

Gnl Foods®
fruit Ingredients

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

2019 Recipe Book #3

Asian Dessert Easy Recipe

카페 비즈니스를 위한 아시안 디저트 아이디어



(주)지앤엘푸드®

Gnl Foods®
fruit Ingredients

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

2019 Recipe Book #3

Asian Dessert Easy Recipe

카페 비즈니스를 위한 아시안 디저트 아이디어



(주)지앤엘푸드®



(주)지앤엘푸드®

G&L은 Global Thinking & Local Action의 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.



카페 비즈니스를 위한 아시안 디저트 아이디어!

삼색단자 · 미니 쌀 케이크 · 투톤 양갱

2019 Recipe Book #3

FRUIT SPECIALIST

(주)지앤엘푸드®

삼색단자 *총 15개 분량

- 딸기 단자
- 호박 단자
- 블루베리 단자

[Step 1.] 피 만들기

Ingredient 찹쌀가루 100g, 설탕 3g, 앤드로스 퓨레 15ml

» 퓨레 선택 NOTE | 앤드로스의 다양한 퓨레를 선택해서 사용하세요.

본 레시피에서는 블루베리 피 - 블루베리 퓨레 / 딸기 피 - 딸기 퓨레 / 호박 피 - 호박 퓨레를 사용했습니다.

- ① 찹쌀가루 100g, 설탕 3g을 중간체에 1번 내립니다.
- ② ①에 퓨레 15ml를 넣어주고 뜨거운물 1~2큰술로 익반죽 해주세요.
- ③ 젖은 면보에 30분정도 숙성 시킵니다.
- ④ ③을 약 25g씩 떼어 분할해주세요.

[Step 2.] 소 만들기

Ingredient 백앙금 60g, *건조과일 25g

» 소 제조 NOTE | 씹히는 식감을 위해 백앙금에 건조과일을 추가하셔도 좋습니다.

본 레시피에서는 블루베리 소 - 건조 블루베리 / 딸기 소 - 건조 크랜베리 / 호박 소 - 건조 망고 다이스를 사용했습니다.

- ① 백앙금 60g, 건조과일 25g을 섞어주세요.
- ② ①을 약 12g 씩 떼어 분할해주세요.

[Step 3.] 완성

Ingredient 미리 분할해 둔 피와 소, 코코넛 가루 60g, 데코- 호박씨 조금, 건조과일 조금

- ① 미리 분할해 둔 피(25g)에 소(12g)를 넣고 원형 단자 모양을 만들어주세요.
- ② ①을 끓는 물에 삶아서 떠오르면 찬물에 담갔다 꺼낸 후 물기를 제거합니다.
- ③ 코코넛 가루에 골고루 묻힌 후 호박씨와 건조과일로 장식 합니다.



냉동 딸기 퓨레 **ANDROS**
Frozen Strawberry Puree

주요성분 : 딸기 90% | 보관방법 : -18°C 이하 냉동보관



냉동 호박 퓨레 **ANDROS**
Frozen Pumpkin Puree

주요성분 : 호박 72% | 보관방법 : -18°C 이하 냉동보관



냉동 블루베리 퓨레 **ANDROS**
Frozen Blueberry Puree

주요성분 : 블루베리 90% | 보관방법 : -18°C 이하 냉동보관

미니 쌀 케이크 *각 4개 분량

- 오렌지 미니 쌀 케이크
- 망고 미니 쌀 케이크
- 라즈베리 미니 쌀 케이크



[Step 1.] 쌀 케이크 시트 만들기

Ingredient

멥쌀가루 350g, 앤드로스 퓨레 30g, 설탕 36g

» 퓨레 선택 NOTE | 앤드로스의 다양한 퓨레를 선택해서 사용하세요. 본 레시피에서는 오렌지 미니 쌀 케이크 - 만다린 오렌지 퓨레 / 망고 미니 쌀 케이크 - 망고 퓨레 / 라즈베리 미니 쌀 케이크 - 라즈베리 퓨레를 사용했습니다.

- ① 멥쌀가루 350g을 중간체에 1번 내립니다.
- ② ①에 퓨레 30g을 넣어 살짝 쥐어서 깨지지 않을 정도로 수분을 줍니다.
- ③ ②를 중간체에 2번 내린 후 설탕 36g을 넣어주세요.
- ④ 미니 원형링에 ③을 담아 약 15분간 찌고 5분간 뜸들입니다.
- ⑤ 완전히 식혀준 뒤 투명띠를 둘러 주세요. (투명띠 상단에 과일 무스를 올릴 공간을 약 1cm 정도 남겨주세요.)

[Step 2.] 과일 무스 만들기

Ingredient

· 망고무스 - 앤드로스 망고 퓨레 70g, 물 200ml, 한천 2g, 설탕 20g, 소금 한꼬집, 물엿 20g

· 라즈베리무스 - 앤드로스 라즈베리 퓨레 70g, 물 200ml, 한천 2g, 설탕 20g, 소금 한꼬집, 물엿 20g

· 오렌지무스 - 앤드로스 만다린 오렌지 퓨레 250ml, 한천 2g, 설탕 20g, 소금 한꼬집, 물엿 20g

- ① 냄비에 퓨레 70ml, 물 200ml, 한천 2g을 넣고 한천이 잘 녹을때까지 끓여주세요.

» 퓨레 선택 NOTE | 본 레시피에서는 오렌지 무스는 물을 넣지 않고 퓨레 250ml를 그대로 사용했습니다.

» 퓨레양이나 물의 양은 취향에 따라 가감할 수 있습니다.

- ② ①에 설탕 20g, 소금 한꼬집을 넣고 설탕이 녹으면 물엿 20g을 넣은 뒤 불에서 내려 잠시 식혀 둡니다.

[Step 3.] 완성하기

- ① 과일 무스가 완전히 식기 전에 쌀 케이크 시트 위에 부어서 상온에서 굳혀주세요.
- ② ①에 데코를 올려서 완성 합니다.



냉동 망고 퓨레

Frozen Mango Puree

주요성분 : 망고 90% | 보관방법 : -18°C 이하 냉동보관

ANDROS



냉동 라즈베리 퓨레

Frozen Raspberry Puree

주요성분 : 라즈베리 90% | 보관방법 : -18°C 이하 냉동보관

ANDROS



냉동 만다린 오렌지 퓨레

Frozen Mandarin Orange Puree

주요성분 : 만다린 오렌지 90% | 보관방법 : -18°C 이하 냉동보관

ANDROS

투톤 양갱 *구름떡들(소) 1개 분량

- 라즈베리 & 팔
- 단호박 & 팔
- 딸기 & 팔
- 파인애플 & 팔



[Step 1.] 양갱 만들기

Ingredient 한천 3g, 물 185g, 설탕 150g, 물엿 15g, 앙금 250g

» 앙금 선택 NOTE | 본 레시피에서는 팔앙금 양갱과 백앙금 양갱을 모두 사용했습니다.

» 컬러 취향에 따라 앙금을 선택하실 수 있습니다.

- 1 냄비에 한천 3g, 물 185g을 넣고 한천이 잘 녹을때까지 끓여주세요.
- 2 ①에 설탕 150g을 넣고 녹여 줍니다.
- 3 ②에 앙금을 넣고 끓이면서 냄비 바닥을 긁어 길이 생길때까지 농도를 맞춥니다.
- 4 ③이 완성되면 물엿 15g을 넣고 마무리 해주세요.
- 5 양갱틀에 완성된 양갱 (팔양갱 또는 백양갱)을 넣어 냉장실에서 굳힙니다.

[Step 2.] 과일 양갱 만들기

Ingredient

· 라즈베리 양갱 - 한천 3g, 물 185g, 설탕 150g, 물엿 15g, 백앙금 250g, 앤드로스 라즈베리 퓨레 50g

· 딸기 양갱 - 한천 3g, 물 185g, 설탕 150g, 물엿 15g, 백앙금 250g, 앤드로스 딸기 퓨레 50g

· 호박 양갱 - 한천 3g, 물 185g, 설탕 150g, 물엿 15g, 백앙금 250g, 앤드로스 호박 퓨레 80g

· 파인애플 양갱 - 한천 3g, 물 185g, 설탕 150g, 물엿 15g, 백앙금 250g, 앤드로스 파인애플 퓨레 50g, 치자액 15ml

» 퓨레 선택 NOTE | 앤드로스의 다양한 퓨레를 선택해서 사용하세요.

» 퓨레의 양은 과일 고유의 수분감이나 취향에 따라 조금씩 가감해 사용할 수 있습니다.

- 1 냄비에 한천 3g, 물 185g을 한천이 잘 녹을때까지 끓여주세요.
- 2 ①에 설탕 150g을 넣고 녹여 줍니다.
- 3 ②에 백앙금 250g과 퓨레 50g을 넣고 끓이며 앙금의 농도를 맞춥니다.
(파인애플 양갱에는 선명한 컬러를 위해 치자액 15ml을 추가하였습니다)
- 4 ③이 완성되면 물엿 15g을 넣고 마무리 해주세요.

[Step 3.] 완성하기

- 1 완성된 [Step 2.] 과일 양갱을 [Step 1.] 양갱틀에 부어서 굳힌 후 알맞은 크기로 썰어 투톤 양갱을 완성합니다.



냉동 딸기 퓨레 **ANDROS**
Frozen Strawberry Puree

주요성분 : 딸기 90% | 보관방법 : -18°C 이하 냉동보관



냉동 라즈베리 퓨레 **ANDROS**
Frozen Raspberry Puree

주요성분 : 라즈베리 90% | 보관방법 : -18°C 이하 냉동보관



냉동 호박 퓨레 **ANDROS**
Frozen Pumpkin Puree

주요성분 : 호박 72% | 보관방법 : -18°C 이하 냉동보관



냉동 파인애플 퓨레 **ANDROS**
Frozen Pineapple Puree

주요성분 : 파인애플 95% | 보관방법 : -18°C 이하 냉동보관

앤드로스 냉동 퓨레

ANDROS Fruit Purees



고품질의 과일을 갈아 체에 걸러 균질화된 미세입자로 만들어 급속냉동 처리한 과일 가공품
과일 함량이 매우 높고 과일의 색과 맛이 그대로 보존되어 있는 것이 특징
용도: 무스케이크, 아이스크림, 음료, 푸딩, 유가공 제품에 사용
[포장단위: 1kg x 8pack / 보관방법: -18℃ 이하 냉장보관]



Strawberry
냉동 딸기 퓨레
[딸기 90%]



Raspberry
냉동 라즈베리 퓨레
[라즈베리 90%]



Banana
냉동 바나나 퓨레
[바나나 99.9%]



Pumpkin
냉동 호박 퓨레
[호박 72%]



앤드로스 프랑스 냉동 퓨레



ANDROS France Fruit Purees

신선한 과일을 분쇄하여 균질화하는 과정을 통해 퓨레로 만들어 급속 냉동 처리 한 과일 가공품
과일 함량이 매우 높고 과일의 색과 맛이 그대로 보존 되어 있는 것이 특징인 프리미엄 과일 원료
용도: 무스케이크, 아이스크림, 카페 음료, 푸딩, 유가공 제품에 사용
[포장단위: 1kg X 6pack / 보관방법: -18℃ 이하 냉동 보관]



Strawberry
냉동 딸기 퓨레
[딸기 90%]



Raspberry
냉동 라즈베리 퓨레
[라즈베리 90%]



Mango
냉동 망고 퓨레
[망고 90%]



Pink Guava
냉동 핑크 구아바 퓨레
[핑크 구아바 90%]



Lychee
냉동 리치 퓨레
[리치 90%]



Blueberry
냉동 블루베리 퓨레
[블루베리 90%]



Cherry
냉동 체리 퓨레
[사우어 체리 90%]



Passion Fruit
냉동 패션 푸릇 퓨레
[패션 푸릇 90%]



Pineapple
냉동 파인애플 퓨레
[파인애플 95%]



Apricot
냉동 살구 퓨레
[살구 90%]



Orange
냉동 오렌지 퓨레
[오렌지 90%]



Lemon
냉동 레몬 퓨레
[레몬 90%]



William Pear
냉동 윌리엄 배 퓨레
[윌리엄 배 90%]



Mandarin Orange
냉동 만다린 오렌지 퓨레
[만다린 오렌지 90%]



White Peach
냉동 화이트 피치 퓨레
[화이트 피치 90%]



Lime
냉동 라임 퓨레
[라임 90%]