요거트스무디

사진	자재	투입량	비고
	③ 얼음	200 g	〈 토핑 〉 베리류 등
	② SM요거라이트	60 g	
	① 우유	150 ml	기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음
제조방법 (14oz기준)	① (블렌더 볼에) 우유(150ml)를 투입 ② SM요거라이트(60g)를 투입 ③ 얼음(200g)을 투입 ④ SM바이타믹스블렌더를 이용하여, 약 28초간 블렌딩 ※ 블렌딩시 QUIET ONE #6 사용 권장 ⑤ 컵(14oz)에 담아 제공		

요거트아이스크림

사진	자재	투입량	비고
	② SM요거라이트	1000 g	〈 토핑 〉 베리류 등
	① 우유	3500 ml	
			기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음
제조방법	① (블렌더 볼에) 우유(3500ml)을 투입 ② SM요거라이트(1000g)을 투입 ③ SM바이타믹스블렌더를 이용하여, 약 60초간 저속 블렌딩 ※ 블렌딩시 XL 블렌더 사용 권장 ④ 소프트아이스크림기에 혼합물을 넣고 운전 모드 가동 ⑤ 1회 분량(약 100~150g)씩 담아 제공		

과일요거트스무디

사진	자재	투입량	비고
	④ 얼음	200 g	〈 토핑 〉 베리류 등
	③ SM후루티 과일스무디	60 g	
	② SM요거라이트	40 g	기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음
	① 우유	120 ml	
제조방법 (16oz기준)	① (블렌더 볼에) 우유(120ml)를 투입 ② SM요거라이트(40g)를 투입 ③ SM후루티과일스무디(60g)를 투입 ④ 얼음(200g)을 투입 ⑤ SM바이타믹스블렌더를 이용하여, 약 28초간 블렌딩 ※ 블렌딩시 QUIET ONE #6 사용 권장 ⑥ 컵(16oz)에 담아 제공		

바나나요거트스무디

사진	자재	투입량	비고
	④ 얼음	200 g	
	③ SM바나나파우더	20 g	
	② SM요거라이트	50 g	기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음
	① 우유	150 ml	
제조방법 (14oz기준)	① (블렌더 볼에) 우유(150ml)를 투입 ② SM요거라이트(50g)를 투입 ③ SM바나나파우더(20g)를 투입 ④ 얼음(200g)을 투입 ⑤ SM바이타믹스블렌더를 이용하여, 약 28초간 블렌딩 ※ 블렌딩시 QUIET ONE #6 사용 권장 ⑥ 컵(14oz)에 담아 제공		

과일요거트스무디(포션)

사진	자재	투입량	비고
	④ 얼음	90 g	기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음
	③ SM후루티 포션과일스무디	180 g	
	② SM요거라이트	30 g	
	① 우유	150 ml	
제조방법 (14oz기준)	① (블렌더 볼에) 우유(150ml)를 투입 ② SM요거라이트(30g)를 투입 ③ SM후루티과일스무디(180g)를 투입 ④ 얼음(90g)을 투입 ⑤ SM바이타믹스블렌더를 이용하여, 약 28초간 블렌딩 ※ 블렌딩시 QUIET ONE #6 사용 권장 ⑥ 컵(14oz)에 담아 제공		

소프트요거트젤라또

사진	자재	투입량	비고
	② SM요거라이트	800 g	〈 토핑 〉 베리류 등
	① 우유	3000 ml	
			기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음
제조방법	① (블렌더 볼에) 우유(3000ml)을 투입 ② SM요거라이트(800g)을 투입 ③ SM바이타믹스블렌더를 이용하여, 약 60초간 저속 블렌딩 ※ 블렌딩시 XL 블렌더 사용 권장 ④ 퀵크림머신에 혼합물을 넣고 운전 모드 가동 ⑤ 1회 분량(약 100~150g)씩 담아 제공		

유기농녹차요거트프라페

사진	자재	투입량	비고
	④ 얼음	200 g	기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음
	③ SM요거라이트	30 g	
	② SM유기농녹차라떼	40 g	
	① 우유	150 ml	
제조방법 (16oz기준)	① (블렌더 볼에) 우유(150ml)를 투입 ② SM유기농녹차라떼(40g)를 투입 ③ SM요거라이트(30g)를 투입 ④ 얼음(200g)을 투입 ⑤ SM바이타믹스블렌더를 이용하여, 약 28초간 블렌딩 ※ 블렌딩시 QUIET ONE #6 사용 권장 ⑥ 컵(16oz)에 담아 제공		

자색고구레또

사진	자재	투입량	비고
	④ 얼음	200 g	기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음
	③ SM요거라이트	30 g	
	② SM자색고구마 라떼페이스트	100 g	
	① 우유	100 ml	
제조방법 (16oz기준)	① (블렌더 볼에) 우유(100ml)를 투입 ② SM자색고구마라떼페이스트(100g)를 투입 ③ SM요거라이트(30g)를 투입 ④ 얼음(200g)을 투입 ⑤ SM바이타믹스블렌더를 이용하여, 약 28초간 블렌딩 ※ 블렌딩시 QUIET ONE #6 사용 권장 ⑥ 컵(16oz)에 담아 제공		

블루구름스무디

사진	자재	투입량	비고
	③ SM토라니 블루큐라소시럽	40 ml	기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음
	① 우유 / 얼음 / SM요거라이트	150 ml / 250 g / 50 g	
제조방법 (18oz기준)	① (블렌더 볼에) 우유(150ml), 얼음(250g), SM요거라이트(50g)를 넣고, SM바이타믹스블렌더 콰이어트원 RPM100%로 30초간 블렌딩 ② ①을 약 100g 덜어내어 다른 용기에 담아둔다. ③ 남아있는 ②에 SM토라니블루큐라소시럽(40ml)를 넣고 10초간 블렌딩한다. ④ 아이스컵 바닥에 ③의 일부를 넣는다. ⑤ 스푼으로 ②를 떠서 구름모양으로 컵면에 붙여 넣는다. ⑥ ③의 나머지를 넣고 완성하여 제공		

핑크구름스무디

사진	자재	투입량	비고
	③ SM토라니 루비레드자몽시럽	40 ml	기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음
	① 우유 / 얼음 / SM요거라이트	150 ml / 250 g / 50 g	
제조방법 (18oz기준)	① (블렌더 볼에) 우유(150ml), 얼음(250g), SM요거라이트(50g)를 넣고, SM바이타믹스블렌더 콰이어트원 RPM100%로 30초간 블렌딩 ② ①을 약 100g 덜어내어 다른 용기에 담아둔다. ③ 남아있는 ②에 SM토라니루비레드자몽시럽(40ml)를 넣고 10초간 블렌딩한다. ④ 아이스컵 바닥에 ③의 일부를 넣는다. ⑤ 스푼으로 ②를 떠서 구름모양으로 컵면에 붙여 넣는다. ⑥ ③의 나머지를 넣고 완성하여 제공		

레드구름스무디

사진	자재	투입량	비고
	③ SM베버시티 딸기베이스	100 g	기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음
	① 우유 / 얼음 / SM요거라이트	150 ml / 250 g / 50 g	
제조방법 (18oz기준)	① (블렌더 볼에) 우유(150ml), 얼음(250g), SM요거라이트(50g)를 넣고, SM바이타믹스블렌더 콰이어트원 RPM100%로 30초간 블렌딩 ② ①을 약 100g 덜어내어 다른 용기에 담아둔다. ③ 남아있는 ②에 SM베버시티딸기베이스(100g)를 넣고 10초간 블렌딩한다. ④ 아이스컵 바닥에 ③의 일부를 넣는다. ⑤ 스푼으로 ②를 떠서 구름모양으로 컵면에 붙여 넣는다. ⑥ ③의 나머지를 넣고 완성하여 제공		

퍼플구름스무디

사진	자재	투입량	비고
	③ SM베버시티 블루베리베이스	100 g	기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음
	① 우유 / 얼음 / SM요거라이트	150 ml / 250 g / 50 g	
제조방법 (18oz기준)	① (블렌더 볼에) 우유(150ml), 얼음(250g), SM요거라이트(50g)를 넣고, SM바이타믹스블렌더 콰이어트원 RPM100%로 30초간 블렌딩 ② ①을 약 100g 덜어내어 다른 용기에 담아둔다. ③ 남아있는 ②에 SM베버시티블루베리베이스(100g)를 넣고 10초간 블렌딩한다. ④ 아이스컵 바닥에 ③의 일부를 넣는다. ⑤ 스푼으로 ②를 떠서 구름모양으로 컵면에 붙여 넣는다. ⑥ ③의 나머지를 넣고 완성하여 제공		

옐로우구름스무디

사진	자재	투입량	비고
	③ SM베버시티 망고베이스	100 g	기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음
	① 우유 / 얼음 / SM요거라이트	150 ml / 250 g / 50 g	
제조방법 (18oz기준)	① (블렌더 볼에) 우유(150ml), 얼음(250g), SM요거라이트(50g)를 넣고, SM바이타믹스블렌더 콰이어트원 RPM100%로 30초간 블렌딩 ② ①을 약 100g 덜어내어 다른 용기에 담아둔다. ③ 남아있는 ②에 SM베버시티망고베이스(100g)를 넣고 10초간 블렌딩한다. ④ 아이스컵 바닥에 ③의 일부를 넣는다. ⑤ 스푼으로 ②를 떠서 구름모양으로 컵면에 붙여 넣는다. ⑥ ③의 나머지를 넣고 완성하여 제공		

그린구름스무디

사진	자재	투입량	비고
	③ SM베버시티 키위베이스	100 g	기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음
	① 우유 / 얼음 / SM요거라이트	150 ml / 250 g / 50 g	
제조방법 (18oz기준)	① (블렌더 볼에) 우유(150ml), 얼음(250g), SM요거라이트(50g)를 넣고, SM바이타믹스블렌더 콰이어트원 RPM100%로 30초간 블렌딩 ② ①을 약 100g 덜어내어 다른 용기에 담아둔다. ③ 남아있는 ②에 SM베버시티키위베이스(100g)를 넣고 10초간 블렌딩한다. ④ 아이스컵 바닥에 ③의 일부를 넣는다. ⑤ 스푼으로 ②를 떠서 구름모양으로 컵면에 붙여 넣는다. ⑥ ③의 나머지를 넣고 완성하여 제공		