

HUROM CE50

# RECIPE BOOK



HUROM

# CE50

Commercial Easy 50

당신의 건강만을 생각하는 휴롬이 제안하는 상업용 착즙기 CE50.

CE50으로 만든 주스는 재료 본연의 신선함과 풍미를 그대로 담아냅니다.

일상에서 쉽게 구할 수 있는 재료로 구성된 CE50 레시피는 카페, 주스 바,

레스토랑 등에서 제공할 수 있는 건강과 맛의 균형을 갖춘 주스 컬렉션을 소개합니다.

차별화된 “나만의 레시피”를 만드는 일, CE50과 함께라면 더욱 쉽고 특별해집니다.

HUROM

# RECIPE DEVELOPMENT TIPS

- 레시피 개발 팁

## 1 수분이 많은 재료를 베이스로!

사과, 오렌지, 파인애플, 포도처럼 수분 함량이 높은 재료를 사용하면 소량만 사용해도 충분한 양의 주스를 만들 수 있어요.

## 2 목적에 맞는 영양 조합!

재료별 특성을 잘 살려 영양과 맛의 균형을 맞추면 더욱 특별한 레시피가 완성됩니다.

## 3 맛의 조화 고려!

단맛, 신맛, 쓴맛 등 다양한 맛이 어우러지도록 재료를 조합하면 더욱 깊이 있고 풍부한 맛의 주스를 만들 수 있습니다.

- 단맛** 베이스 과일·채소의 비율을 높여주세요.
- 쓴맛** 뿌리채소는 은은한 씹살함을 더해줍니다.
- 신맛** 레몬, 라임 등 시트러스류를 추가하세요.
- 신선함** 민트·바질 같은 허브로 신선한 향을 살려보세요.
- 짠맛** 셀러리를 추가하면 자연스러운 짠맛을 낼 수 있어요.

# CE50 MANUAL

- 1 재료를 순서대로 호퍼에 넣고 뚜껑을 닫아주세요.
- 2 재료의 양에 따라 1~4번 버튼 중 하나를 선택해 착즙해 주세요.
- 3 착즙이 완료되면, 주스를 컵에 담아 준비해 주세요.
- 4 컵에 담은 주스에 추천 가니쉬를 올려 더욱 완성도 있게 제공해 보세요.



# 재료 손질, 이렇게 해보세요!

CE50은 껍질과 씨까지 착즙하기 때문에 더욱 건강한 주스를 즐길 수 있어요.  
재료가 다소 시들은 경우, 잠시 물에 담갔다가 착즙하면 더욱 신선한 맛을 느낄 수 있습니다.  
재료에 묻은 흙, 농약 등 오염물질은 깨끗이 세척해 주세요.



**허브 & 잎채소류**  
(바질, 밀, 고수, 시금치, 케일, 파슬리, 로즈마리 등)

재료를 물에 담가 둔 후, 흐르는 물에 깨끗이 씻어 주세요. (필요하면 과일 세정제를 사용하세요.) 자연 건조하거나, 상황에 따라 가볍게 닦아주세요.

*Herbs & leafy greens*

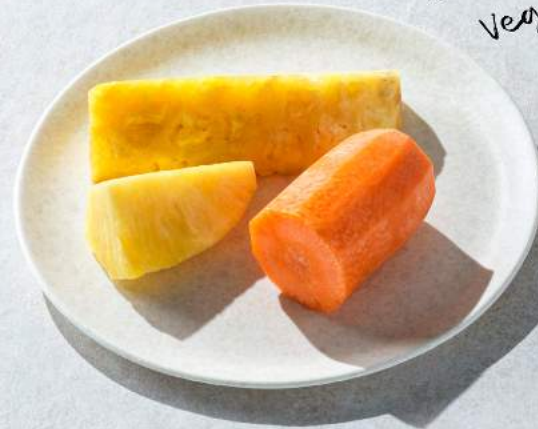
**시트러스류 과일**  
(오렌지, 레몬, 자몽, 라임 등)

외피를 깨끗이 씻은 후, 칼을 사용해 과일을 돌려가며 껍질을 제거하세요.



*Citrus fruits*

*Peel-first fruits & veggies*



**박피가 필요한 과일 및 채소**  
(수박, 파인애플, 파파야, 생강, 망고 등)

**외피 세척**: 재료의 겉면을 깨끗이 씻어주세요.  
**두꺼운 외피**: 칼을 사용해 껍질을 제거해 주세요.  
**얇은 외피**: 채칼을 이용해 껍질을 벗겨주세요.  
**뿌리채소**: 흐르는 물로 흙을 완전히 제거한 후 껍질을 벗겨주세요.  
**망고, 파파야, 멜론 등**: 씨를 제거해 주세요.

**박피가 필요 없는 과채**  
(토마토, 사과, 오이, 딸기, 블루베리, 방울토마토, 포도, 파프리카, 양배추, 셀러리 등)

재료를 물에 담가 둔 후, 흐르는 물에 깨끗이 씻어 주세요. (필요하면 과일 세정제를 사용하세요.) 꼭지를 제거한 뒤, 자연 건조하거나 필요에 따라 가볍게 닦아 주세요.



*No-peel fruits & veggies*

# 재료, 이렇게 담아주세요!

가벼운 잎채소는 착즙 중에 떠오르기 쉬워요.

잎채소 재료 → 무른 재료 → 단단한 재료 순으로 넣으면

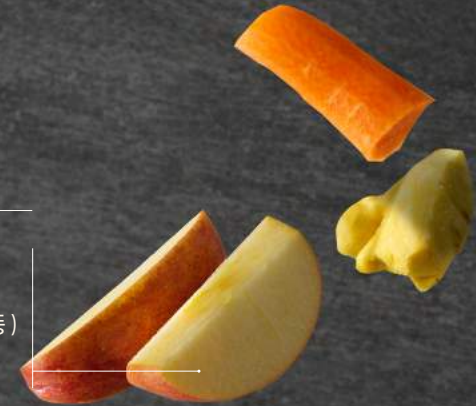
단단한 재료가 자연스럽게 눌러주면서 효율적인 착즙이 가능합니다.



## 재료 투입순서

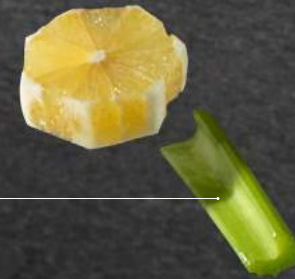
### Input Order 3

단단한 재료 ( 사과, 당근, 생강 등 )  
제일 마지막에 넣어주세요.



### Input Order 2

무른 재료 ( 셀러리, 레몬, 딸기 등 )  
단단한 재료보다 먼저 넣어주세요.



### Input Order 1

잎채소 재료  
( 양배추, 시금치, 바질 등 )  
돌돌 말아 제일 먼저 넣어주세요.



# JUICE RECIPE

- P. 11 \_\_\_\_ 바질 토마토 주스
- P. 12 \_\_\_\_ 골든 딜라이트 주스
- P. 13 \_\_\_\_ 더블 GCC 주스
- P. 14 \_\_\_\_ 아시안 모히또 주스
- P. 15 \_\_\_\_ 그린파인 그레이프 주스
- P. 16 \_\_\_\_ 그린이즈 파인주스
- P. 17 \_\_\_\_ 애플 멜러리 주스
  
- P. 18 \_\_\_\_ 마리 토마토 주스
- P. 19 \_\_\_\_ 골든 베리 주스
- P. 20 \_\_\_\_ 시트러스 캐롯 주스
- P. 21 \_\_\_\_ 포도베리 루트 주스
- P. 22 \_\_\_\_ 트로피칼 무스 주스
- P. 23 \_\_\_\_ 리얼 아몬드 밀크
- P. 24 \_\_\_\_ 진저레몬샷
- P. 25 \_\_\_\_ 브론즈 프루츠 셔벗

#01

## 바질 토마토 주스

토마토와 바질의 신선한 맛 +  
사과와 오렌지의 상큼 달달한 맛



12oz

● 재료는 순서대로 넣어주세요!

- ① 바질 \_ 6~7잎 (6g)
- ② 토마토 \_ ½개 (110g)
- ③ 오렌지 \_ 1개 (150g)
- ④ 사과 \_ 1½개 (225g)
- ⑤ 비트 \_ 1/15개 (20g)

#02

## 골든 딜라이트 주스

오렌지와 사과와 달콤한 맛 +  
레몬의 상큼함 +  
생강의 알싸한 향 +  
딜의 향긋한 허브향



12oz

● 재료는 순서대로 넣어주세요!

- ① 딜 \_ 1 줄 (6g)
- ② 레몬 \_ 1/3 개 (30g)
- ③ 오렌지 \_ 1½ 개 (230g)
- ④ 사과 \_ 1½ 개 (240g)
- ⑤ 생강 \_ ½ 개 (8g)

#03

## 더블 GCC 주스

청포도와 적포도의 깊고 진한 풍미 +  
당근의 부드러움 +  
양배추의 은은한 고소함



12oz

● 재료는 순서대로 넣어주세요!

- ① 양배추 \_ 1/16개 (50g)
- ② 적양배추 \_ 1/16개 (50g)
- ③ 청포도 \_ 1/3개 (150g)
- ④ 적포도 \_ 1/3개 (150g)
- ⑤ 당근 \_ 1/3개 (100g)
- ⑥ 자색당근 \_ 1/3개 (100g)

#04

## 아시안 모히또 주스

양배추의 은은한 단맛 +  
고수의 향긋한 풍미 +  
사과의 부드러운 단맛 +  
청포도의 산뜻한 과즙

12oz

● 재료는 순서대로 넣어주세요!

- 1 고수 \_ 6 줄기 (6g)
- 2 양배추 \_ 1/17개 (30g)
- 3 라임 \_ ¼개 (15g)
- 4 청포도 \_ ¼송이 (110g)
- 5 사과 \_ 1½개 (230g)

#05

## 그린파인 그레이프 주스

파인애플의 달콤함 +  
청포도의 산뜻한 단맛 +  
시금치와 케일의 건강한 쌉싸름한 맛

12oz

● 재료는 순서대로 넣어주세요!

- 1 시금치 \_ 1/6단 (40g)
- 2 케일 \_ 8장 (60g)
- 3 파인애플 \_ 1/7개 (190g)
- 4 청포도 \_ 1/3개 (150g)

#06

## 그린이즈 파인 주스

레몬의 산뜻한 상큼함 +  
파인애플의 자연스러운 달콤함 +  
오이의 깔끔한 청량감 +  
셀러리의 상쾌한 맛

12oz

● 재료는 순서대로 넣어주세요!

- 1 파슬리 \_ 1 줄 (10g)
- 2 셀러리 \_ 1 줄 (70g)
- 3 오이 \_ 1 개 (100g)
- 4 레몬 \_ 1/4 개 (20g)
- 5 파인애플 \_ 1/4 단 (300g)

#07

## 애플 멜러리 주스

멜론의 부드럽고 촉촉한 단맛 +  
셀러리의 은은한 향 +  
사과의 상큼한 단맛 +  
청경채의 신선한 풋풋한 향

12oz

● 재료는 순서대로 넣어주세요!

- 1 청경채 \_ 1/2 개 (45g)
- 2 셀러리 \_ 1/2 줄 (45g)
- 3 사과 \_ 1 개 (150g)
- 4 멜론 \_ 1/4 개 (250g)

#08

## 마리 토마토 주스

딸기와 파인애플의 달콤함 +  
방울토마토의 산뜻함 +  
적양배추의 은은한 고소함 +  
로즈마리의 향긋한 여운

12oz

● 재료는 순서대로 넣어주세요!

- 1 로즈마리 \_ 1 줄 (2g)
- 2 적양배추 \_ 1/17 개 (40g)
- 3 방울토마토 \_ 12 개 (260g)
- 4 딸기 \_ 5 알 (125g)
- 5 파인애플 \_ 1/8 개 (130g)

#09

## 골든 베리 주스

골드키위와 오렌지의 풍부한 단맛 +  
딸기의 부드러운 산미 +  
레몬의 상쾌한 감칠맛 +  
노란 파프리카의 은은한 청량감

12oz

● 재료는 순서대로 넣어주세요!

- 1 골드키위 \_ 2 개 (145g)
- 2 딸기 \_ 5개 (115g)
- 3 레몬 \_ 1/4개 (20g)
- 4 오렌지 \_ 11/2개 (225g)
- 5 노란 파프리카 \_ 1/4개 (35g)

#10

## 시트러스 케롯 주스

자몽과 오렌지의 풍부한 과즙과 상쾌함 +  
당근의 은은한 단맛 +  
레몬의 산뜻한 감칠맛

12oz

● 재료는 순서대로 넣어주세요!

- ① 레몬 \_ 1/5 개 (15g)
- ② 오렌지 \_ 1 개 (150g)
- ③ 자몽 \_ 1 개 ((250g)
- ④ 당근 \_ 1/2 개 (150g)



#11

## 포도베리 루트 주스

블루베리와 적포도의 진한 풍미 +  
콜라비의 은은한 단맛 +  
비트의 부드러운 짙어감

12oz

● 재료는 순서대로 넣어주세요!

- ① 블루베리 \_ 1 컵 (110g)
- ② 적포도 \_ 1/2 송이 (220g)
- ③ 콜라비 \_ 1/4 개 (80g)
- ④ 비트 \_ 1/15개 (20g)



#12

## 트로피칼 무스 주스

망고의 진한 달콤함 +  
파파야의 부드러운 감칠맛 +  
용과의 은은한 당백함 +  
수박의 시원한 과즙

12oz

● 재료는 순서대로 넣어주세요!

- 1 망고 \_ ½ 개 (130g)
- 2 용과 \_ 1/8 개 (30g)
- 3 파파야 \_ 1/8 개 (40g)
- 4 수박 \_ 1/10 개 (300g)

#13

## 리얼 아몬드 밀크

고소하고 부드러운 아몬드 풍미 +  
입안 가득 퍼지는 은은한 단맛

12oz

● 재료는 순서대로 넣어주세요!

- 1 아몬드 \_ ½ 컵 (150g)
- 2 물 \_ 1컵 (330g)

#14

## 진저 레몬샷

오렌지의 자연스러운 단맛 +  
레몬의 상큼한 산미 +  
생강의 알싸한 풍미 +  
흑후추와 강황의 은은한 스파이시 향 +  
올리브오일의 부드럽게 향

12oz

● 재료는 순서대로 넣어주세요!

- ① 레몬 \_ 1 개 (90g)
- ② 오렌지 \_ 1 개 (150g)
- ③ 생강 \_ 1/2 개 (5g)
- ④ 통흑후추 \_ 7알 (소량)
- ⑤ 강황 \_ 소량
- ⑥ 올리브오일 \_ 소량

#15

## 브론즈 프루츠 셔벗

바나나의 크림미한 달콤함 +  
망고의 진한 풍미 +  
딸기의 상큼한 과즙향

12oz

● 재료는 순서대로 넣어주세요!

- ① 냉동 바나나 \_ 150g
- ② 냉동 망고 \_ 150g
- ③ 냉동 딸기 \_ 150g



**HUROM**