

**SIB**  
(주)선인



# RAVIFRUIT COCKTAIL SEMINAR

라비 퓨레 칵테일 세미나  
2018. 07

*CITRUS ORANGE NITRO BREW*  
*COCONUT COLD BREW MOCHA*  
*STARDUST LEMONADE*  
*PEAR MATCHA MOJI-TEA*  
*YUZU STRAWBERRY COOLER*  
*BERRY BLAST FROSE'*  
*LA JAPONESA*  
*BUBBLE YUM!*  
*THE GATSBY*  
*BLOOD ORANGE SOJU COCKTAIL*  
*PABANA MAKTAIL (PITCHER)*



**Gerardo Callipo**  
제라도 칼리포

**경력**

- 케리 아시아 퍼시픽의 메뉴 이노베이션 팀 리더
- 15년간 mixologist 경험

## CITRUS ORANGE NITRO BREW



재료	중량
블러드 오렌지 퓨레	100 gr
얼음	100 gr
토닉 워터	100 ml
콜드브루 질소커피	100 ml
오렌지 슬라이스	1
레몬 슬라이스	1
레몬 제스트	2

### 레시피

1. 얼어있는 블러드 오렌지 퓨레 100g 을 끊어서 유리잔 바닥에 깔아준다.
2. 얼음을 넣고, 토닉 워터를 채운다.
3. 천천히 콜드브루 질소커피를 부어서 층을 만든다. 오렌지, 레몬 슬라이스와 제스트로 장식한다.

## COCONUT COLD BREW MOCHA



재료	중량
코코넛 퓨레	100 gr
초콜렛 파우더	10 gr
얼음	100 gr
우유	150 ml
콜드브루 질소커피	100 ml
코코넛 파우더와 칩	Sprinkle
칸디아 휘핑크림	10 gr
초코볼	5 gr

### 레시피

1. 초콜렛 파우더로 유리잔을 코팅하고, 얼어있는 코코넛 퓨레를 유리잔 바닥에 깔아준다.
2. 얼음을 넣고, 우유를 부어준다.
3. 콜드브루 질소커피를 층이 생기도록 천천히 부어준다.
4. 휘핑크림, 초코볼, 코코넛 칩으로 장식한다.

## STARDUST LEMONADE



재료	중량
모히토 퓨레	100 ml
리치 퓨레	15 ml
골드 파우더	0.5 gr
물	15 ml
Butterfly Pea flower 차	100 ml
팝핑보바 (딸기)	10 gr

### 레시피

1. 골드 파우더를 병의 바닥에 넣는다.
2. 팝핑보바 (딸기)를 그 위에 넣어준다.
3. 녹인 리치 퓨레, 모히토 퓨레 그리고 물을 천천히 부어준다.
4. Butterfly pea flower 차를 층이 생기도록 천천히 부어준다.

## PEAR MATCHA MOJI-TEA



재료	중량
윌리엄 배 퓨레	60 ml
모히토 퓨레	30 ml
콜드브루 얼그레이 차	100 ml
얼음	100 gr
오렌지 슬라이스	2
후레쉬 로즈마리 와 민트 잎	1
FD 라즈베리	3 gr
마차 샷 (교토우지마차 1 : 물 3)	20 ml

### 레시피

1. 녹인 배 퓨레, 모히토 퓨레, 얼그레이 차를 함께 섞어서, 긴 잔에 담아준다.
2. 오렌지 슬라이스, 로즈마리와 민트, FD 라즈베리를 올려준다
3. 교토우지마차 우린 것을 층이 생기도록 천천히 부어준다.

## YUZU STRAWBERRY COOLER



재료	중량
딸기 퓨레	60 gr
유자 퓨레	30 ml
소다 워터	100 ml
얼음	100 gr
SIB 베리베리 여름 딸기	1
민트 잎	1
다빈치 설탕 시럽	15 ml

### 레시피

1. 30g 딸기퓨레를 떠서 잔 바닥에 놓는다.
2. 녹인 유자퓨레와 설탕 시럽을 부어주고, 얼음과 소다워터를 부어준다.
3. 딸기를 4등분해서 잘라서 넣어준다.
4. 30g 딸기퓨레를 동그랗게 아이스크림처럼 떠서 위에 띄워주고, 민트잎으로 장식한다

## BERRY BLAST FROSE'



재료	중량
믹스베리 퓨레	60 gr
다빈치 장미 시럽	15 ml
석류 홍초	30 ml
소다 워터	100 ml
얼음	100 gr
식용 건조 장미 잎	4

### 레시피

1. 30 gr의 얼어있는 믹스베리 퓨레를 잔의 바닥에 깔아준다.
2. 석류 홍초와 장미시럽을 부어준다
3. 얼음과 소다 워터를 채워준다.
4. 30gr 믹스베리 퓨레를 아이스크림처럼 동그랗게 굽어서 올려주고, 식용 건조 장미잎으로 장식한다.

## LA JAPONESA



재료	중량
코코넛 퓨레	60 gr
수다치 퓨레	20 ml
다빈치 설탕 시럽	15 ml
몽게이 럼	45 ml
얼음	100 gr
병아리콩 주스	30 ml
마차 샷(교토우지마차 1:물 3)	20 ml
조미 김	1

### 레시피

1. 김을 제외한 모든 재료를 넣고 шей킹 한다. (퓨레는 녹여서 준비) 얼음을 빼고 다시 한번 шей킹한다. (부드럽고 실키한 텍스처 위해서)
2. 긴 잔에 얼음과 함께 채워주고 빨대와 조미 김으로 장식한다.

## BUBBLE YUM!



재료	중량
라즈베리 퓨레	15 ml
버블껌을 우린 보드카	45 ml
라임 퓨레	15 ml
다빈치 설탕 시럽	10 ml
트리플 섹	15 ml
민트 잎	5
프레세코 스파클링 와인	60 ml
헬륨가스 풍선과 끈	1

### 레시피

1. 스파클링 와인을 제외한 모든 재료를 шей킹 한다. (퓨레는 녹여서 준비)
2. 마티니 잔에 두번 나눠 부어주고 헬륨가스 풍선을 잔에 묶어준다.
3. 잔의 윗부분을 스파클링 와인으로 채워준다.

## THE GATSBY



재료	중량
체리 퓨레	30 ml
살구 퓨레	15 ml
글렌터너 위스키	60 ml
체리를 우린 포트와인	15 ml
초콜릿 리퀴	3 drops
그리오틴	1
오렌지 제스트	1
계피가 들어간 칸디아 휘핑크림	1

### 레시피

1. 녹인 체리 퓨레, 살구 퓨레 그리고 초콜릿 리퀴를 섞은 글렌터너 위스키에 불을 붙인다.
2. 유리잔에 부어주고, 잔 위에서 오렌지 껍질표면을 불로 지지며 빠르게 불꽃을 만들어서 오일이 나오게 한다.
3. 접시에 체리와 계피를 넣어 휘핑크림과 함께 서빙한다.

## BLOOD ORANGE SOJU COCKTAIL



재료	중량
블러드오렌지 퓨레	50 ml
소주	60 ml
스프라이트	80 ml
얼음	100 ml
민트 잎	1
오렌지 슬라이스	1
레몬 슬라이스	1

### 레시피

1. 녹인 블러드 오렌지 퓨레, 소주, 사이다, 얼음을 모두 함께 섞어준다.
2. 잔에 부어주고, 오렌지 슬라이스와 레몬 슬라이스 민트잎으로 장식한다.

## PABANA MAKTAIL (PITCHER)



재료	중량
파바나 퓨레	90 ml
다빈치 설탕 시럽	20 ml
막걸리	300 ml
얼음	250 gr
민트 잎	1
오렌지 슬라이스	3

### 레시피

1. 모든 재료를 유리병에 넣고 잘 섞어준다.  
(퓨레는 녹여서 준비)
2. 민트 잎, 오렌지 슬라이스로 장식한다.