

Häagen-Dazs

하겐다즈 아이스크림 브랜드 소개

<외식사업용>



브랜드

비즈니스
솔루션

대표
플레이버

제품
라인업

대표
거래처

리시피



하겐다즈 구매 및 취급문의 ☎ 대표번호 02-508-8500

Real Ingredient, Real Taste

타협하지 않는 퀄리티

세계 각국에서 찾아낸 고품질의 엄선된
하겐다즈의 엄격한 원칙을 바탕으로 만든
프리미엄 아이스크림으로 완벽한 메뉴를 완성하세요.



Real Ingredient, Real Taste

타협하지 않는 퀄리티

원재료의 맛 그대로

원재료의 맛을 극대화로 구현하기 위하여
합성향료 없이 신선한 우유, 크림, 설탕 달걀로
만들어낸 베이스를 기본으로
놀라운 퀄리티의 아이스크림 만들어냅니다.

타협하지 않는 장인정신

완벽한 딸기 아이스크림을 만들기까지 6년.
세상에 없는 프리미엄 아이스크림을 만들기 위한
창립자 루벤매터스의 장인정신은
60년 긴 세월동안 하겐다즈가 사랑받는 이유입니다.

리얼 크림과 우유의 깊고 진한 풍미

깊고 진한 리얼크림과 우유,
낮은 공기함량과 높은 유지방으로 완성된
하겐다즈만의 진하고 부드러운 질감을 경험해보세요.



Häagen-Dazs Business Solution

하겐다즈 비즈니스 솔루션

하겐다즈가 제공하는 맞춤형 비즈니스 솔루션을 경험해보세요.

1 크리에이션 메뉴

하겐다즈의 다양한 플레이버를 통해 차별화된 크리에이션 메뉴를 만들어보세요.



2 아이스크림 케이크

디저트 전문 셰프가 개발한 프리미엄 케이크를 만나보세요! 시즌과 목적에 맞춘 차별화된 케이크도 운영 가능합니다.



3 반제품 메뉴

마카롱, 아이스크림 픽 등 하겐다즈 반제품을 이용하여 누구나 손쉽게 프리미엄 디저트를 만들 수 있습니다.

1 하겐다즈 크리에이션 메뉴

하겐다즈 벌크 아이스크림을 활용하여
카페, 레스토랑, 호텔 등에서 운영가능한
다양한 디저트 크리에이션 메뉴



프리미엄 빙수

아이스크림만으로도 특별해지는 하겐다즈 아이스크림 빙수

신라호텔을 비롯한 국내외 5성급 호텔, 다양한 디저트 전문 카페에서
하겐다즈 아이스크림을 활용한 빙수가 운영되고 있습니다.



하겐다즈 그린티 빙수

하겐다즈 치즈케이크 빙수



▲ 하겐다즈 망고 설빙

아이스크림 드링크 & 디저트 메뉴

하겐다즈 아이스크림을 통해 시그니처로 자리 잡은
크리에이션 메뉴

하겐다즈 아이스크림을 통해서 차별화된 맛과 비주얼의 시그니처 메뉴를
만들어 보세요.

데일리오아시스
말차먹었소



핸즈커피
베리베리굿 와플

빈스빈스 콤비네이션 와플



▲ 핸드커피 생딸기 프라페

2 하겐다즈 프리미엄 아이스크림 케이크

완제품 운영 및 차별화된 디자인 구현이 가능한
하겐다즈 아이스크림 케이크



상시 제공 가능한 시그니처 아이스크림 케이크

디저트 전문 셰프가 개발한 프리미엄 룩의 아이스크림 케이크

리얼 크림 장식으로 풍부한 맛과 볼륨감이 돋보이는 트렌디한 디자인.

남녀노소 누구나 좋아하는 베스트셀링 아이스크림 두가지로 구성되어 있습니다.



▲ 화이트블레스



▲ 스위트러브

다양한 디자인의 아이스크림 케이크

스페셜 시즌 & 다양한 목적의 맞춤형 프리미엄 디자인으로
경험하는 최상의 가치

스타벅스, 브리오슈도레, 더메나쥬리, 카페베네 등의 브랜드들과의 콜라보를
통하여 하겐다즈만의 차별화된 디자인의 케이크를 매년 선보이고 있습니다.



▲ 스타벅스
크리스마스 케이크



▲ 스타벅스
가정의 달 케이크



▲ 메나쥬리
크리스마스 케이크

※반제품으로도 제공가능 (영업사원과 상담하세요)

3 하겐다즈 반제품

누구나 손쉽게 프리미엄 디저트 메뉴
구현이 가능한 하겐다즈 반제품



하겐다즈 마카롱

하겐다즈 아이스크림과 마카롱의 만남!

부드럽고 진한 아이스크림과 마카롱의 만남! 입안 가득 달콤함을 선사합니다.
다양한 플레이버를 선택하여 운영해보세요.



하겐다즈 아이스크림 퍽(스쿱 대응)

아포가토, 와플, 아이스크림 샌드위치 등에 활용 가능한
하겐다즈 아이스크림 퍽

동근 원형 형태로 만들어져 개별 포장된 하겐다즈 아이스크림 퍽으로
다양한 메뉴를 간편하게 만들 수 있습니다.



바닐라

쿠키&크림



Häagen-Dazs Signature Flavour 하겐다즈 대표 플레이버



Home

브랜드

비즈니스 솔루션

대표 플레이버

제품 라인업

대표거래처

레시피

Häagen-Dazs Signature Flavour

하겐다즈 대표 플레이버



카페&디저트 메뉴의 필수 플레이버

바닐라

엄선된 5가지 원료로만 만들어 최고급 바닐라빈의 맛을 극대화했습니다. 가장 사랑 받는 플레이버로 어떠한 메뉴와도 완벽한 조화를 선사합니다.



하겐다즈의 시그니처 플레이버

스트로베리

리얼 딸기조각이 가득! 원재료부터 다르니까 더욱 향긋하고 달콤한 프리미엄 아이스크림 음료부터 베이커리까지 다양한 메뉴로 즐겨보세요.



달콤쌉쌀 감각적인 달콤함

그린티

고품질 녹차가루와 리얼크림이 만들어 낸 기분 좋은 쌉쌀한 맛! 누구도 흉내낼 수 없는 고급스러운 맛의 그린티 메뉴를 만들어보세요.



깊고 진한 달콤함의 절정

초콜릿

프리미엄 카카오로 더욱 진한 풍미와 깊은 달콤함을 선사합니다. 다양한 메뉴와의 환상적인 조합을 경험해보세요.



점주들의 베스트 원픽 플레이버

망고 소르베

잘 익은 망고향이 가득! 부드럽고 상큼한 소르베. 빙수, 음료 등 다양한 메뉴와의 찰떡궁합으로 점주님들께 사랑 받는 플레이버입니다.

Haagen-dazs Product line up 매장용 대용량 제품

넉넉한 양의 아이스크림을
합리적으로 이용가능한 벌크

Bulk 벌크 (9,460 ml)

다양한 플레이버로 이용가능한 합리적인 가격의 최대용량 제품



지름 : 250 mm
높이 : 215mm



약 90스쿰 분량
(1스쿰 당 80g 기준)

Flavour 대표 플레이버



※ 플레이버는 제품의 수입여부에 따라 변경될 수 있습니다.

※ 이 외 플레이버는 담당 영업사원을 통해
상담 받으실 수 있습니다.

Compact Bulk 컴팩트 벌크 (5,660 ml)

하겐다즈 벌크 대비 약 60%의 컴팩트한 사이즈로 작은 냉동고에 적합

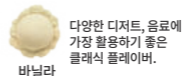


지름 : 250 mm
높이 : 145mm



약 50스쿰 분량
(1스쿰 당 80g 기준)

Flavour 플레이버



Haagen-dazs Product line up

다양한 포맷으로 즐기는 하겐다즈 완제품

하겐다즈 미니컵 / 약 100 ml

식사 후 디저트로 간단히 즐기기에 좋은
1인용 제품



하겐다즈 파인트 / 약 473 ml

3~4인이 즐기기에 좋은 다양한 플레이버의
하겐다즈의 시그니처 제품

하겐다즈 미니 스틱바 6개입 / 40 ml x 6

하겐다즈 스틱바의 절반사이즈로,
부담 없이 가볍게 즐길 수 있는 미니 제품



하겐다즈 스틱바 / 80 ml

벨지안 초콜릿으로 감싸 더욱 바삭달콤하고
편리하게 즐길 수 있는 제품

하겐다즈 크리스피 샌드위치 / 90 ml

크리스피한 웨이퍼 사이에 카라멜 코팅된
아이스크림이 들어있는 하겐다즈만의 차별화된 제품





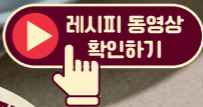
하겐다즈 대표 거래처 소개

카페베네 / 핸즈커피 / 빈스빈스 / 데일리오아시스 / 일리커피
 아웃백 / 창고43 / 삼원가든 / 종로맥가 / 스시히로바
 버터핑거팬케익 / 아띠제 / 롤링핀 / 한스베이커리
 대한항공 / 아시아나항공 / 델타항공 / 케세이퍼시픽
 신라호텔 / 인터컨티넨탈호텔 / 파라다이스호텔 / JW메리어트호텔
 소노호텔&리조트 / 알펜시아 리조트 / 용평리조트 / 휘닉스호텔앤드리조트
 삼성웰스토리 / 신세계푸드 / 아워홈 / 현대그린푸드 / CGV / 강원랜드



아이스크림 크로플

고소한 크로플 위에 달콤한 아이스크림과 시즌 과일 토핑으로 보기에도, 먹기에도, 만들기에도 좋은 카페 디저트 필수메뉴



ICE CREAM CROFFLE

— with Häagen-Dazs —

FLAVOUR

추천



바닐라



초콜릿



그린티



블루베리

INGREDIENT

하겐다즈 아이스크림 2스쿱
크로플 2개
제철과일
메이플 시럽
슈가파우더

DIRECTION

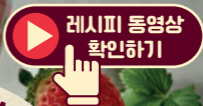
1. 크로와상 생지를 와플기계에 굽거나 완제 크로플을 데운다.
2. 접시에 크로플을 올리고 메이플 시럽을 뿌린다.
3. 바닐라, 초코 아이스크림을 올리고 블루베리 (제철과일 사용 가능) 를 더한 후, 슈가파우더를 뿌린다.

TIP! 민트 또는 타임 등 허브로 데코레이션 하면 사진에 더 예쁘게 찍혀요!



아이스크림 파르페

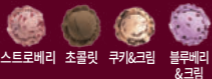
재료들을 차곡차곡 쌓기만 하면 예쁘게 완성!
다양한 하겐다즈 플레이버와 제철과일로
시즌별 한정메뉴를 만들어보세요.



레시피 동영상
확인하기

ICE CREAM PARFAIT
— with Häagen-Dazs —

FLAVOUR



스트로베리 초콜릿 쿠키&크림 블루베리 & 크림

추천

INGREDIENT

하겐다즈 아이스크림 1스쿵
오레오 6개
생크림 약 100 ml
딸기 약 8개
빼빼로 등 긴 과자

DIRECTION

- 오레오 3개는 크림을 제거한 후 잘게 부수고, 나머지 3개는 1/4등분 한다.
- 딸기는 0.5mm 슬라이스하여 6개 정도 준비, 남은 딸기는 전부 다진다.
- 컵에 잘게 부순 오레오를 넣고, 슬라이스 딸기를 컵 벽에 돌려 붙인다.
- 슬라이스 딸기 벽 안쪽을 다진 딸기로 채운다.
- 생크림을 약 2cm 채우고 1/4등분 조각 낸 오레오를 전부 넣는다.
- 생크림을 올려 평평하게 펴준 후 아이스크림 1스쿵을 올리고 과자를 꽂아 완성.

1



2



3



아이스크림 라떼

고소한 라떼와 달콤한 아이스크림의 부드러운 만남.
다양한 하겐다즈 아이스크림과 라떼의 조합을 추천드려요.



ICE CREAM LATTE

— with Häagen-Dazs —

FLAVOUR

추천



INGREDIENT

하겐다즈 아이스크림 1스쿱
녹차가루 30g
따뜻한물 60ml
우유 200ml
얼음

DIRECTION

1. 녹차가루 30g과 따뜻한 물 60ml를 섞어 녹차샷을 만든다.
2. 컵에 얼음을 넣은 후 우유 200ml를 붓고 1의 녹차샷을 넣는다.
3. 하겐다즈 아이스크림 1스쿱을 올려 완성.



베일리스 티라미수 칵테일

베일리스 리큐어에 에스프레소, 아이스크림을 더하여 탄생한
어른용 알코올 드링크 음료



TIRAMISU COCKTAIL
— with Häagen-Dazs —

FLAVOUR

추천



바닐라



마카다미아 너트



티라미수

INGREDIENT

하겐다즈 아이스크림 1스쿱
베일리스 45ml
에스프레소 35ml (약 1.5샷)
우유 100ml
시나몬 파우더 약간, 얼음

DIRECTION

1. 컵에 얼음을 담고 아이리쉬 크림 리큐어 베일리스 45ml를 컵에 붓는다.
2. 에스프레소 35ml를 추가하여 넣는다.
3. 우유 100ml를 넣어 다같이 섞는다.
4. 3위에 아이스크림 1스쿱을 올린다.
5. 시나몬 파우더를 뿌려 완성.

1



2



3



아포가토

심플한 메뉴인 만큼 좋은 재료가 중요합니다.
하겐다즈의 깊고 진한 아이스크림과 향긋한 커피의
환상적인 조화를 느껴보세요.



AFFOGATO

— with Häagen-Dazs —

FLAVOUR

추천



바닐라



마카다미아 너트

INGREDIENT

하겐다즈 아이스크림 1~2스쿰
에스프레소 1샷

DIRECTION

1. 잔에 하겐다즈 아이스크림 1-2스쿰을 담는다.
2. 에스프레소 1샷을 내린다.
3. 아이스크림과 에스프레소를 각각 서빙하거나 1의 아이스크림에 2를 부어서 완성.

TIP! 견과류 분쇄, 초코칩 등으로 씹는 맛을 더해도 좋아요.

1



2



3



아이스크림 고구마

따끈따끈 고구마 위에 치즈와 견과류, 아이스크림을 듬뿍!
색다르게 즐기는 겨울한정 아이스크림 디저트



SWEET POTATO

— with Häagen-Dazs —

FLAVOUR



바닐라



마카다미아 너트



스트로베리
치즈케이크

추천

INGREDIENT

하겐다즈 아이스크림 1스쿱
체다치즈
견과류 분태 1스푼
시나몬 파우더 약간

DIRECTION

- 180°C로 예열한 오븐에 고구마를 20분간 굽는다.
- 1의 고구마를 전자레인지에 3분간 데운 후 반으로 갈라 체다치즈를 올려 녹인다.
- 아이스크림을 1스쿱 올리고 견과류(호두, 아몬드 등) 다진 것을 토핑하고 시나몬 파우더를 뿌린다.

TIP! 고구마는 전자레인지에 나왔을때 속까지 가열되었는지 확인해주세요.

1



2



3



아이스크림 망고빙수

아이스크림만으로 빙수는 특별해질 수 있어요.
하겐다즈만의 완성도 높은 아이스크림으로
여름시즌 필수메뉴를 완성해보세요.



MANGO ICE FLAKES

— with Häagen-Dazs —

FLAVOUR

 추천


망고 소르베 그린티 스트로베리 초콜릿



블루베리 쿠키&크림 칸탈로프 멜론

INGREDIENT

하겐다즈 아이스크림 1스쿱
망고다이스 120g
우유얼음 약 300g
연유
망고퓨레
민트, 마카롱

DIRECTION

1. 빙수그릇에 우유얼음을 담는다.
2. 우유얼음 위에 망고퓨레와 연유를 올린다.
3. 망고다이스를 위에 올린다.
4. 망고아이스크림을 올리고 민트와 마카롱으로 장식한다.

1



2



3



스파클링 소르베

시원한 에이드 위에 상큼한 소르베 아이스크림이 듬뿍!
다양한 맛의 에이드와 소르베를 매치하여 시그니처 음료를 만들어보세요.



SPARKLING SORBET

— with Häagen-Dazs —

FLAVOUR

 추천


INGREDIENT

하겐다즈 아이스크림 약 90g (약 1스쿵 분량)
라즈베리 시럽 2펌프
라즈베리 3알
사이다 약 90ml
얼음

DIRECTION

1. 잔에 라즈베리 시럽 2펌프와 반으로 가른 라즈베리 3알을 넣는다.
2. 1에 얼음과 사이다를 넣는다.
3. 아이스크림을 스프레드 나이프 같은 납작한 도구로 퍼서 쌓아올린다.
4. 허브로 장식하여 마무리.

