

---

BEVERCITY BASE  
**HOW TO USE**

---

DRINKS



SWEETS

베버시티 베이스 레시피북

*bevercity*<sup>®</sup>



bevercity®

# Bevercity Base



과일함량 50% 이상으로 과육이 살아있어  
다용도 활용이 가능한 과일 베이스와  
재료 본연의 맛을 간편하게 즐길 수 있는 액상 형태의 베이스



**베버시티  
딸기베이스**

딸기 42%, 딸기 과즙 1.9%



**베버시티  
망고베이스**

망고 30%, 망고퓨레 10%



**베버시티  
자몽베이스**

홍자몽펄프 30%, 자몽과즙 3.4%



**베버시티  
블루베리베이스**

블루베리 30%, 블루베리과즙 4.6%



**베버시티  
파인애플베이스**

코스타리카산 파인애플 40%



**베버시티  
살구베이스**

살구 25%, 자두 15%

NEW

NEW

Bevercity

Strawberry

Mango

Grapefruit

Blueberry

Pineapple

Apricot

Base

베이스



# 딸기크림프라페

Strawberry  
Cream Frappe

- 재 료** □ 베버시티 딸기베이스 50g □ 후루티 사과스무디 80g □ 우유 80g  
□ 생크림 20g □ 얼음 200g

## 레시피

- 1 베버시티 딸기베이스 50g을 잔에 넣는다.
- 2 바이타믹스 블렌더 볼에 후루티사과스무디 80g, 우유 80g, 생크림 20g, 얼음 200g을 넣고 블렌딩한다. (바이타믹스 #6 프로그램 사용권장)
- 3 잔에 담고 바스폰을 이용해 베버시티 딸기베이스와 ②를 혼합해 자연스러운 마블링을 만들어 준다.

# 딸기그릭요거트바크

Strawberry  
Greek Yogurt Bark

- 재 료** □ 베버시티 딸기베이스 80g □ 그릭요거트 200g  
□ 피스타치오 분태 15g □ 아몬드 분태 15g

## 레시피

- 1 그릭요거트 200g에 베버시티 딸기베이스 80g을 마블링이 생기게 섞어주고 피스타치오 분태 15g, 아몬드 분태 15g 을 토포핑해 준다.
- 2 지퍼백에 넣은 후 밀대로 펴주거나 낮은 스텐받드에 적당한 두께로 펼쳐준다.
- 3 1시간 이상 냉동 후 먹기 좋게 조각 낸다.



## 베버시티 딸기베이스

- ✓ 딸기 42%, 딸기 과즙 1.9%
- ✓ 새콤달콤한 딸기 과육 그대로

Bevercity

Strawberry

**Mango**

Grapefruit

Blueberry

Pineapple

Apricot

**Base**

**베이스**



# 망고말차요거트스무디

Mango  
Matcha Yogurt Smoothie

- 재 료** □ 베버시티 망고베이스 50g □ 우유 150g □ 요거레또 50g  
□ 얼음 200g □ 제주20말차 20g □ 물 20g

## 레시피

- 1 제주20말차 20g, 물 20g을 잘 혼합한다.
- 2 잔에 베버시티 망고베이스 50g을 넣는다.
- 3 바이타믹스 블렌더 볼에 우유 150g, 요거레또 50g, 얼음 200g을 넣고 블렌딩한다.  
(콰이어트원 #6 프로그램 권장)
- 4 내용물을 잔에 붓고 ①을 천천히 부어준다.

# 망고스프레드

Mango  
Spread

- 재 료** □ 베버시티 망고베이스 60g □ 버터 200g

## 레시피

- 1 버터 200g을 포마드 상태로 만든다.
- 2 베버시티 망고베이스 60g을 넣고 잘 섞어준다
- 3 종이호일 위에 망고버터를 올리고 모양을 잡아 냉장고에서 굳힌다.



## 베버시티 망고베이스

- ✓ 망고 30%, 망고퓨레 10%
- ✓ 애플망고와 카라바오 망고 과육을 그대로!

Bevercity

Strawberry

Mango

**Grapefruit**

Blueberry

Pineapple

Apricot

**Base**

**베이스**



# 자몽비앙코

Grapefruit  
Bianco

- 재 료** □ 베버시티 자몽베이스 50g □ 우유 150g □ 얼음 150g  
□ 에스프레소 2샷

## 레시피

- 1 잔에 베버시티 자몽베이스 50g을 넣고 얼음을 넣어준다.
- 2 에스프레소 추출을 걸고 컵에 우유를 부어준다.
- 3 추출된 에스프레소 2샷을 컵에 부어주고 완성한다.

# 자몽마카롱

Grapefruit  
Macaron

- 재 료** □ 베버시티 자몽베이스 80g □ 판젤라틴 3장  
□ LYONS 레몬 드링크 베이스 20g □ 마카롱 꼬끼

## 레시피

- 1 베버시티 자몽베이스 80g, LYONS 레몬 드링크 베이스 20g, 불린 판젤라틴 3장을 냄비에 넣고 100°C에서 5분간 졸이고 완전히 식힌다.
- 2 마카롱 꼬끼에 ①을 7g 올리고 샌드해서 완성한다.



## 베버시티 자몽베이스

- ✓ 홍자몽펄프 30%, 자몽과즙 3.4%
- ✓ 미국산 홍자몽 알갱이가 함유 되어 달콤함과 씹살함, 최적의 맛밸런스!

Bevercity

Strawberry

Mango

Grapefruit

**Blueberry**

Pineapple

Apricot

**Base**

**베이스**



# 블루베리얼그레이티

Blueberry  
Earl Grey Tea

- 재 료** □ 베버시티 블루베리베이스 60g □ 얼음 150g □ 얼그레이 티백 1개  
□ 뜨거운 물 150g □ 레몬슬라이스 1조각

## 레시피

- 1 용기에 얼그레이 티백 1개와 뜨거운 물 150g 넣어 3분간 침출하여 급냉한다.
- 2 잔에 베버시티 블루베리베이스 60g, 얼음 150g, 식힌 얼그레이 티를 붓는다.
- 3 바스폰으로 혼합하고 레몬 슬라이스를 올려 토핑한다.

# 블루베리크로와상

Blueberry  
Croissant

- 재 료** □ 베버시티 블루베리베이스 180g □ 휘핑크림 300g  
□ 크로와상 2개 □ 생블루베리

## 레시피

- 1 휘핑크림 300g을 바이타믹스 블렌더 볼에 투입 후 콰이어트원 기준 10% RPM, 1분 20초 블렌딩 한다.
- 2 휘핑크림에 베버시티 블루베리베이스 180g을 마블이 생기게 섞는다.
- 3 크로와상을 반으로 갈라 혼합한 크림을 100g 샌드하고 블루베리를 토핑한다.



## 베버시티 블루베리베이스

- ✓ 블루베리 30%, 블루베리과즙 4.6%
- ✓ 달콤한 미국산 블루베리와 새콤한 캐나다산 와일드 블루베리 과육을 그대로!

Bevercity

Strawberry

Mango

Grapefruit

Blueberry

**Pineapple**

Apricot

**Base**

**베이스**



# 피나콜라다

Pina  
Colada

- 재 료** □ 베버시티 파인애플베이스 90g □ 얼음 180g □ MORN코코넛밀크 100g  
□ 건조코코넛슬라이스 3g □ 파인애플슬라이스 1조각

## 레시피

- 1 바이타믹스 블랜더볼에 베버시티 파인애플베이스 90g, MORN 코코넛밀크 100g, 얼음 180g을 넣고 블랜딩한다 (콰이어트원 #6 프로그램 사용권장)
- 2 잔에 담고 건조코코넛과 파인애플 슬라이스를 토평하여 완성한다.

# 파인애플크럼블

Pineapple  
Crumble

## 재 료

**크럼블** □ 버터 50g □ 황설탕 40g □ 아몬드가루 50g □ 박력분 50g

**필 링** □ 베버시티 파인애플베이스 50g □ 피칸 분태 10g □ 아몬드 가루 20g  
□ 슈거파우더 □ 바닐라아이스크림

## 레시피

- 1 실온 버터 50g, 황설탕 40g을 넣고 섞어 주다가 체 친 아몬드가루 50g, 체 친 박력분 50g을 넣고 원하는 크기의 크럼블이 만들어 질 때 까지 섞는다. (핸드블렌더, 핸드믹서, 알뜰주걱, 맨손 모두 사용 가능)
- 2 베버시티 파인애플베이스 50g, 피칸 분태 10g, 체 친 아몬드 가루 20g을 넣고 섞는다.
- 3 용기에 ① 100g 넣고 눌러준 다음 ② 80g 깔고 남은 ①을 윗면에 올려준다.
- 4 170°C로 예열된 오븐에 20분 굽고 식은 후 슈거파우더와 아이스크림을 올려 완성한다.



NEW

## 베버시티 파인애플베이스

- ✓ 파인애플 40%, 파인애플 농축액 6%
- ✓ 리얼과육을 담아 식감이 풍부하고 파인애플 특유의 주시함 가득!

Bevercity

Strawberry

Mango

Grapefruit

Blueberry

Pineapple

Apricot

Base

베이스



# 밀크폼살구라떼

Milk Foam  
Apricot Latte

- 재 료** □ 베버시티 살구베이스 60g □ 얼음 150g □ 우유 150g  
□ 무지방우유 100g □ 토라니 퓨어메이드시그니처바닐라시럽 10g

## 레시피

- 1 바이타믹스 에어레이팅 볼에 무지방우유 100g, 토라니 퓨어메이드 시그니처 바닐라 시럽 10g을 넣고 콰이어트원 기준, 20% RPM으로 30초간 에어레이팅 해서 밀크폼을 만든다.
- 2 잔에 우유 150g과 얼음을 담고 베버시티 살구베이스 60g을 음료 상단에 부어준다.
- 3 만들어둔 밀크폼을 올려서 완성한다.

# 살구프렌치토스트

Apricot  
French Toast

- 재 료** □ 베버시티 살구베이스 60g □ 시나몬파우더 약간 □ 계란 2개  
□ 토라니 퓨어메이드시그니처바닐라시럽 50g □ 소금 약간  
□ 우유 100g □ 식빵 2쪽 □ 버터 20g □ 슈거파우더 약간

## 레시피

- 1 토라니 퓨어메이드 시그니처 바닐라시럽 30g, 시나몬파우더 한꼬집, 베버시티 살구베이스 60g을 혼합해 소스를 준비한다.
- 2 별도의 볼에 계란 2개, 소금 한꼬집, 토라니 퓨어메이드 시그니처 바닐라시럽 20g, 우유 100g을 섞어준다.
- 3 2에 식빵 두쪽을 적시고 버터를 20g 넣어 팬에 구워 준 후 슈거파우더를 뿌린다.
- 4 마지막으로 1의 소스를 붓고 밀크폼과 슈거파우더로 마무리한다.



NEW

## 베버시티 살구베이스

- ✓ 살구 25%, 자두 15%
- ✓ 과육을 듬뿍 담아 식감이 풍부하고 새콤달콤한 맛 밸런스가 좋은 제품

# bevercity®

## DIVERSITY OF FLAVOR

다양한 디저트 음료 문화를  
선도하는 브랜드 베버시티

선별된 좋은 재료로 다채로운 맛의 향연을 제공하는 베버시티,  
미각의 즐거움으로 하루의 특별함을 느껴보세요.