쿠키앤크림프라페

사진	자재	투입량	비고
	③ 얼음	180 g	기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음
	② SM쿠키앤크림파우더	70 g	
	① 우유	100 ml	
제조방법 (12oz기준)	① (블렌더 볼에) 우유(100ml)를 투입 ② SM쿠키앤크림파우더(70g)를 투입 ③ 얼음(180g)을 투입 ④ 블렌더를 이용하여, 약 28초간 블렌딩 ※ 블렌딩시 QUIET ONE #4 사용 권장 ⑤ 컵(12oz)에 담아 제공		

쿠키앤크림바나나프라페

사진	자재	투입량	비고
	③ 얼음	180 g	기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음
	③ SM쿠키앤크림파우더	50 g	
	② 바나나파우더	20 g	
	① 우유	100 ml	
제조방법 (12oz기준)	① (블렌더 볼에) 우유(100ml)를 투입 ② 바나나파우더(20g)를 투입 ③ SM쿠키앤크림파우더(50g)를 투입 ④ 얼음(180g)을 투입 ⑤ 블렌더를 이용하여, 약 28초간 블렌딩 ※ 블렌딩시 QUIET ONE #4 사용 권장 ⑥ 컵(12oz)에 담아 제공		

오레오쿠키프라페

사진	자재	투입량	비고
	④ 얼음	180 g	기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음
	③ 오레오쿠키	20 g(10g*2개)	
	② SM쿠키앤크림파우더	50 g	
	① 우유	100 ml	
제조방법 (12oz기준)	① (블렌더 볼에) 우유(100ml)를 투입 ② SM쿠키앤크림파우더(50g)를 투입 ③ 오레오쿠키(10g*2개)를 투입 ④ 얼음(180g)을 투입 ⑤ 블렌더를 이용하여, 약 28초간 블렌딩 ※ 블렌딩시 QUIET ONE #4 사용 권장 ⑥ 컵(12oz)에 담아 제공		

카페쿠키앤크림프라페

사진	자재	투입량	비고
	④ 얼음	200 g	기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음
	③ SM쿠키앤크림파우더	70 g	
	② 에스프레소	30 ml	
	① 우유	50 ml	
제조방법 (16oz기준)	① (블렌더 볼에) 우유(50ml)를 투입 ② 에스프레소(30ml)를 투입 ③ SM쿠키앤크림파우더(70g)를 투입 ④ 얼음(200g)을 투입 ⑤ 블렌더를 이용하여, 약 28초간 블렌딩 ※ 블렌딩시 QUIET ONE #4 사용 권장 ⑥ 컵(12oz)에 담아 제공		