

Neot Neobing's 눈꽃빙수 레시피

Neot

목 차

1. 3종류 우유베이스 제조법
2. 제철과일 빙수 레시피
3. 6가지 빙수 레시피
4. 파우더 빙수 만들기

3종류 우유베이스 제조법

01  우유
1,000ml +  시럽
40ml

02  우유
1,000ml +  시럽
20ml +  연유
20ml

03  우유
1,000ml +  꿀
20ml +  연유
30ml

※ 우유에 시럽, 꿀, 연유를 추가하면 더욱 맛있게 드실 수 있습니다.

※ 메뉴에 따라 베이스를 선택해주시고, 잘 섞어서 사용해주세요.

제철과일 빙수(망고빙수)



제철과일을 씻어
알맞은 사이즈로 잘라주세요



제빙기로 눈꽃얼음을
만들어 그릇에 담아주세요.



눈꽃얼음 위에
연유를 뿌려주세요.



연유를 뿌린 빙수 위에
과일시럽을 뿌려주세요.



과일을 올려주세요.



빙수 위에 토핑을 올려주세요.

1. 팔빙수



준비물: 팔, 떡(인절미), 우유, 연유

1단에 눈꽃얼음을 깔고 연유와 팔을 조금씩 얹어주세요.

그 위로 눈꽃얼음을 더 쌓은 후, 연유를 뿌리고 떡을 얹어주세요.

마지막으로 눈꽃을 수북이 쌓아주시고 팔과 떡을 보기 좋게 올려주세요.

아이스크림을 얹어 주시면 더 맛있게 드실 수 있습니다.

2. 인절미 빙수



준비물: 콩가루, 떡(인절미), 우유, 연유, 아몬드

1단에 눈꽃얼음을 깔고 연유와 콩가루를 뿌려주세요.

그 위로 눈꽃얼음을 쌓고 연유를 뿌려주세요. 그리고 콩가루와 아몬드를 뿌려주세요.

마지막으로 눈꽃을 수북이 쌓고 빙수 위를 콩가루로 덮어주세요. 그리고 인절미와 아몬드를 보기 좋게 올려주세요.

아이스크림과 함께 드시면 더욱 맛있게 드실 수 있습니다.

3. 치즈빙수



준비물: 치즈케이크 조각, 치즈가루, 떡, 우유, 연유, 아몬드

1단에는 눈꽃얼음을 얹고 연유와 치즈가루를 뿌려주세요. 그리고 치즈케이크 조각을 올려주세요.

그 위에 눈꽃얼음을 쌓고 연유와 치즈가루를 뿌려주세요.

마지막으로 눈꽃얼음을 산처럼 쌓고 치즈가루, 카라멜시럽과 초코시럽을 뿌려주세요. 치즈케이크 조각과 아몬드를 보기 좋게 올려주시면 치즈빙수가 완성됩니다.

※ 큐브모양 치즈케이크 사이즈는 8mmX8mm정도가 좋습니다.

4. 초콜릿빙수



준비물: 초콜릿, 초콜릿 시럽, 우유, 연유, 아몬드, 화이트 초콜릿, 크런치 쿠키
1단에 눈꽃얼음을 담고 믹스시럽을 뿌리고 크런치 쿠키도 올려주세요.

2단에는 눈꽃을 쌓고 믹스시럽과 초콜릿을 올려주세요.

마지막으로 눈꽃얼음을 산처럼 올려 쌓고, 그 위에 믹스시럽과 초코시럽을 뿌려주세요. 크런치쿠키, 화이트초코와 초코과자로 토평해주면 맛있고 달달한 초콜릿빙수가 완성됩니다.

※ 믹스시럽 제조법: 연유와 초코시럽을 1:3비율로 섞어주세요.

5. 망고빙수



준비물: 망고, 망고원액, 망고 시럽, 우유, 연유

1단에 눈꽃얼음을 깔고 연유와 망고원액을 뿌려주세요. 망고도 몇 조각 같이 얹어주세요.

그 위로 눈꽃얼음을 얹고 연유와 망고원액을 뿌려주세요.

마지막으로 눈꽃을 수북이 쌓고 연유와 망고원액을 뿌려주세요. 그리고 망고를 보기 좋게 올려주세요.

치즈케이크를 빙수 사이에 얹어주면 더 맛있게 드실 수 있습니다.

6. 블루베리빙수



준비물: 블루베리, 블루베리 시럽, 우유, 연유

1단에 눈꽃얼음을 올리고 블루베리 시럽과 연유를 뿌려주세요. 그리고 블루베리를 같이 얹어주세요.

그 위에 눈꽃얼음을 얹고 연유와 블루베리 시럽을 뿌려주세요.

마지막으로 눈꽃을 수북이 쌓고 블루베리 시럽을 뿌리고 블루베리를 눈꽃얼음 위에 얹어주세요.

치즈케이크를 빙수 사이에 얹어주면 더 맛있게 드실 수 있습니다.

파우더 레시피



바나나



물 300mℓ



파우더 40g



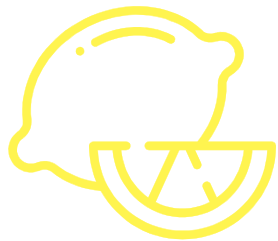
멜론



물 300mℓ



파우더 40g



레몬



물 300mℓ



파우더 40g



망고



물 300mℓ



파우더 40g

※ 파우더를 사용하시면, 더 쉽게 맛있는 빙수를 만들 수 있습니다.



CAFE



HOF



RESTAURANT



HOTEL

“어디서나 네오빙스를 즐기실 수 있습니다”



**JAPANESE
RESTAURANT**



BUFFET



BAR



BAKERY



감사합니다!