보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵

Masters Cup

녹차수도 보성

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵 Masters Cup

대상

AMUSE PINK TEA

레시피

1. 계량컵에 녹차 티백 4개와 온수(80℃) 200g을 넣고 3분간 우린다.
2. Chilling한 잔에 루바브 시럽 60g을 담아 준비한다.
3. 레드커런트를 컵바닥과 얼음 사이에 넣은 후 우려낸 녹차 120g을 부어준다.
4. 타임을 잔 위에 가니쉬 해준다. (컵 안에 세로로 타임을 넣어 주어도 좋음)

특장점

1. 아이스 티를 오감으로 즐길 수 있음.
2. 무기질과 비타민이 풍부하여 다이어트와 변비에도 좋고, 에모딘이라는 천연 물질이 항염작용을 해 편도염이나 구내염 완화에 좋음.
3. 레시피가 간단하여 보편화, 간편화, 대중화에 좋음.

금상

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵 Masters Cup

코코말차스무디

레시피

1. 말차파우더에 뜨거운물 을 잘 저어 녹인다.
2. 우유, 코코넛파우더, 말린장미, 소금 한 꼬집을 넣고 블렌더에 간다.
3. 유리잔 벽면을 따라 말차 시럽을 넣고 스무디를 1/3을 채운 다음 남은 말차 시럽을 넣고 잘 저어 말차와 스무디를 섞어 준다.
4. 나머지 스무디를 예쁘게 잘 채운 후 마쉬멜로우 장식을 한 빨대를 꽂는다.

특장점

1. 코코넛 스무디의 무거운 맛을 적당량의 식용 장미를 이용하여 장미 향기로 느끼함을 잡고 말차 시럽과 장미 스무디의 대비를 만들었습니다.
2. 소금을 한 꼬집 넣어 단맛만 있는 스무디의 풍미를 더 올렸습니다.
3. 코코넛 과육이 들어간 파우더를 사용하여 장미와 함께 살짝 씹히는 식감을 주었습니다.
4. 마쉬멜로우로 꽃장식을 하여 보는 재미와 먹는 재미를 추가 하였습니다.

녹차수도 보성

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵 Masters Cup

금상

녹차밭 라떼

레시피

1. 녹차 가루, 뜨거운 물, 연유 A를 섞어 녹차 베이스를 만든다.
2. 우유에 녹차 베이스를 넣고 섞어 녹차 라떼를 만든다.
3. 생크림에 연유 B를 넣고 휘핑하여 연유 크림을 만든다.
4. 볶은 현미에 인절미 가루를 넣고 섞어준다.
5. 준비한 컵에 녹차 라떼>연유 크림>볶은 현미>녹차 인절미 순서로 올린다.

특장점

1. 녹차 인절미를 연유 크림에 찍어 부드럽게 즐긴다.
2. 가볍게 저어서 마시면 모든 재료가 어우러져 부드럽게 마실 수 있다.
3. 음료를 젓지 않고 그대로 마시면 연유 크림의 풍미를 느낄 수 있다.

은상

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵 Masters Cup

20 칼쑥 칵테일

레시피

1. 끓는 물에 차를 넣고 10분간 우린후, 설탕을 넣고 끓여 시럽을 만듭니다.
2. 휘핑크림, 쑥차 파우더, 쑥차시럽10g 을 넣고 휘핑합니다.
3. 컵에 얼음, 우유를 넣고 바스푼을 사용하여 깔루아를 넣어 층을 만듭니다.
4. 휘핑한 크림을 45ml 올려줍니다.
5. 가니쉬로 초콜릿을 세로 모양으로 갈고 초콜릿을 얹어줍니다.

특장점

1. 쑥차시럽을 만든후 건엽은 냉침하여 칵테일과 함께 쑥차로 제공할 수 있다.
2. 쑥차시럽으로 라떼, 베이킹활용, 디저트 소스 등 다양하게 활용할 수 있다.
3. 이국적인 깔루아의 맛과, 구수한 한국적인 쑥의 맛으로 풍부한 맛을 즐긴다.

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵 Masters Cup

은상

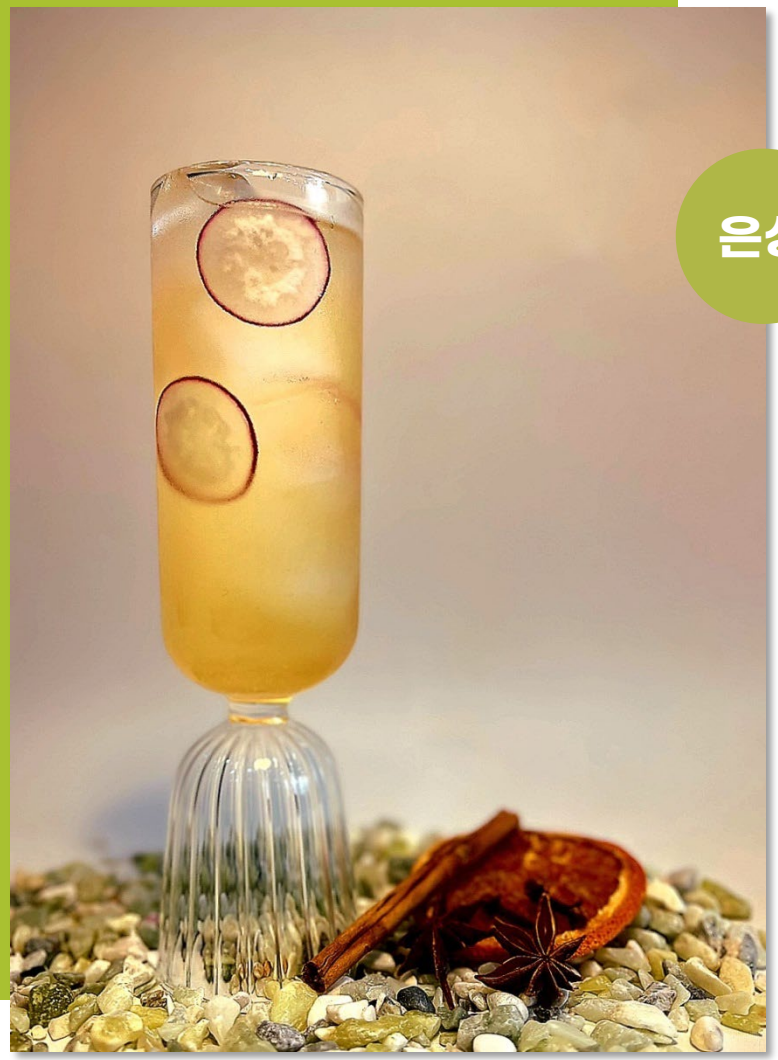
보성을 닮아

레시피

1. 다시마 1.5g을 80도 150ml 물에 3분간 우린다.
2. 말차13g, 설탕100g, 꽃소금0.7g, 재료1 을 넣고 블렌딩하여 시럽을 제조한다.
3. 시럽 50ml 와 우유 225ml (1:4.5 비율)을 섞어준다.
4. 밀크포머에 우유 100ml에 인절미가루 2g 설탕 1g을 넣고 포밍한다.
5. 재료2 위에 재료3을 띄운 후, 양갱으로 장식한다.

특장점

1. 다시마 우린 물을 사용하여 말차의 감칠맛을 극대화
2. 인절미 우유폼을 더하여 고소함을 더함과 동시에 전체적인 밸런스를 잡아줌
3. 시럽을 만들어 사용하여 음료 제조시간 단축 및 다양한 사용이 가능함



은상

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵 Masters Cup

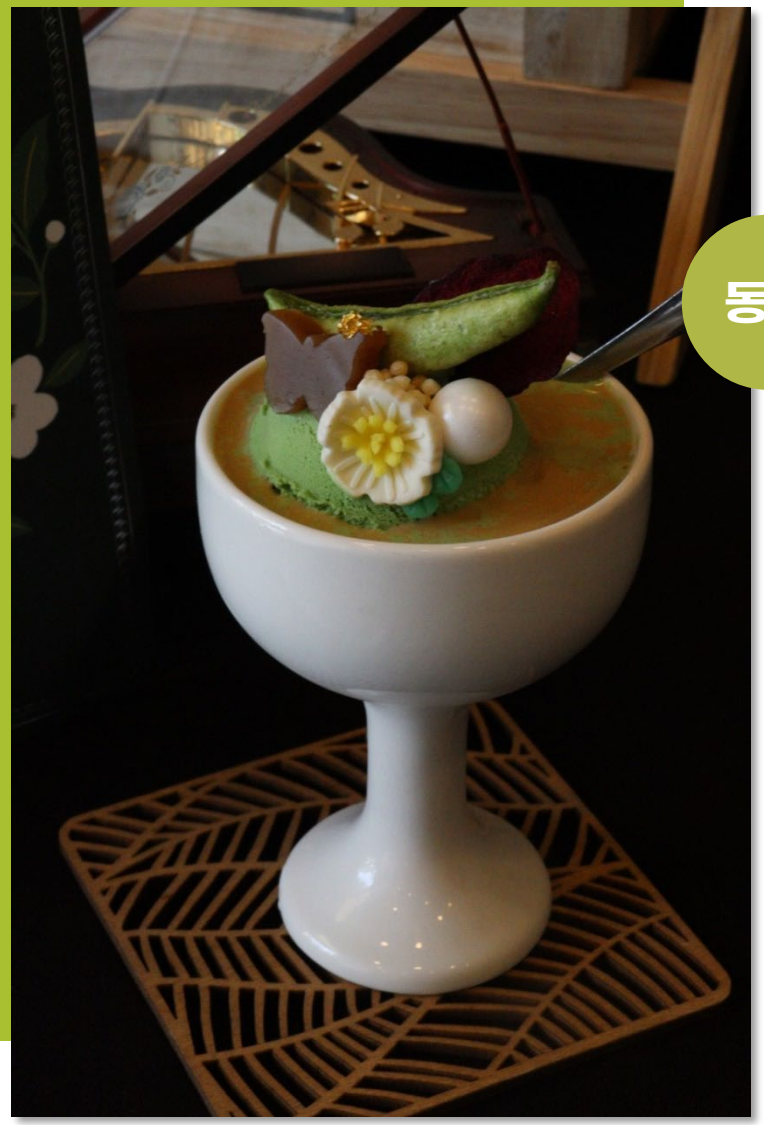
초록 나날

레시피

1. 유리잔에 미리 얼음을 넣고 온도를 내려준다.
2. 보성유기농 녹차티백 3개를 70도~80도의 물에서, 3분간, 120ml의 물을 붓고 우린다.
3. 유리잔의 얼음물을 버리고 얼음 200g을 준비한다.
4. 레디쉬 1.5g(슬라이스4개)를 유리잔 안쪽 벽에 장식한다.
5. 우려낸 녹차물 90ml, 화이트뱅쇼원액 60ml을 한 용기에 섞어주고, 얼음유리잔에 붓는다.

특장점

1. 차와 함께 한방재료의 활용으로 차갑게 마셔도 소화에 부담 없는 여름음료 이다.
2. 티백을 활용하여 단가가 저렴하며 카페에서도 쉽고 간편하게 사용할 수 있다.
3. 우리 녹차의 싱그러움에 유럽의 건강음료인 뱅쇼를 접목한 현대적 음료이다.
4. 레디쉬는 맛과 향이 매력적인 채소로 항암 및 미용효과가 높은 것으로 알려져 있다.



동상

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵 Masters Cup

보성1985

레시피

1. 녹차 아이스크림 80g(한스쿱) 아이스크림 모양으로 올린다.(보성녹차 젤라또로 대체 가능)
2. 완두콩칩-비트칩-럭스펄화이트-밤양갱-녹차꽃초콜릿-라이스크런치 금박순으로 장식한다.
3. 발효차(우전)으로 만든 밀크티를 소분하여 준비한다.
4. 시음전 밀크티를 부어서 아이스크림과 토핑과 함께 다양한 맛을 맛볼 수 있다.

특장점

1. 밀크티 베이스로 초콜릿가나슈, 데코, 밀크티 등 다양한 식음료에 활용할 수 있습니다.
2. 아이스크림 자체 또는 밀크티를 부어 녹아가는 시간에 따라 다양한 맛과 변화를 만날 수 있습니다.
3. 보성의 아름다운 풍경과 녹차를 그린 장식으로 보성의 기운과 정성을 표현했습니다.

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵 Masters Cup

보성 홍차 크림 브릴레

레시피

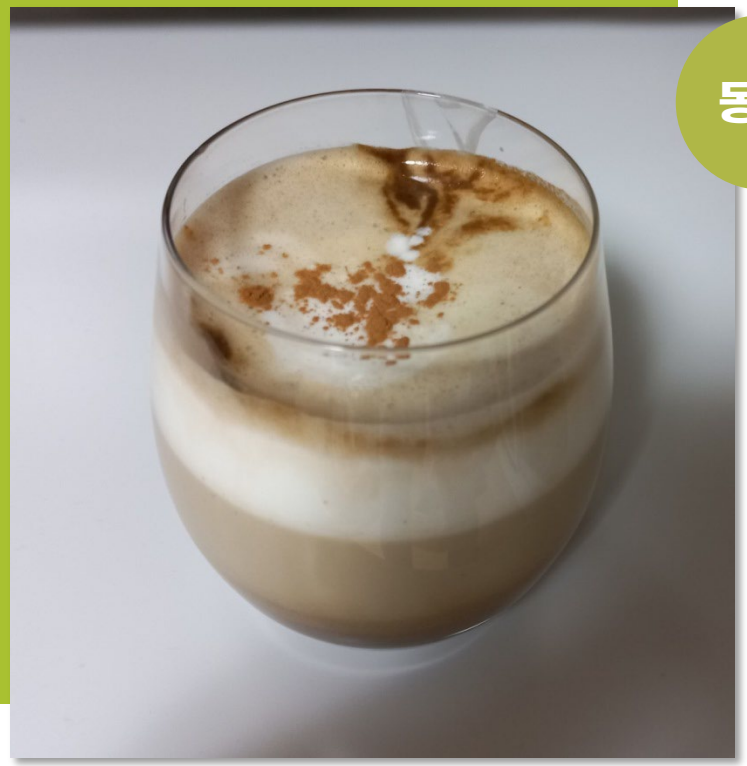
1. 휘핑크림과 연유, 홍차파우더를 한 용기에 넣고 휘핑기로 쫀쫀한 크림을 만들어준다.
2. 홍차시럽-얼음-우유-에스프레소샷-홍차크림 순서대로 섞이지 않게 올려준다.
3. 크림 위에 설탕을 얇게 올리고 설탕을 녹여준다.

특장점

1. 처음에는 젓지 않고 크림을 음미하여 먹고, 두 번째는 설탕브릴레와 크림과 커피를 함께 스푼으로 떠서 음미한다. 마지막으로 모두 함께 저어서 음료의 조화를 즐긴다.
2. 보성 홍차 특유의 풍미를 최대화 시킨 음료라고 생각한다. 또한 카페인을 먹지 못하는 소비자의 경우 커피를 빼고 음료를 즐길 수도 있다.
3. 카페 업장의 특성상 화구 사용이 제한 될 경우 위에 홍차 브릴레 분태를 만들어 뿌리는 것 또는 달고나 분태로 대체가 가능하다.

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵 Masters Cup



동상

보성알차

레시피

1. 대한다업 홍차 파우더 15g을 준비한 온수 10g과 섞어주어 3분간 우려 줌
2. 시럽을 제외한 모든 재료를 섞어서 가열(70~80℃까지)
3. 준비한 컵에 시럽을 깔고, 그 위에 2를 부어줄 것
4. 생크림 40g과 설탕 4g을 넣고 흐를 정도 까지만 거품내줄 것
5. 3에 시나몬 파우더를 뿌리고 4를 부어주면 완성

특장점

1. 에그노그를 사용하였기에 보다 묵직하고 달콤한 향을 느낄 수 있습니다.
2. 베이스의 달달한 향이 홍차의 향은 은은하게 하게 쌉싸름한 향은 줄여줍니다.
3. 에그노그가 성탄절음료이기에, 성탄절 때 이벤트성 음료로 사용 가능합니다.

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵 Masters Cup

동상

보성의 저녁

레시피

1. 티 백 2개를 뜨거운 물 50ml 넣고 우리면서 글라스에 팬지 시럽 50oz 넣어줍니다.
2. 얼음 150g 넣고 슬라이스 라임, 애플민트로 중간 데코를 해줍니다.
3. 탄산수 110g, 제로 사이다 50g 넣어줍니다.
4. 티백 물에 차가운 물 40ml을 넣어줍니다.
5. 티백 물을 글라스에다 빌딩 기법으로 쌓아주고 슬라이스 라임으로 데코를 해줍니다.

특장점

1. 사람들이 잘 모르는 '팬시 시럽'을 이용해서 새로운 맛과 독특한 맛을 전할 수 있습니다.
2. 보성 녹차를 이용해서 음료를 만들어 건강하고 맛있게 마실 수 있다는 점이 있습니다.
3. '보성의 저녁' 음료는 단가가 생각보다 저렴하여 쉽게 만들 수 있다는 장점도 있습니다.

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵 Masters Cup

푸른 계단 위에 부는 바람

레시피

1. 생크림에 우유, 크림치즈, 유자청, 다진 딜을 넣고 거품기를 이용해 부드러운 크림을 만든다.
2. 중작에 90℃ 물 100ml을 넣고 3분간 우린다.
3. 쉐이커에 각얼음, 유자청(35g), 레몬즙, 말차, (2)를 붓고 칠링한다.
4. 잔에 (3)과 얼음을 담은 후 (1)을 붓고 딜, 레몬, 유자청으로 장식한다.

특장점

1. 친숙한 녹차+유자 조합에 트렌드인 '레몬+딜' 조합을 응용하여 음료화
2. 보성 녹차밭의 경관과 고흥 유자를 묶어 전라남도 지역 홍보 가능
3. 감칠맛이 좋은 잎차와 색과 풍미를 더해주는 말차를 함께 사용하여
   풍성한 녹차 맛 구현 및 보성차 소비 촉진 효과 기대

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵 Masters Cup

단술아이스티

레시피

1. 녹차티백(발효차)과 홍차티백을 95℃ 이상의 온도에 물로3분 우려낸 후 칠링시켜준다.
2. 식힌 발효홍차를 준비된 16온즈 음료잔에 80㎖를 부어준다.
3. 홍차가 부어진 잔에 얼음180g을 채워준다.
4. 밥알은 걸러준 비락식혜 100㎖를 얼음위에 부어준 후 꽃모양의 배로 가니쉬 해준다.

특장점

1. 거부감이 있을 수 있는 발효차의 맛을 식혜의 단맛으로 보안해주는 현대적 티입니다.
2. 전통음료와 찻잎의 조화로 새로운 풍미를 창조하여 세대간의 맛의 격차없이 선호도가 높아 대중적으로 누구나 쉽게 즐길수 있습니다.
3. 시중제품(식혜)과 티백을 사용하여 제조원가를 낮추고 누구나 쉽게 제조할 수 있습니다.

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵 Masters Cup

금귤나무

레시피

1. 사계2021을 예열한 티포트에 3g 넣고 95도 50ml 5분으로 우린다.
2. 340ml의 글라스에 미리 섞어둔 포멜로와 금귤청, 금귤 3개 정도를 넣는다.
3. 얼음을 가득 채우고 진저에일 60ml를 천천히 붓는다.
4. 우린 차에 얼음 2개를 넣고 흔들어 녹인 후 걸러 잔 위에 천천히 붓는다.
5. 로즈마리와 머들러를 넣고 금귤 과육 1~2개를 픽에 꽂아 올려 마무리.

특장점

1. 대체당(자일리톨 설탕)으로 만든 금귤청으로 당도를 조절해 건강에 좋음.
2. 수제청의 경우 유사한 맛의 시제품 활용 가능(ex.잼나는 청춘-금귤청).
3. 우디하고 묵직한 보성 홍차의 매력과 시트러스의 조화가 잘 어우러짐.

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵 Masters Cup

그린 라이스 라떼

레시피

1. 우유 (150ml)와 라이스 파우더 (40g)를 혼합하여 베이스(1)를 준비한다.
2. 물 (40ml)와 가루녹차 (5g)을 혼합하여 베이스(2)를 준비한다.
3. 16oz아이스잔에 얼음을 넣고 베이스(1)을 붓고, 베이스(2)를 얼음표면에 부어 플로팅 해준다.
4. 스위트 현미 크런치 한 숟가락 (5g) 분량으로 토핑한다.

특장점

1. 손쉽게 구할 수 있는 재료로 부족하지 않은 맛 보장.
2. 간단한 제조 방법과 최소한의 재료 단가.
3. 식사 대용으로도 마실 수 있는 음료.

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵 Masters Cup

율포 선셋

레시피

1. 잔에 냉침한 (혹은 차갑게 식힌) 보성 녹차와 레몬청을 담고 저어준다.
2. 얼음을 적당량 담아 잔의 80~90% 높이까지 채워준다.
3. 계량스푼을 이용해 매실청을 고르게 둘러 잔 아래에 층을 만든다.
4. 오렌지 슬라이스와 로즈마리 줄기로 장식한다.

특장점

1. 과하지 않은 상큼한 맛이 특징으로, 귤맛이 느껴진다.
2. 제조과정이 어렵지 않으며, 매실청으로 층을 내기도 쉽다.
3. 수제 레몬청(레몬5:설탕4:꿀1)을 사용한다면 더욱 풍부한 맛을 낼 수 있다.

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵 Masters Cup

하트비트(Heartbeat)

레시피

1. 티 드립포트에 티와 95℃의 물을 넣고 5분간 진하게 우려낸 뒤 차갑게 칠링해둡니다.
2. 준비한 컵에 토마토 시럽, 방울토마토 콩포트 2알을 넣어줍니다.
3. (2)의 컵에 얼음, 탄산수를 순서대로 넣어준 뒤, 티베이스를 넣습니다.
4. 방울토마토 1알과 노무라를 장식으로 얹고 후추를 뿌려 완성합니다.

특장점

1. 차와 토마토, 유자에 소금과 후추를 더해 독특한 감칠맛을 선사합니다.
2. 사계절 쉽게 구할 수 있는 원재료를 사용하였습니다.
3. 시럽의 당,산 함량을 맞춰 보관성을 높였습니다.

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵 Masters Cup

보성토닉

레시피

1. 생수 250g에 녹차잎과 녹차가루를 넣어 24시간 이상 냉침한다.(베이스)
2. 준비된 잔에 얼음을 80g과 토닉워터 100g을 넣어준다.
3. 녹차 베이스를 30g 플루팅으로 올려준다
4. 싱그러운 허브계열 가니쉬로 올려준다

특장점

1. 청량감과 신선한 맛을 느낄 수 있어 푸른 녹차밭을 보며 마시기 좋은 데일리 음료로 연령대 상관없이 즐길 수 있습니다.
2. 맑고 깨끗한 보성의 녹차와 이슬을 표현한 그라데이션 연출이 뛰어난 음료입니다.
3. 냉침한 녹차의 깔끔하면서 향긋한 맛을 만날 수 있습니다.

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵 Masters Cup

딸, 나 차 있어

레시피

1. 으깬 딸기에 연유를 넣고 섞어준다.
2. 얼음을 넣고 그 위에 바나나 우유를 부어준다.
3. 말차 가루랑 연유, 뜨거운 물, 우유를 넣고 섞어준다.
4. 섞은 말차 베이스를 음료 위에 부어준다.
5. 마지막 가니쉬로 바나나킥을 올려준다.

특장점

1. 전 연령대가 호불호 없이 즐길 수 있는 음료이다.
2. 미각, 후각, 시각을 다 사로잡을 수 있는 음료이다.
3. 어디서든 쉽게 구할 수 있는 재료로 만든 간단한 홈카페 레시피다.

보성 티음료·디저트 개발 대회

보성 티 마스터 컵

Masters Cup

녹차는 녹색이 아니다.

레시피

1. 끓는 물 50g에 보성 수녹차 세물차 4g, 소금 한꼬집을 넣고 5분간 우린다.
2. 비정제당 20g, 우유 200g, 동물성 생크림 30g을 1에 넣고 섞어준다.
3. 12시간 냉장고에서 냉침한다.
4. 냉침이 끝난 밀크티를 걸러 100g의 얼음이 담긴 컵에 담는다.
5. 동물성 생크림 50g을 휘핑해 올리고 현미 튀밥 5g을 뿌려 장식한다.

특장점

1. 일반 우유가 아닌 우유+생크림의 고지방 우유로 묵직함과 부드러움을 구현
2. 말차가 아닌 녹차잎으로 만들어 텁텁함 없는 부드럽고 화사한 향미를 구현
3. 매장에서 병에 넣어 외부 판매용이나 버블티를 만드는 등 변화가 가능