



모나카 녹차 아이스크림

2021 여름디저트

모나카와 진한 제주산 녹차 아이스크림으로 만드는 아이스크림 디저트

모나카 녹차 아이스크림	
모나카셸	2 ea
저당 통팥앙금	14 g
녹차아이스크림(2L)	28 g

1. 모나카 셸 한쪽에 팥앙금을 고루게 펴 바른다.
2. 아이스크림 스푼으로 녹차 아이스크림을 스쿱핑하여 올린 후 납작하게 살짝 눌러준다.
3. 모나카 셸 한쪽을 덮어 마무리한다.



모나카셸



녹차아이스크림(2L)





시소 그라니따

2021 여름디저트

일본 허브인 '시소'를 이용한 이색 디저트

시소 그라니따	
냉동 시소 모히토 포션	50 g
냉동시소 50g	2 g

1. 냉동 시소 모히토 블럭을 블랜더에 갈아준다.
2. 알맞은 용기에 담은 후 냉동 시소를 토핑하여 마무리한다.



냉동시소 50g





시소 모히또 에이드

2021 여름디저트

일본 허브인 '시소'를 이용한 모히또 에이드

시소 모히또 에이드	
냉동 시소 모히또 포션	180 g
카페 시럽	18 g
탄산수	180 g
얼음	적당량
애플민트	g
라임 슬라이스	g
냉동시소 50g	적당량

1. 냉동 시소 모히또 블록을 블렌더에 담아 갈아준다.
2. 투명한 컵에 시럽과 얼음을 담고 라임 슬라이스, 애플민트를 넣는다.
3. 탄산수와 분쇄한 시소 모히또를 넣고 냉동 시소와 애플민트로 토평하여 마무리한다.

※ 냉동 시소모히또, 탄산수, 시럽 비율은 10:10:1 로 맞춘다.



냉동시소 50g





통과일 에이드

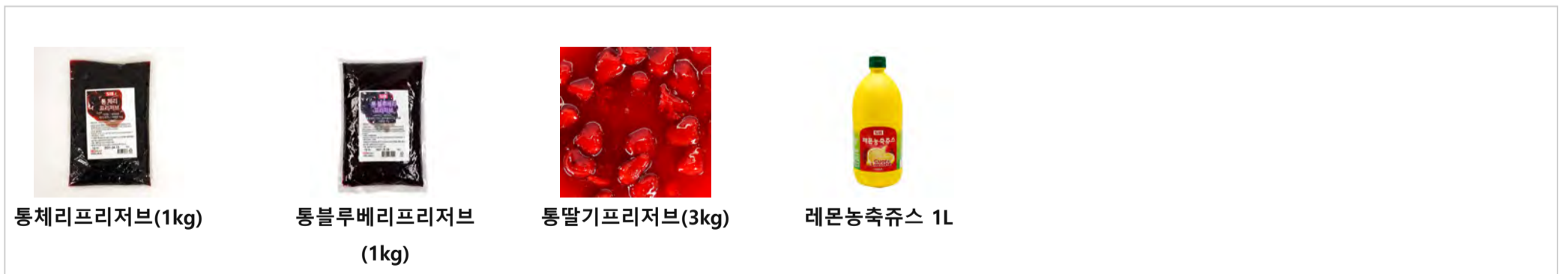
2021 여름디저트

통과일 프리저브를 이용한 디저트 음료

블루베리 에이드		<ol style="list-style-type: none"> 투명한 컵에 통블루베리 프리저브를 담는다. 시럽 30g와 레몬주스를 넣고 잘 섞는다. 로즈마리, 레몬 슬라이스를 넣고 얼음을 담는다. 탄산수를 가득 담고 로즈마리, 레몬 슬라이스 등으로 토퍼링하여 마무리한다.
통블루베리프리저브(1kg)	70 g	
카페 시럽	30 g	
레몬농축주스 1L	2 g	
탄산수	150 g	
로즈마리	적당량	
레몬 슬라이스	적당량	

딸기 에이드		<ol style="list-style-type: none"> 투명한 컵에 통딸기 프리저브를 담는다. 시럽 20g와 레몬주스를 넣고 잘 섞는다. 로즈마리, 레몬 슬라이스를 넣고 얼음을 담는다. 탄산수를 가득 담고 로즈마리, 레몬 슬라이스 등으로 토퍼링하여 마무리한다.
통딸기프리저브(3kg)	70 g	
카페시럽	20 g	
레몬농축주스 1L	2 g	
탄산수	150 g	
로즈마리	적당량	
레몬슬라이스	적당량	

체리 에이드		<ol style="list-style-type: none"> 투명한 컵에 통체리 프리저브를 담는다. 시럽 20g와 레몬주스를 넣고 잘 섞는다. 로즈마리, 레몬 슬라이스를 넣고 얼음을 담는다. 탄산수를 가득 담고 로즈마리, 레몬 슬라이스 등으로 토퍼링하여 마무리한다.
통체리프리저브(1kg)		
카페시럽	20 g	
레몬농축주스 1L	2 g	
탄산수	150 g	
로즈마리	적당량	
레몬슬라이스	적당량	



뒤로가기

뒤로가기



통과일 스무디

2021 여름디저트

통과일 프리저브를 이용한 스무디 음료

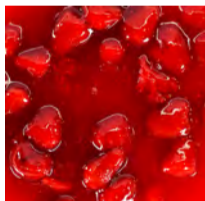
체리 스무디		<ol style="list-style-type: none"> 1. 블렌더에 얼음과 우유, 시럽을 담고 곱게 갈아준다. 2. 곱게 간 스무디에 체리 프리저브를 넣고 스페츨라 등으로 살짝 섞는다. 3. 애플민트 등으로 토핑하여 마무리한다.
통체리프리저브(1kg)	80 g	
카페 시럽	30 g	
칸디아우유	120 g	
얼음	200 g	
애플민트	적당량	
딸기 스무디		<ol style="list-style-type: none"> 1. 블렌더에 얼음과 우유, 시럽을 담고 곱게 갈아준다. 2. 곱게 간 스무디에 통딸기 프리저브를 넣고 스페츨라 등으로 살짝 섞는다. 3. 애플민트 등으로 토핑하여 마무리한다.
통딸기프리저브(3kg)	80 g	
카페시럽	30 g	
칸디아우유	120 g	
얼음	200 g	
애플민트	적당량	
블루베리 스무디		<ol style="list-style-type: none"> 1. 블렌더에 얼음과 우유, 시럽을 담고 곱게 갈아준다. 2. 곱게 간 스무디에 통블루베리 프리저브를 넣고 스페츨라 등으로 살짝 섞는다. 3. 애플민트 등으로 토핑하여 마무리한다.
통블루베리프리저브(1kg)	80 g	
카페시럽	30 g	
칸디아우유	120 g	
얼음	200 g	
애플민트	적당량	



통체리프리저브(1kg)



통블루베리프리저브
(1kg)



통딸기프리저브(3kg)



칸디아우유

SIB



통과일 라떼

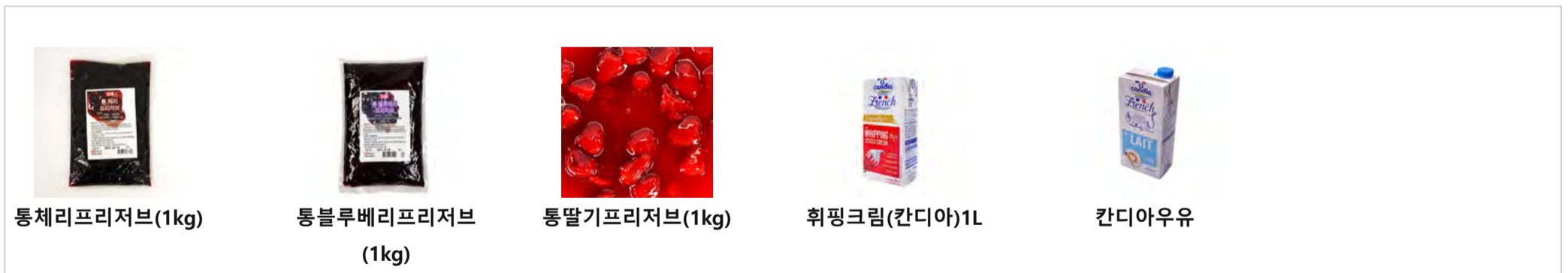
2021 여름디저트

통과일 프리저브를 이용한 과일 음료

딸기라떼		<ol style="list-style-type: none"> 투명한 컵에 통딸기 프리저브를 담는다. 얼음을 가득 채운다. 우유를 넣고 휘핑크림(설탕 6% 추가)을 올린다. 애플민트로 토핑하여 마무리한다.
통딸기프리저브(1kg)	90 g	
칸디아우유	180 g	
휘핑크림(칸디아)1L	36 g	
설탕	2 g	
애플민트	적당량	

블루베리 라떼		<ol style="list-style-type: none"> 투명한 컵에 통블루베리 프리저브를 담는다. 얼음을 가득 채운다. 우유를 넣고 휘핑크림(설탕 6% 추가)을 올린다. 애플민트로 토핑하여 마무리한다.
통블루베리프리저브(1kg)	90 g	
칸디아우유	180 g	
카페시럽	10 g	
휘핑크림(칸디아)1L	36 g	
설탕	2 g	
애플민트	적당량	

체리 라떼		<ol style="list-style-type: none"> 투명한 컵에 통체리 프리저브를 담는다. 얼음을 가득 채운다. 우유를 넣고 휘핑크림(설탕 6% 추가)을 올린다. 애플민트로 토핑하여 마무리한다.
통체리프리저브(1kg)	90 g	
칸디아우유	180 g	
휘핑크림(칸디아)1L	36 g	
설탕	2 g	
애플민트	적당량	







딸기 요거트 스무디

2021 여름디저트

통딸기 프리저브를 이용한 요거트 스무디 음료

딸기 요거트 스무디		
그릭요거트소프트	45 g	1. 블렌더 용기에 얼음, 우유, 그릭요거트 소프트를 넣고 스무디 모드로 갈아준다. 2. 통딸기 프리저브를 넣고 스페츨라 등으로 살짝 섞어준다. 3. 애플민트 등으로 토핑하여 마무리한다. ※ 통블루베리, 체리 프리저브 등으로도 사용 가능하다.
통딸기프리저브(1kg)	55 g	
우유	120 g	
얼음	200 g	

 <p>Greek yogurt 1.5kg (5.3oz)</p> <p>그릭요거트소프트</p>	 <p>통딸기프리저브(1kg)</p>
---	---





통과일 눈꽃빙수

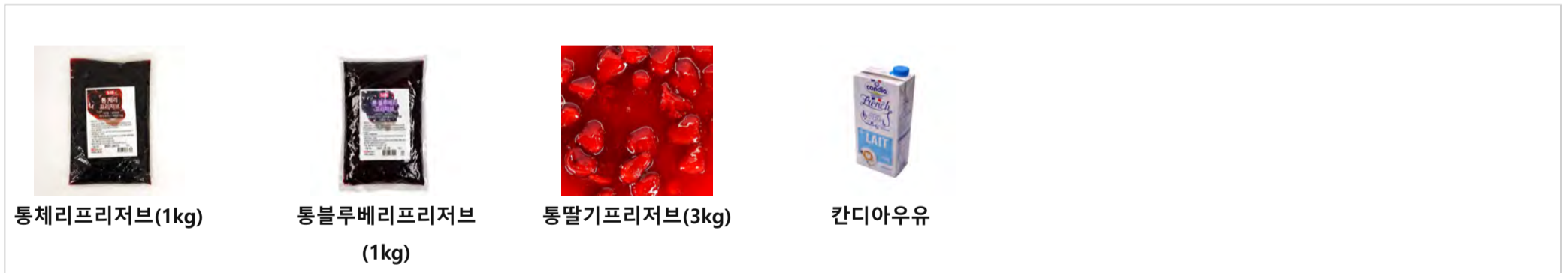
2021 여름디저트

통과일 프리저브를 이용한 여름 디저트

블루베리 눈꽃빙수		<ol style="list-style-type: none"> 1.정제수, 우유, 연유를 잘 섞은 후 알맞은 용기에 담아 얼린다. 2. 잘 얼린 우유얼음을 빙수 기계로 갈아 알맞은 용기에 담는다. 3. 통블루베리 프리저브, 애플민트 등으로 토핑해서 마무리한다.
정제수	300 g	
칸디아우유	700 g	
연유	300 g	
통블루베리프리저브(1kg)	200 g	

딸기 눈꽃빙수		<ol style="list-style-type: none"> 1.정제수, 우유, 연유를 잘 섞은 후 알맞은 용기에 담아 얼린다. 2. 잘 얼린 우유얼음을 빙수 기계로 갈아 알맞은 용기에 담는다. 3. 통딸기 프리저브, 애플민트 등으로 토핑해서 마무리한다.
정제수	300 g	
칸디아우유	700 g	
연유	300 g	
통딸기프리저브(3kg)	200 g	

체리 눈꽃빙수		<ol style="list-style-type: none"> 1.정제수, 우유, 연유를 잘 섞은 후 알맞은 용기에 담아 얼린다. 2. 잘 얼린 우유얼음을 빙수 기계로 갈아 알맞은 용기에 담는다. 3. 체리 프리저브, 애플민트 등으로 토핑해서 마무리한다.
정제수	300 g	
칸디아우유	700 g	
연유	300 g	
통체리프리저브(1kg)	200 g	





팬케이크 (feat. 과일 프리저브)

2021 여름디저트

팬케이크와 과일 프리저브를 이용한 간단한 브런치 메뉴

팬케이크 (feat. 과일 프리저브)		
팬케익	3 ea	1. 냉동 팬케이크를 전자레인지에 가능한 용기에 담아 뚜껑을 닫고 2분 가량 돌려 해동한다. ※ 뚜껑을 열고 돌리면 수분이 말라 딱딱할 수 있다. 2. 평평한 접시에 팬케이크 3장을 펼쳐듯 담고 아이스크림 2스쿱, 생크림을 올린 후 데코화이트를 뿌린다. 3. 팬케이크 위에 통딸기 프리저브를 올려 마무리한다. ※통블루베리, 체리 프리저브로도 사용 가능하다.
홈라웍크림스프레이	적당량	
제주산 녹차 아이스크림	200 g	
통딸기프리저브(1kg)	100 g	
데코화이트 1kg	5 g	

