

자색고구마라떼HOT

◆ 활용 세미기업 제품

① 자색고구마라떼페이스트



◆ 레시피(12oz)

※ 재료 구입, 소비자가격 기준

재료	투입량(g)	비고	단가(원)
자색고구마라떼페이스트	80		640
스팀밀크	220	65℃, 스팀 전 200g	400
아몬드슬라이스	1	토팅	10
잔당 제조 원가(※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			1,050

◆ 메뉴 설명

- 자색고구마 효능 : 노화 예방, 면역력 증진
(자색고구마에는 고구마에 들어 있는 비타민 C, E와 베타카로틴 성분뿐만아니라 안토시아닌 성분도 많아 노화 예방과 인체 면역기능을 높여주는 데 도움이 된다.)

자색고구마라떼 ICE

◆ 활용 세미기업 제품

① 자색고구마라떼페이스트



◆ 레시피(14oz)

※ 재료 구입, 소비자가격 기준

재료	투입량(g)	비고	단가(원)
자색고구마라떼페이스트	100	잔에 담아 혼합 희석	800
우유	150		300
얼음	150		0
잔당 제조 원가(※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			1,100

◆ 메뉴 설명

- 제조 TIP : 자색고구마라떼페이스트와 우유를 혼합 희석한 후, 얼음을 투입하여 메뉴를 완성합니다. 블렌더를 이용해 페이스트+우유를 단시간 가볍게 블렌딩하여 혼합하는 방법도 활용 가능합니다.

자색고구마프라페 ICE

◆ 활용 세미기업 제품

① 자색고구마라떼페이스트



◆ 레시피(14oz)

※ 재료 구입, 소비자가격 기준

재료	투입량(g)	비고	단가(원)
우유	100	블렌더 볼에 함께 투입 후 블렌딩	200
자색고구마라떼페이스트	110		880
얼음	180		0
휘핑크림	30	휘핑 완료 무게 기준, 토핑	97
아몬드슬라이스	1	토핑	10
잔당 제조 원가(※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			1,187

◆ 메뉴 설명

- 제조 TIP : (바이타믹스 콰이어트원 블렌더 #6 사용 권장)
블렌딩 마친 내용물을 잔에 담은 후 휘핑크림, 아몬드
슬라이스 등을 토핑하여 완성합니다.

자색고구마마끼아또HOT

◆ 활용 세미기업 제품

① 자색고구마라떼페이스트



◆ 레시피(12oz)

※ 재료 구입, 소비자가격 기준

재료	투입량(g)	비고	단가(원)
자색고구마라떼페이스트	80		640
스팀밀크	220	65℃, 스팀링 전 200g	400
에스프레소	1샷(30g)		160
아몬드슬라이스	1	토픽	10
잔당 제조 원가(※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			1,210

◆ 메뉴 설명

- 제조 TIP : 자색고구마라떼페이스트와 스팀밀크를 잘 혼합한 후, 에스프레소를 부어 완성합니다.

자색고구마마끼아또ICE

◆ 활용 세미기업 제품

① 자색고구마라떼페이스트



◆ 레시피(14oz)

※ 재료 구입, 소비자가격 기준

재료	투입량(g)	비고	단가(원)
우유	150	잔에 담아 혼합 희석	300
자색고구마라떼페이스트	100		800
얼음	150		0
에스프레소	1샷(30g)		160
잔당 제조 원가(※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			1,260

◆ 메뉴 설명

- 제조 TIP : 자색고구마라떼ICE를 제조한 후, 에스프레소 1샷(30g)을 부어 완성합니다.