

산양유아이스크림 ICE

◆ 활용 세미기업 제품

① 산양유아이스크림



◆ 레시피(전체 제조용량 약 6kg / 1회분 제공량 150g 권장)

재료	투입량(g)	비고	단가(원)
산양유아이스크림	6000	3kg bag, 2봉	47,000
전체(약 6kg) 제조 원가 (※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			47,000
잔당(150g) 제조 원가 (※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			1,175

◆ 메뉴 설명

• 산양유 아이스크림 제품 설명

- ① 국내산 청정 자연에서 얻은 산양우유 40%
- ② 국내 최초 산양유소프트아이스크림 믹스(유지방 6% 이상)
- ③ 산양유 고유의 풍미와 고소한 맛을 강조한 아이스크림

산양유아이스크림아포가토ICE

◆ 활용 세미기업 제품

① 산양유아이스크림



◆ 레시피(1회분 제공량 150g 권장) ※ 재료 구입, 소비자가격 기준

재료	투입량(g)	비고	단가(원)
산양유아이스크림	150	아이스크림기 투입 · 가동	1,175
에스프레소	1샷(30g)	아이스크림과 별도로 제공	160
잔당 제조 원가(※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			1,335

◆ 메뉴 설명

- 관능 특징 : 부드럽고 풍부한 맛의 산양유 아이스크림과 깊고 진한 에스프레소의 완벽한 조화.
- 제조 TIP : 고객이 아이스크림에 에스프레소를 직접 부어 먹을 수 있도록 에스프레소는 별도의 잔에 담아 제공하는 것이 좋습니다.

산양유쉐이크ICE(퀵크림기 사용)

◆ 활용 세미기업 제품

① 산양유아이스크림



◆ 레시피(전체 제조용량 약 4kg / 1회분 제공량 250g 권장)

재료	투입량(g)	비고	단가(원)
우유	1000	퀵크림기 투입 후 가동	2,000
산양유아이스크림	3000		23,500
전체(약 4kg) 제조 원가 (※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			25,500
잔당(250g) 제조 원가 (※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			1,594

◆ 퀵크림 기기 세팅값 :

▶ TLI (최저온도설정) : -2.0℃

※ 기기 및 환경에 따라 최저온도세팅값을
미세 조정해주세요.

▶ 메뉴 제조중 RPM : 50 RPM

▶ 'READY TO SERVE' 출력 이후 RPM : 40 RPM

※ 자세한 세팅 방법은 퀵크림 사용설명서를 참고해주세요.

흑당버블산양유아이스크림ICE

◆ 활용 세미기업 제품

- ① 산양유아이스크림
- ② 베버시티흑당베이스



◆ 레시피(1회분 제공량 150g 권장) ※ 재료 구입, 소비자가격 기준

재료	투입량(g)	비고	단가(원)
산양유아이스크림	150	아이스크림기 투입 · 가동	1,175
타피오카버블	30	아이스크림 위에 토핑	267
베버시티흑당베이스	20		178
잔당 제조 원가(※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			1,620

◆ 메뉴 설명

- 테이스팅 포인트 : 산양유 특유의 고소하고 부드러운 아이스크림 풍미에 달콤한 감칠맛이 일품인 흑당베이스를 토핑한 메뉴. 타피오카버블을 토핑하여 쫄깃쫄깃한 씹는 재미를 더했습니다.

프리미엄산양유바닐라쉐이크ICE

◆ 활용 세미기업 제품

- ① 산양유아이스크림
- ② 바닐라프라떼



◆ 레시피(14oz)

※ 재료 구입, 소비자가격 기준

재료	투입량(g)	비고	단가(원)
산양유아이스크림	250	블렌딩시 함께투입	1,958
우유	80		160
바닐라프라떼	10		145
잔당 제조 원가(※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			2,263

◆ 메뉴 설명

- 제조 TIP : 바이타믹스 콰이어트원 블렌더 기준,
내장되어있는 #26번 프로그램(쉐이크2)으로 블렌딩합니다.
- 특징 : 완성된 산양유 아이스크림을 재료로, 블렌딩하여
제조하는 메뉴입니다.
얼음을 별도로 투입하지 않아 오퍼레이션이 간편하고,
깊고 풍부한 맛의 쉐이크를 즐길 수 있는 메뉴입니다.

산양유바닐라쉐이크ICE(아이스크림기 미사용)

◆ 활용 세미기업 제품

- ① 산양유아이스크림
- ② 바닐라프라떼



◆ 레시피(14oz)

※ 재료 구입, 소비자가격 기준

재료	투입량(g)	비고	단가(원)
산양유아이스크림	120	액상 상태로 사용	940
생크림	30		300
(가당)연유	30		221
바닐라프라떼	10		180
얼음	180		0
잔당 제조 원가(※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			1,641

◆ 메뉴 설명

- 제조 TIP : (바이타믹스 콰이어트윈 블렌더 #6 사용 권장)
- 메뉴 설명 : 아이스크림기와 완성된 아이스크림을 사용하지 않고, 블렌더에 해당 재료를 전부 투입하여 블렌딩으로 완성하는 쉐이크 메뉴입니다.

쿠앤크산양유아이스크림 ICE

◆ 활용 세미기업 제품

- ① 산양유아이스크림
- ② 퓨어메이드
다크초콜릿소스



◆ 레시피(1회분 제공량 150g 권장) ※ 재료 구입, 소비자가격 기준

재료	투입량(g)	비고	단가(원)
퓨어메이드다크초콜릿소스	15	아이스크림 토출 전 드리즐	150
산양유아이스크림	150	아이스크림기 투입·가동	1,175
오레오쿠키	1개(10g)	반쪽으로 나누어 사용	100
쿠키분태	5	토팅	30
잔당 제조 원가(※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			1,455

◆ 메뉴 설명

- 관능 특징 : 바삭하고 달콤한 쿠키를 토팅한 쿠앤크 산양유 아이스크림.
- 제조 TIP : 최초 제공할 잔 내부에 퓨어메이드다크초콜릿 소스를 뿌려준 후 아이스크림, 오레오쿠키, 쿠키분태를 순차적으로 담아 완성합니다.

산양유콜드브루아이스크림ICE

◆ 활용 세미기업 제품

① 산양유아이스크림



◆ 레시피(전체 제조용량 약 3.3kg / 1회분 제공량 150g 권장)

재료	투입량(g)	비고	단가(원)
산양유아이스크림	3000	아이스크림기에 투입·가동	23,500
콜드브루원액	300		9,375
전체(약 3.3kg) 제조 원가 (※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			32,875
잔당(150g) 제조 원가 (※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			1,494

◆ 메뉴 설명

- 관능 특징 : 깔끔하고 깊은 향을 지닌 콜드브루와 달콤하고 부드러운 산양유아이스크림이 조화를 이루는 소프트아이스크림
- 제조 TIP : 콜드브루의 특성에 따라, 메뉴 제조시 콜드브루의 투입량 및 맛이 달라질 수 있습니다.
(상기 레시피에 사용한 콜드브루 제품은 '레이나콜드브루 골드브라운'입니다.)

산양유딸기쉐이크ICE

◆ 활용 세미기업 제품

- ① 산양유아이스크림
- ② 후루티딸기스무디



◆ 레시피(11oz)

※ 재료 구입, 소비자가격 기준

재료	투입량(g)	비고	단가(원)
우유	20	블렌더 볼에 함께 투입 후 블렌딩	40
산양유아이스크림	150		1,175
후루티딸기스무디	50		250
생딸기	50		237
산양유아이스크림	90	음료 상단 토핑	705
잔당 제조 원가(※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			2,407

◆ 메뉴 설명

- 관능 특징 : 상큼한 딸기 쉐이크 위에 고소하고 풍부한 맛의 산양유 아이스크림을 토핑한 메뉴.
- 제조 TIP : 아이스크림기를 이용하여 완성한 산양유 아이스크림과 기타재료를 블렌딩하여 완성하는 메뉴입니다.
(바이타믹스 콰이어트윈 블렌더 #26 사용 권장)

산양유그린티아이스크림 ICE

◆ 활용 세미기업 제품

① 산양유아이스크림



◆ 레시피(전체 제조용량 약 3.44kg / 1회분 제공량 150g 권장)

재료	투입량(g)	비고	단가(원)
산양유아이스크림	3000		23,500
100% 녹차	60	유기농차광가루녹차	4,200
우유	200		400
설탕	180		180
전체(약 3.44kg) 제조 원가 (※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			28,280
잔당(150g) 제조 원가 (※ 재료구입가에 따라 상이할 수 있음)			1,233

◆ 메뉴 설명

- 제조 TIP : 상기 전체 재료를 블렌더 등을 이용하여 잘 혼합 희석한 후 아이스크림기에 투입하여 메뉴를 제조합니다.
- 특징 : 액상 상태의 산양유아이스크림 제품과 100% 녹차 분말을 혼합하여 제조하는 녹차아이스크림입니다. 사용하는 녹차의 종류에 따라 관능상 상이할 수 있습니다.