세요.
 - 3 ②에 체쳐 놓은 가루류를 실리콘 주걱을 이용해 흰가루가 조금 보일때까지만 섞어주세요.
 - 4 ③에 우유와 생크림을 넣고 고르게 섞어주세요.
 - 5 다른 볼에 흰자를 넣고 휘핑기를 이용해 거품을 살짝 내 준 뒤 설탕B를 2번에 걸쳐 나누어 넣으며 믹싱해 머랭을 90%까지 올려주세요.
 - 6 ④에 ⑤의 머랭을 3번에 나누어 넣으며 섞어줍니다. 첫번째 머랭의 양은 전체 머랭의 1/4정도만 넣고 전체적으로 잘 섞이도록 하고 나머지는 절반씩 넣어주며 머랭이 죽지 않도록 빠르게 섞어주세요.
 - 7 예열한 오븐에 넣고 구워 완성합니다.
- 라즈베리 화이트초콜릿 프로스팅**
- 1 생크림을 중탕하여 온도를 높인 후 화이트 커버춰를 넣고 녹여준 후 식혀주세요.
 - 2 버터와 크림치즈를 휘핑기로 잘 믹싱해 크림화해주세요.
 - 3 슈가파우더를 ②에 넣고 고루 섞이도록 믹싱해주세요.
 - 4 ③에 ①을 넣고 잘 섞어줍니다.
 - 5 앤드로스 라즈베리 리플잼A를 넣고 잘 믹싱해서 완성합니다.
- 완성하기**
- 1 완전히 식힌 파운드케이크를 3단으로 잘라주세요.
 - 2 파운드케이크 중 제일 아랫단 시트에 라즈베리 리큐어를 바르고 그 위에 앤드로스 라즈베리 리플잼B를 적당량 발라준 뒤 다음 케이크 시트를 올려주세요.
 - 3 ②를 한번 더 반복해 하나의 파운드케이크로 쌓아주세요.
 - 4 ④의 제일 윗면에 라즈베리 리큐어를 발라 준 뒤 앤드로스 라즈베리 리플잼B를 얇게 도포해주세요. 그 위에 라즈베리 화이트 초콜릿 프로스팅을 올려 냉동고에서 굳혀 완성합니다.



PURPLE SWEET POTATO

자색고구마 말차 파운드 케이크

자색고구마 말차 파운드 케이크

INGREDIENTS

크림치즈 75g, 무염버터 75g, 설탕 120g, 소금 1/8ts,
계란 3ea, 박력분 150g, 베이킹 파우더 5g, 생크림 140g
말차 반죽용: 말차 7g, 생크림 1Tb.
앤드로스 자색고구마 프리퍼레이션 150g



18cm 파운드케이크 틀



180°C



50~55MIN

METHOD

미리준비하기

- 1 오븐을 180°C로 예열합니다.
- 2 모든 재료를 상온에 1시간 정도 꺼내두어 재료 전체의 온도가 상온상태가 되도록 준비합니다.
- 3 박력분, 베이킹 파우더는 함께 체에 쳐 준비합니다.

만들기

- 1 볼에 버터와 크림치즈를 휘핑기로 풀어준 뒤 설탕, 소금을 넣고 뽀얗게 될 때까지 충분히 믹싱합니다.
- 2 계란을 하나씩 넣어가며 충분히 유화되도록 믹싱해주세요.
- 3 ②에 체쳐 놓은 가루류를 실리콘 주걱을 이용해 헝가루가 조금 보일때까지만 섞어주세요.
- 4 ③에 생크림을 넣고 실리콘 주걱으로 빠르게 섞어주세요.
- 5 반죽을 1/3과 2/3 분량으로 나누어주세요.
- 6 1/3의 반죽에는 생크림 1Tb.과 말차를 체쳐 넣고 2/3의 반죽에는 앤드로스 자색고구마 프리퍼레이션을 각각 넣고 실리콘 주걱으로 고르게 섞어 2가지 반죽을 만들어주세요.
- 7 팬의 바닥에 말차 반죽을 고르게 팬닝 한 후 그 위에 조심스럽게 자색고구마 반죽을 올려 윗면을 정리한 후 오븐에 구워 완성합니다.



MOUNTAIN CRANBERRY

마운틴크랜베리 티라미수 케이크

마운틴 크랜베리 티라미수 케이크

INGREDIENTS

파운드케이크

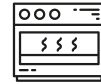
무염버터 152g, 설탕 A 14g, 연유 12g, 노른자 3ea, 박력분 162g
코코아 파우더 35g, 베이킹 파우더 2g, 생크림 20g, 흰자 3ea, 설탕 B 73g, 바닐라빈 1/2ea
앤드로스 마운틴 크랜베리 리플잼 A 100g, 앤드로스 마운틴 크랜베리 리플잼 B 적당량
크랜베리 리큐어 적당량, 케이크 도포용 코코아 파우더 적당량

크림치즈 프로스팅

크림치즈 200g, 사워크림 23g, 설탕 65g, 생크림 68g, 판젤라틴 4g



18cm 파운드케이크 틀



180°C



50~55MIN

METHOD

미리준비하기

- 1 오븐을 180°C로 예열합니다.
- 2 모든 재료를 상온에 1시간 정도 꺼내두어 재료 전체의 온도가 상온 상태가 되도록 준비합니다.
- 3 박력분, 코코아 파우더, 베이킹 파우더는 함께 체에 쳐 준비합니다.
- 4 판젤라틴을 미리 찬물에 불려 냉장고에 보관합니다.

파운드케이크

- 1 볼에 버터를 넣고 휘핑기로 풀어준 뒤 설탕A, 소금, 바닐라빈을 넣고 뽀얗게 될 때까지 충분히 믹싱합니다.
- 2 노른자를 하나씩 넣어가며 충분히 유화되도록 믹싱해주세요.
- 3 ②에 체쳐 놓은 가루류를 실리콘 주걱을 이용해 흰가루가 조금 보일때까지만 섞어주세요.
- 4 ③에 우유와 생크림을 넣고 고르게 섞이도록 빠르게 섞어주세요.
- 5 다른 볼에 흰자를 넣고 휘핑기를 이용해 거품을 살짝 내 준 뒤 설탕B를 2번에 걸쳐 나누어 넣으며 머랭을 90%까지 올려주세요.
- 6 ④에 ⑤의 머랭을 3번에 나누어 넣으며 섞어줍니다. 첫번째 머랭의 양은 전체 머랭의 1/4정도만 넣고 전체적으로 잘 섞이도록 하고 나머지는 절반씩 넣어주며 머랭이 죽지 않도록 빠르게 섞어주세요.
- 7 예열한 오븐에 넣고 구워 완성합니다.

크림치즈 프로스팅

- 1 볼에 크림치즈를 넣고 휘핑기를 이용해 크림상태로 풀어 준 뒤 설탕을 넣고 믹싱해주세요.
- 2 ①에 사워크림을 넣고 재빨리 섞어주세요.
- 3 판젤라틴을 중탕으로 녹인 후 ②에 넣고 덩어리지지 않도록 잘 섞어주세요.
- 4 볼에 생크림을 넣고 휘핑기로 70%까지 올려주세요.
- 5 ③과 ④를 잘 섞어서 완성합니다.

완성하기

- 1 완전히 식힌 파운드케이크를 3단으로 잘라주세요.
- 2 파운드케이크 중 제일 아랫단 시트에 크랜베리 리큐어를 바르고 그 위에 앤드로스 마운틴 크랜베리 리플잼B를 적당량 발라준 뒤 다음 케이크 시트를 올려주세요.
- 3 ②를 한번 더 반복해 하나의 파운드케이크로 쌓아주세요.
- 4 ④의 제일 윗면에 크랜베리 리큐어를 발라 준 뒤 앤드로스 마운틴 크랜베리 리플잼B를 얇게 도포해주세요. 그 위에 크림치즈 프로스팅을 올려 냉동고에 반나절 이상 굳혀주세요.
- 5 완성된 케이크 위에 코코아 파우더를 도포하여 티라미수 느낌을 만들어주세요.



BLUEBERRY

블루베리 체다치즈 식빵

블루베리 체다치즈 식빵

INGREDIENTS

강력분 300g, 인스턴트 드라이이스트 5g, 계란 1ea, 설탕 12g, 소금 6g,
물엿 25g, 무염버터 20g, 생크림 60g, 우유 120g, 큐브형 체다치즈 150g
앤드로스 블루베리 리플잼 70g



우유식빵 팬 1개



180°C



25~30MIN

METHOD

미리준비하기

- 1 오븐을 180°C로 예열합니다.
- 2 모든 재료를 상온에서 보관해 실온 상태로 준비합니다.
- 3 계란은 미리 풀어주세요.
- 4 체다치즈를 1cmX1cm으로 깍둑 썰어 준비합니다.

만들기

- 1 제빵기에 우유, 생크림, 물엿, 계란, 소금, 버터를 넣은 후 그 위에 강력분, 인스턴트 드라이이스트를 넣어 반죽코스를 눌러 1차 발효까지 마칩니다.
- 2 1차 발효가 끝난 반죽을 꺼내 편칭을 해 가스를 빼준 뒤 둥글리기를 하고 15분간 휴지 시켜줍니다.
- 3 반죽을 각각 1/3, 2/3 분량으로 나누어 주세요.
- 4 1/3 분량의 반죽을 두께 약 0.3cm~0.5cm의 타원형으로 밀어 편 뒤 앤드로스 블루베리 리플잼을 고르게 바른 후 돌돌 말아 리플잼이 흘러나오지 않도록 끝을 잘 꼬집어 마무리 합니다.
- 5 2/3 분량의 반죽은 두께 약 0.3cm~0.5cm의 타원형으로 밀어 편 뒤 체다치즈 큐브를 고르게 뿌려주고 그 위에 반죽 ④를 올려 함께 돌돌 말아주세요.
- 6 식빵팬에 넣고 2차 발효 해주세요.
- 7 오븐에 구워 완성합니다.

카페 음료, 디저트까지 다용도로 사용 가능한 만능잼

ANDROS Ripple JAM

고품질의 과일을 선별하여 앤드로스만의 특별한 가공기술로 만든 프리미엄 원료잼으로
 흘러내릴 정도로 부드러운 타입의 과일잼안에 과육이 살아있는 것이 특징입니다.
 용도: 베이커리 제품과 카페 음료 등에 첨가하여 다양한 용도로 활용
 [포장단위: 1kg X 6pack]

ANDROS



Strawberry
딸기 리플잼
[딸기 50%]



Blueberry
블루베리 리플잼
[블루베리 50%]



Mango
망고 리플잼
[망고 45%]



Pineapple
파인애플 리플잼
[파인애플 50%]



Passion Fruit
패션푸룻 리플잼
[패션푸룻 35%]



Raspberry
라즈베리 리플잼
[라즈베리 50%]



Cherry
체리 리플잼
[체리 50%]



Mountain Cranberry
마운틴 크랜베리 리플잼
[마운틴 크랜베리 50%]



Four Berries
포베리 리플잼
[크랜베리 11%, 딸기 10%,
오디 7%, 블루베리 5%]



Kiwi
키위 리플잼
[키위 45%]



Apple
사과 리플잼
[사과 50%]



Peach
복숭아 리플잼
[복숭아 53%]



White Peach
화이트 피치 리플잼
[백도 45%]



Orange
오렌지 리플잼
[오렌지 50%]



Kalamansi
칼라만시 리플잼
[칼라만시 퓨레 35%, 오렌지껍질 10%]



Banana
바나나 리플잼
[바나나 50%]



Apple Cinnamon
애플 시나몬 리플잼
[사과 50%, 계피분말 0.15%]



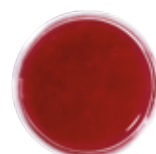
Purple Sweet Potato
자색고구마 프리퍼레이션
[자색고구마 40%]



Green Grape
청포도 리플잼
[청포도 55%]



Melon
멜론 리플잼
[멜론 29.5%]



Red Grapefruit
레드자몽 리플잼
[자몽 45%]

앤드로스 필링잼

ANDROS Filling JAM



높은 온도에서도 변성이 되지 않는 내열성 잼으로 오븐에 굽는 베이커리 제품의 충전이나 토핑용으로 사용하기에 좋습니다.
용도: 도넛, 빵의 필링, 파이의 토핑, 케이크 시트의 스프레드 등
[포장단위: 1kg X 6pack]



Strawberry
딸기 파이필링
[딸기 50%]



Berry Mix
베리믹스 파이필링
[블루베리 15%, 블랙커런트 35%]



Apple
사과 파이필링
[사과 50%]



Blueberry Flavored
블루베리맛 잼
[블루베리 6%]



Blueberry Mix
블루베리 믹스 필링
[블루베리 12%, 블랙커런트 28%]



Apricot
살구 파이필링
[살구 50%]



Carrot & Orange
당근 & 오렌지 필링
[당근 20%, 오렌지셀 17%,
오렌지 주스 농축액 3%]



Cherry
체리 파이필링
[체리 57%]



Peach
복숭아 파이필링
[복숭아 55%]



Raspberry
라즈베리 파이필링
[라즈베리 50%]



Banana
바나나 파이필링
[바나나 50%]



Gnl Foods[®]

fruit Ingredients

 www.instagram.com/gnlfoods

06364 서울시 강남구 밤고개로14길 15(자곡동) Tel. 02.412.4753 Fax. 02.412.4757

홈페이지 www.gnlfood.com / 공식 온라인몰 www.shop-gnlfood.com

네이버 스마트 스토어 smartstore.naver.com/gnlfood