

테이스트 북스

신간안내

하루하루, 홈카페



솜솜이(박성미) 지음

*발행: 2019년 3월 5일

*쪽수: 240쪽

*판형: 150x207mm *형태: 양장 제본

*값: 17,500원

*ISBN: 978-89-546-5516-3 13590

*테이스트북스: 경기도 파주시 회동길 210 2층 김옥현

031-955-2693 selina@munhak.com

테이스트북스는 출판그룹 문학동네의 임프린트입니다.



9만 팔로워의 선택, 솜솜이의 첫 책!

〈하루하루, 홈카페〉는 인스타그램에서 꾸준히 홈카페 콘텐츠를 쌓아온 파워인스타그램머 솜솜이(박성미)가 제안하는 음료 레시피북입니다. 인스타그램 속 ‘솜솜카페’에서는 얼음과 과일이 컵에서 툭 떨어지고 음료가 바닥에 주르륵 흐르기도 합니다. 정교하지 않아서 멋스러운 이곳은 그래서 더욱 북적이지요.

매일 집에서, 사무실에서 즐기는 음료를 근사하게 만들고 싶다면 〈하루하루 홈카페〉에 놀러오세요.

개성있는 나만의 스타일로 음료를 완성할 수 있게 도와드립니다.

재료 선택부터 도구 사용, 스타일링 팁 등 배워야만 알 수 있는 포인트를 아낌없이 퍼드립니다.

값비싼 도구가 없어도, 조작 기술이 능숙하지 않아도 누구나 열 수 있는 홈카페, 지금 시작해볼까요?

솜솜이(박성미)

약 9만 명의 팔로워를 보유한 파워인스타그램머이다. 맛있는 것을 좋아하고 예쁜 카페를 찾아 사진을 찍고 글을 쓰는 것을 즐긴다.

SNS에 직접 만든 음료와 디저트를 올리며 자신만의 홈카페를 운영 중이다. 클래스 101에서 ‘솜솜카페’라는 이름으로 홈카페 온라인 강의를 오픈했다.

인스타그램 솜솜카페 @som_e92

출판사 리뷰

홈카페를 위한 단 하나의 교과서

‘홈카페’는 ‘집(home)’에서 ‘카페(cafe)’처럼 음료를 만들어 즐기는 것을 말합니다.

아침의 잠을 깨워줄 담백한 커피 한 잔, 오후의 나른함을 잊게 하는 달콤하고 상큼한 과일 음료, 잠들기 전 여유를 주는 부드러운 차 한 잔... 시간과 기분에 따라 늘 마시고 싶은 음료가 달라집니다.

매일 카페에 간다면 비용이 만만치 않지요. 비용은 적게, 하지만 퀄리티는 카페처럼 높일 수 있다면 얼마나 좋을까요?

〈하루하루, 홈카페〉는 집에서 홈카페를 여는 데 알아야 할 모든 것을 담았습니다. 차근차근 따라한다면 곧, 카페 못지 않은 나만의 홈카페를 시작할 수 있을 거예요.

Point 1 국내 유일, 아이스 음료 레시피북

여름은 물론이고 겨울에도 자주 찾게 되는 차가운 음료는 카페에서도 사계절 내내 인기입니다.

아이스 음료의 매력은 무궁무진합니다. 어떤 얼음과 어떤 컵을 쓰는지, 만드는 사람이 누군지 등에 따라 같은 음료지만 전혀 다른 결과물이 만들어지기 때문입니다. 얼음과 유리잔, 음료의 컬러, 데코레이션 비법 등 저자가 실전에서 터득한 꿀팁을 상세히 알려드립니다.

Point 2 커피와 과일, 그리고 차를 활용한 카페 음료

<하루하루, 홈카페>는 커피만 한정하지 않습니다. 커피 못지않게 요즘 인기인 차와 과일 음료까지 다루어 조금 더 풍성하게 제안합니다. “늘 마시는 것으로, 마시던 스타일로!”라고 외쳤다면, 이제 색다른 시도를 할 차례입니다.

콜드브루와 에스프레소, 홍차와 허브차, 녹차와 말차, 그리고 과일과 과일청... 재료를 서로 믹스매치하고 변형해서 무궁무진한 바리에이션을 제안합니다. 냉장고 속에 있던 잠든 재료들을 깨워보세요. 전혀 모르고 있던 근사한 메뉴로 재탄생되는 순간, 당신의 홈카페의 레벨이 한 단계 상승됩니다.

Point 3 까다로운 음료 스타일링 노하우 공개

카페 음료가 멋스러운 이유는 완성도에 차이가 있기 때문입니다. 완성도를 높이려면 데코레이션과 스타일링이 중요합니다.

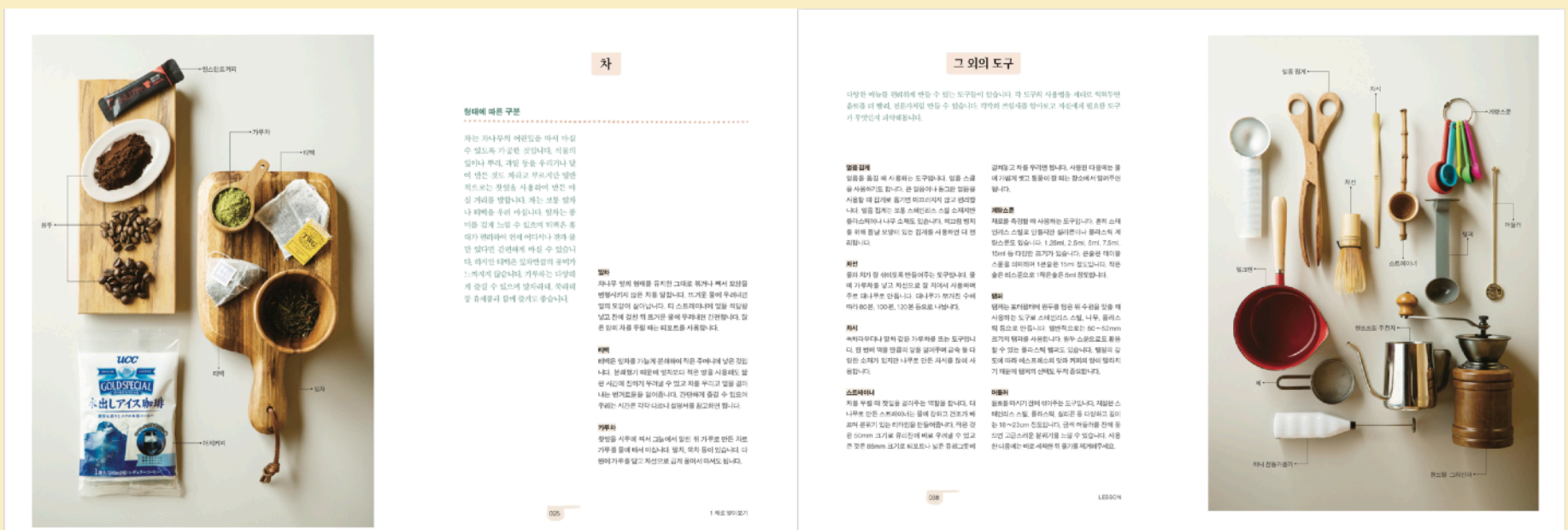
선명한 마블링, 색이 구분되는 층 만들기, 쫄득한 크림, 폭신한 우유 거품... 재료를 제대로, 적절히 사용하는 노하우가 있다면 집에서도 충분히 근사하게 만들 수 있습니다. <하루하루, 홈카페>에서는 시행착오를 거듭하며 익숙해지게 된 저자의 데코레이션 비법을 공개합니다. 근사한 도구 없이 숟가락으로, 투박한 미니거품기 하나로도 전문가처럼 만들 수 있는 방법을 알려줍니다.

Point 4 맛 보장! 개성있는 음료 레시피 77가지

저자가 인스타그램에 공개하지 않은 진짜 레시피를 알려드립니다. 실험적이지 않은, 누구나 쉽게 만들 수 있고 매일매일 즐길 수 있는 메뉴를 개발했습니다. 여기에 숨숨이만의 스타일로 변형해 유니크함을 추가했습니다. 카페에서 흔히 볼 수 있는 메뉴가 아니라 더욱 반갑습니다. 쉽게 따라할 수는 있지만 맛은 보장됩니다. 더군다나 무려 77가지입니다!

책 속으로

홈카페를 열기 전, 재료와 도구 사용법 및 데코레이션 노하우를 배우면 완성도를 높일 수 있습니다.



커피 파트에서는 콜드브루와 에스프레소로 만드는 인기 아이스 커피를 소개합니다.



크림콜드브루

cream cold brew

재료
콜드브루 400ml
우유 200ml
생크림 150ml
엠폴(아니 브라) 200g

우유와 생크림을 섞어서 콜드브루에 천천히 부어주면 자연 발효되는 커피와 우유 사이로 스푼들이 바나나 아바를 만들고 계층 커피가 완성됩니다. 엠폴은 맛을 낼 때 넣고 우유를 넣어주세요. 고소한 두 가지 맛, 저칼로리 콜드브루가 한참수록 우유가 커피에 스며듭니다.

만드는 법
[1] 한잔 작은 컵을 가져와주세요.
[2] 콜드브루 400ml를 넣어주세요.
[3] 우유와 생크림을 섞은 뒤 엠폴(아니 브라)을 넣고 섞어주세요.
[4] 저그에 담은 우유와 생크림을 넣고 섞어주세요.
[5] 우유를 다 부은 뒤 콜드브루와 잘 섞어주세요.



작은 컵을 사용하세요

작은 컵을 사용하면 컵이 커피에 닿는 면적이 작아집니다. 컵이 커피에 닿는 면적이 작아지면 컵이 커피에 닿는 면적이 작아집니다. 컵이 커피에 닿는 면적이 작아집니다. 컵이 커피에 닿는 면적이 작아집니다.

079



콜드폼콜드브루

cold foam cold brew

재료
콜드브루 400ml
엠폴(아니 브라) 200g
우유 200ml
엠폴(아니 브라) 150g

커피 위에 우유를 얹어주는 커피는 커피입니다. 커피가 커피가 나 차를 만들 수 있는 커피를 커피라고 합니다. 커피는 커피를 커피라고 합니다. 커피는 커피를 커피라고 합니다. 커피는 커피를 커피라고 합니다.

만드는 법
[1] 콜드브루와 엠폴(아니 브라)을 넣고 섞어주세요.
[2] 컵에 커피를 넣고 엠폴(아니 브라)을 넣어주세요.
[3] 컵에 커피를 넣고 엠폴(아니 브라)을 넣어주세요.
[4] 컵에 커피를 넣고 엠폴(아니 브라)을 넣어주세요.



세이커로 커피를 만들 수 있습니다

커피를 세이커로 만들 수 있습니다. 세이커로 커피를 만들 수 있습니다. 세이커로 커피를 만들 수 있습니다. 세이커로 커피를 만들 수 있습니다. 세이커로 커피를 만들 수 있습니다.

077



아이리시커피

irish coffee

재료
에스프레소 200ml
우유 150ml
물 100ml
엠폴 2개(12g)
엠폴 20g
엠폴 100ml
엠폴(아니 브라) 3개

아이리시커피는 커피, 브랜디, 버터, 설탕을 섞은 커피입니다. 커피, 브랜디, 버터, 설탕을 섞은 커피입니다. 커피, 브랜디, 버터, 설탕을 섞은 커피입니다. 커피, 브랜디, 버터, 설탕을 섞은 커피입니다.

만드는 법
[1] 아이리시커피 에스프레소, 우유, 물, 엠폴을 넣고 잘 섞어주세요.
[2] 컵에 엠폴을 넣고 잘 섞어주세요.
[3] 컵에 엠폴을 넣고 잘 섞어주세요.
[4] 컵에 엠폴을 넣고 잘 섞어주세요.



에스프레소와 커피를 세이커로 만들 수 있습니다

에스프레소와 커피를 세이커로 만들 수 있습니다. 에스프레소와 커피를 세이커로 만들 수 있습니다. 에스프레소와 커피를 세이커로 만들 수 있습니다. 에스프레소와 커피를 세이커로 만들 수 있습니다.

103



초콜릿마키아토

chocolate macchiato

재료
에스프레소 200ml
우유 150ml
물 100ml
엠폴 2개(12g)
엠폴 20g
엠폴 100ml
엠폴(아니 브라) 3개

초콜릿마키아토는 커피, 브랜디, 버터, 설탕을 섞은 커피입니다. 커피, 브랜디, 버터, 설탕을 섞은 커피입니다. 커피, 브랜디, 버터, 설탕을 섞은 커피입니다. 커피, 브랜디, 버터, 설탕을 섞은 커피입니다.

만드는 법
[1] 에스프레소를 넣고 커피를 넣고 잘 섞어주세요.
[2] 컵에 커피를 넣고 엠폴(아니 브라)을 넣어주세요.
[3] 컵에 커피를 넣고 엠폴(아니 브라)을 넣어주세요.
[4] 컵에 커피를 넣고 엠폴(아니 브라)을 넣어주세요.



초콜릿마키아토를 세이커로 만들 수 있습니다

초콜릿마키아토를 세이커로 만들 수 있습니다. 초콜릿마키아토를 세이커로 만들 수 있습니다. 초콜릿마키아토를 세이커로 만들 수 있습니다. 초콜릿마키아토를 세이커로 만들 수 있습니다.

109

과일 파트에서는 생과일과 과일청을 활용한 시원한 음료 메뉴를 소개합니다. 비주얼과 맛, 두 가지 모두 만족하는 과일 음료가 가득합니다.



딸기아제

strawberry aze

재료
딸기청 50g(50g 80g)
딸기 1개
엠폴(아니 브라) 200g
엠폴(아니 브라) 150g
엠폴(아니 브라) 100g

딸기를 사용하면 커피는 커피입니다. 커피는 커피를 커피라고 합니다. 커피는 커피를 커피라고 합니다. 커피는 커피를 커피라고 합니다. 커피는 커피를 커피라고 합니다.

만드는 법
[1] 컵에 딸기청을 넣어주세요.
[2] 딸기청 100ml를 넣어주세요.
[3] 컵에 딸기청을 넣고 엠폴(아니 브라)을 넣어주세요.
[4] 컵에 딸기청을 넣고 엠폴(아니 브라)을 넣어주세요.



딸기는 컵에 넣어주세요

딸기는 컵에 넣어주세요. 딸기는 컵에 넣어주세요. 딸기는 컵에 넣어주세요. 딸기는 컵에 넣어주세요. 딸기는 컵에 넣어주세요.

128



딸기홍차

black tea with strawberry

재료
딸기청 50g(50g 80g)
딸기 1개
엠폴(아니 브라) 200g
엠폴(아니 브라) 150g
엠폴(아니 브라) 100g

딸기를 사용하면 커피는 커피입니다. 커피는 커피를 커피라고 합니다. 커피는 커피를 커피라고 합니다. 커피는 커피를 커피라고 합니다. 커피는 커피를 커피라고 합니다.

만드는 법
[1] 딸기청 50g을 넣고 커피를 넣고 잘 섞어주세요.
[2] 컵에 커피를 넣고 엠폴(아니 브라)을 넣어주세요.
[3] 컵에 커피를 넣고 엠폴(아니 브라)을 넣어주세요.
[4] 컵에 커피를 넣고 엠폴(아니 브라)을 넣어주세요.



딸기는 컵에 넣어주세요

딸기는 컵에 넣어주세요. 딸기는 컵에 넣어주세요. 딸기는 컵에 넣어주세요. 딸기는 컵에 넣어주세요. 딸기는 컵에 넣어주세요.

131

차례

prologuelesson

1 재료 알아보기

커피

-형태에 따른 구분/원두의 종류/추출기에 어울리는 굵기

차

-형태에 따른 구분/차의 종류

과일

-신선한 과일 선택법/과일을 먹는 방법

그 외의 재료

-유제품과 소스/설탕과 시럽/얼음

2 도구 알아보기

커피 추출 도구

그 외의 도구

유리잔

3 커피 추출하기

콜드브루/ 에스프레소

모카포트/얹차/말차

4 홈메이드 과일청과 시럽

청

-유자청/파인애플청/사과청/레몬청/자몽청/딸기청

시럽

-얼그레이시럽/바닐라시럽/시나몬시럽

bonus 카페 스타일로 장식하기

음료에 곁들이면 좋은 디저트

coffee

1 콜드브루

콜드브루/ 크림콜드브루

콜드브루에이드/콜드폼콜드브루

콜드브루아포가토/히비스커스콜드브루

콜드브루소이라테/콜드브루맥주

2 에스프레소

카페라테

플랫화이트

시나몬플랫화이트

카페모카

카푸치노

연유커피

솔티드피넛커피

아이리시커피

두유구름라테

티라미수라테

초콜릿마키아토

더티커피

바나나우유에스프레소

고구마라테

자몽비양코

커피젤리우유

아포가토

휼아메리카노

초콜릿커피셰이크

민트카페모카

코코넛밀크라테

fruits

1 청

히비스커스레모네이드

자몽꿀차

딸기에이드

유자밀크티

무알코올 자몽모히토

아기사과에이드

파인애플커피

파인애플식초에이드

딸기홍차

2 생과일

체리코코넛스무디

망고스무디

너츠바나나스무디

키위수박스무디

아보카도스무디

사과케일주스

오렌지셔벗에이드

방울토마토바질에이드

딸기라테

멜론에이드

파프리카귤주스

딸기요구르트스무디

블루베리스무디

화이트샹그리아

tea

1 말차와 녹차

말차커피라테

말차라테

말포가토

말차프라푸치노

유자녹차블렌디드

녹차크림라테

레몬녹차

말차에이드

말차팔라테

말차큐브라테

말차카푸치노

녹차바닐라셰이크

오렌지녹차블렌디드

녹차푸딩

2 홍차와 허브차

허브홍차

얼그레이레몬블렌디드

연유밀크티

밀크티폴로트

티코밀크티

딸기밀크티

히비스커스크림티

초콜릿티라테

유자캐모마일티

레드베리홍차

홍차레모네이드