



# 따뜻한 음료 9종

문의사항 : 031.284.9500  
문의메일 : sales@ppang.biz

선인 카카오 플친 : 카카오톡 검색창에 선인 검색 해주세요!  
(선인과 플친이 되시면 신제품정보, 세미나정보, 시식회 정보 등 받으실 수 있습니다)



## [주]선인 카카오톡 채널 안내! 선인과 플친하고 다양한 소식 받아 보세요

선인과 카카오톡 친구 맺고, 다양한 소식을 받아 보세요!



(주)선인 +

카카오톡 채널 추가하는 방법

1. 배너 클릭! 채널 추가하기!

2. 카톡 상단 검색창 클릭 → QR코드 스캔 → 채널 추가

- ① 시식회 신청
- ② 연수 기회 제공
- ③ 온.오프라인 세미나 초청
- ④ 1:1 트레이닝(당사 교육장)
- ⑤ 신제품 샘플 우선 제공










## 호지글레이즈드 라떼

### 따뜻한 음료

호지 글레이즈드 라떼		1. 컵에 호지차파우더와 흑당시럽을 계량한다.  2. 우유와 휘핑크림을 스티머에 계량후 스티밍한다.  3. 스티밍한 우유에서 위쪽 거품을 빈 볼에 옮겨준 후, 나머지 우유를 1에 넣고 잘 섞는다.  4. 흑당시럽을 컵 안쪽 가장자리에 돌려 베리에이션을 주고 3번에 분리해둔 우유거품을 올려 데코레이션 한다.
호지차	6 g	
칸디아우유	280 ml	
휘핑크림(칸디아)1L	56 g	
흑당시럽	50 ml	

		
호지차	휘핑크림(칸디아)1L	칸디아우유





## 호지 화이트모카 라떼

### 따뜻한 음료

호지화이트모카라떼		1. 호지차파우더와 오브세션30화이트초콜릿을 컵에 계량한다. 2. 스티밍한 뜨거운 우유를 1번에 반 정도 넣고 초콜릿과 파우더를 섞는다. 3. 나머지 우유를 넣는다.
호지차	5 g	
칸디아우유	270 ml	
오브세션30화이트초콜릿	45 g	



호지차



칸디아우유



오브세션30화이트초콜릿





## 참깨 라떼

## 따뜻한 음료

참깨라떼믹스를 활용하여 만드는 참깨라떼

(HOT) 참깨라떼		1. 컵에 참깨라떼믹스를 계량한다.  2. 스티밍한 뜨거운 우유를 1에 부어준다.
칸디아우유	180 ml	
참깨라떼 믹스	120 g	

(COLD) 참깨라떼		찬 우유에 베이스를 풀어준 뒤 얼음을 담은 컵에 부어 완성한다.
칸디아우유	150 ml	
참깨 라떼 믹스	100 g	
각 얼음	160 g	

Tip) 참깨페이스트로 음료 베이스 만들기		
참깨페이스트M(800g)	20 g	
바닐프로200(500ml)	0.4 g	
동물성 크림	60 g	
설탕	18 g	
소금	0.1 g	
시나몬 파우더	0.02 g	

		
참깨페이스트M(800g)	칸디아우유	바닐프로200(500ml)







## 카라멜 밤 라떼

### 따뜻한 음료


카라멜 밤 라떼		1. 카라멜브릴레와 마론레진을 컵에 계량한다. 2. 스티밍한 뜨거운 우유를 1에 넣고 잘 섞어준다.
마론레진(600g)	12 g	
칸디아우유	324 ml	
카라멜브릴레(800G)	65 g	



마론레진(600g)



칸디아우유



카라멜브릴레(800G)





## 고구마 라떼

### 따뜻한 음료

(HOT) 고구마라떼		1. 고구마 라떼 페이스트를 컵에 계량한다. 2. 스티밍한 뜨거운 우유를 1에 넣고 잘 섞는다.
고구마라떼페이스트_500g	100 g	
칸디아우유	254 ml	

(ICE) 고구마라떼		1. 음료용 믹서기에 모든 재료를 넣고 갈아준다.
고구마라떼페이스트_500g	110 g	
칸디아우유	100 ml	
얼음	190 g	



고구마라떼페이스트  
\_500g



칸디아우유





## 슈 라떼

### 따뜻한 음료

슈 크림 라떼		<ol style="list-style-type: none"> <li>슈크림라떼믹스를 컵에 계량한 후, 스티밍한 뜨거운 우유 반을 넣고 섞어준다.</li> <li>다 섞이면 나머지 우유를 넣고 위에 에스프레소를 얹는다.</li> <li>데코용 슈크림을 올리고 카라멜스피린터로 장식한다.</li> </ol>
슈크림라떼믹스	42 g	
칸디아우유	285 ml	
에스프레소	40 g	

데코용 슈크림		<ol style="list-style-type: none"> <li>휘핑크림과 슈크림 라떼 믹스를 계량해 30~50% 휘핑한 후 냉장보관 한다.</li> <li>슈크림라떼가 완성되면 위에 크림을 올리고 카라멜스피린터로 장식한다.</li> </ol>
휘핑크림(칸디아)1L	43 g	
슈크림라떼믹스	7 g	
카라멜스피린터200g	2 g	

			
슈크림라떼믹스	휘핑크림(칸디아)1L	칸디아우유	카라멜스피린터200g














## 피넛초코 라떼

### 따뜻한 음료

데코레이션 초코 크런치 크림		
휘핑크림(칸디아)1L	60 g	1. 모든재료를 볼에 넣고 30~40% 휘핑한다. 2. 냉장보관한다.
초코크런치 1kg	10 g	

피넛초코라떼		
크리미땅콩버터(통)	30 g	1. 크리미땅콩버터, 인텐스35밀크초콜릿, 오브세션30화이트초콜릿, 코코아파우더를 컵에 계량한다, 2. 스티밍한 뜨거운 우유를 1에 반 정도 넣고 잘 섞는다. 3. 섞이면 나머지 우유를 넣고 데코레이션 초코크런치 크림을 위에 올려준다. 4. 데코레이션으로 시나몬 파우더를 뿌려준다.
인텐스35밀크초콜릿	18 g	
오브세션30화이트초콜릿	6 g	
코코아파우더(스페인)1kg	3 g	
칸디아우유	150 ml	
시나몬 파우더	2 g	

					
초코크런치 1kg	휘핑크림(칸디아)1L	칸디아우유	코코아파우더(스페인)1kg	크리미땅콩버터(통)	인텐스35밀크초콜릿
					
오브세션30화이트초콜릿					








## 아이리쉬커피

따뜻한 음료

아이리쉬라떼		
에스프레소	90 ml	1. 에스프레소와 단풍당시럽을 컵에 계량한다.
단풍당시럽(1kg)	36 ml	2. 스티밍한 뜨거운 우유를 1에 부어준다.
칸디아우유	180 ml	3. 완성된 라떼 위에 포트샬롯스코티시발리 위스키를 부어준다.
포트샬롯스코티시발리	2 ml	이때 향이 날라가지 않도록 섞지 않고 서빙한다.

		
단풍당시럽(1kg)	포트샬롯스코티시발리	칸디아우유

