UNINASSAU

CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

Curso de Gastronomia - 4º Período

Disciplina: Estudos e Serviços de Chá e Café

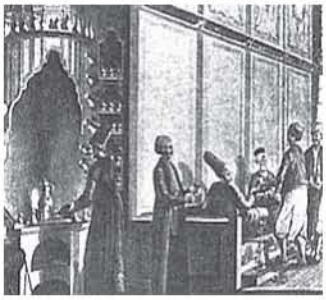
Professora: Lidiane Santos

LINHA DO TEMPO DO CAFÉ



575 Lenda de Kaldi: um pastor de cabras que descobre o valor estimulante do café. A planta é utilizada como alimento cru, começa a ser cultivada em grande quantidade no Iêmen.

1000 Descobre-se a infusão de café. A fruta é mergulhada em água e fervida. Este processo é utilizado com fins medicinais.



1475 O uso do café como bebida não limitou-se à experiência doméstica, nem aos vendedores ambulantes. O primeiro estabelecimento do mundo chamado "café" - coffee shop - é aberto em Constantinopla, o Kiva Ham. Originalmente com fins religiosos, rapidamente tornou-se centro de jogo de xadrez, canto, dança e música.



1480 Grãos eram torrados em fogueiras e depois fervidos em água, durante cerca de 30 minutos até se obter um líquido amarelo claro. Depois disso, foi um pequeno passo até torrá-los sobre um fogão de carvão. A bebida recebeu o nome de Kahwah, que significa "força", em árabe. O café torna-se popular na Arábia e, como o Alcorão proíbe as bebidas alcoólicas, passa a ser bastante utilizado em cerimônias religiosas.

1520 O café é levado para Moka, no Oriente Médio, onde inicia-se um grande cultivo.

1554 Foi aberto em Constantinopla o primeiro ponto-de-venda do produto em grão, um estabelecimento próprio para sua comercialização. O equivalente a um empório do café.

1616 A primeira importação de café para a Europa é feita pelos venezianos, na Itália. Vários estabelecimentos que serviam a bebida começaram a surgir, reproduzindo as casas de café Árabe. Já se conhecia então, a prática da torrefação e da moagem e dessa forma, o café passou a ser consumido em larga escala.

1637 O café chega a Oxford, Inglaterra. Em 1644, desembarca na França.

1660 O café invade a América do Norte, levado pelos holandeses. Em Nova Amsterdã (Nova Iorque) e Filadélfia, são abertas as primeiras cafeterias.

1683 Os turcos abandonaram 200 sacas de café às portas de Viena, após uma tentativa frustrada de conquista. Estas foram usadas como prêmio pela vitória. Assim, é aberta a primeira cafeteria de Viena e difundido o hábito de coar à bebida, adoçá-la e bebê-la com leite – "os famosos cafés vienenses". Criação da Bolsa do Café.

1686 Aberto o primeiro café de Paris, o Procope, que atualmente é um restaurante, onde é possível sentir a tradição das primeiras cafeterias europeias.

1706 Da estufa do jardim botânico de Amsterdã, na Holanda, saem alguns pés de café e inicia-se o plantio experimental em Java e, posteriormente, em Sumatra, na Indonésia.

1714-15 O rei francês Luís XIV é presenteado com plantas de café pelo burgomestre de Amsterdã. Estas são colocadas na estufa dos jardins de Versailles. Destas mudas, os franceses levam o café para as ilhas Sandwich (no Oceano Pacífico) e Bourbon (no Oceano Índico). Em 1718, os holandeses levam o café para o Suriname, região nordeste da América do Sul, que se transforma em um grande centro produtor.

1720 Floriano Fracesconi inaugura o Café Florian, na Pizza San Marco, em Veneza, onde até hoje é um local tradicional.

1727 Primeira plantação de café em terras brasileiras. O café começa a ser cultivado no Pará, a partir de uma muda trazida da Guiana Francesa, por Francisco de Melo Palheta. Dizem que Palheta, capitão do exercito brasileiro enviado à Guiana para arbitrar uma disputa de fronteiras, teria seduzido a esposa do governador, que o presenteou com mudas e sementes de café. A tentativa de formar o primeiro cafezal do país no estado paraense, foi frustrada, pois a região não possuía o clima adequado para o desenvolvimento da plantação. "O produto foi usado para consumo doméstico ou como enfeite de jardim", segundo a historiadora Ana Luíza Martins. Depois, o café seguiu para o estado do Maranhão. Algumas tentativas de cultivo, entre os anos 1747 e 1774, ocorreram no Ceará, Alagoas, Pernambuco, Paraíba e Goiás.



1760 Mudas da Ilha de Goa, na Índia, são trazidas para o Rio de Janeiro. O café é plantado na Gávea e na Tijuca por João Alberto Castello Branco.

1830 O vale do rio Paraíba tornou-se a grande região produtora da lavoura cafeeira no Brasil. Esta região, com altitude e clima excelentes para o cultivo, possibilitou o surgimento de uma área centralizadora de culturas e população.

1843 Depois de avançar pelo Vale do Paraíba, o café torna-se uma *commodity* importante para os brasileiros e chega a Campinas, consagrando-a como a capital da cafeicultura paulista. Na época, o Rio de Janeiro era o porto de escoamento do produto e o centro financeiro.

1860 O Brasil torna-se uma grande potência exportadora de café, com 26 milhões de pés plantados.

1867 Inaugurada a estrada de ferro Santos-Jundiaí, que unia o principal porto de exportação à região produtora de café.

1870 A historiadora Ana Luíza Martins, afirma que "a partir de 1870, a cultura do grão, no Rio de Janeiro, entrou em declínio por vários fatores: esgotamento do solo e falta de mão-de-obra, e o fim da escravatura, foram os principais. Assim deu-se início à conhecida *Marcha do Café* que resultou no alastramento de cafezais pelo norte da província fluminense, sul de Minas e avanço em direção ao Oeste Paulista, à região de Campinas e depois a Ribeirão Preto, que já eram centros cafeicultores quando a economia do Rio de Janeiro entrou em decadência". Campinas passou a ser então, o grande pólo produtor do país. As culturas estendiam-se em largas superfícies uniformes, cobrindo a paisagem até perder de vista, formando os famosos *mares de café*. Nessa mesma época, aconteceu o alastramento das estradas de ferro para o interior.



1906 Santos Dumont realiza seu primeiro vôo com o 14 Bis e reforça a imagem de maior cafeicultor do mundo. Conhecido como O Rei do Café, conseguiu divulgar sua marca *Santos*, por toda a Europa. O Café Santos, destaca um novo padrão de qualidade internacional, utilizando inovações tecnológicas no descascamento e secagem.

1929 Durante a *Crise de 1929*, decorrente da quebra da Bolsa de Nova Iorque, há uma desestabilização do mercado. O financiamento junto aos bancos estrangeiros é interrompido e os preços despencam, levando o setor para uma enorme crise. Getúlio Vargas centraliza a política cafeeira, inibindo novas culturas e queimando estoques excedentes, ocasionando uma diminuição da área cultivada. Abrem-se novas frentes no Paraná.



1950-70 Apogeu da cafeicultura paranaense. As safras de 1961 e 1962 correspondem a 54% da produção brasileira e a 28% da produção mundial.

1971 Começa nos Estados Unidos a popularização do café espresso. Em 1986, inicia-se a difusão de redes de cafeterias.

1975 Fortes geadas destroem os cafezais no Paraná. As lavouras deslocam-se para Minas Gerais.

1980 Minas Gerais assume a liderança da produção - grande diversidade de cafés - cultivo em propriedades menores. O estado produz até hoje, um dos melhores cafés do mundo e continua como maior produtor nacional.

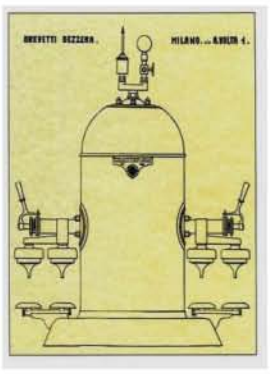
1990 As máquinas de espresso automáticas ganham presença no mundo todo. O consumo mundial supera a barreira de 100 milhões de sacas.

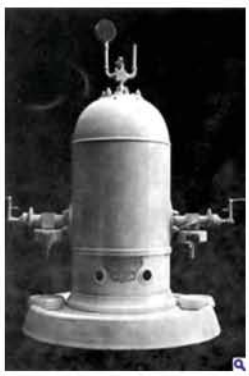
1996 Os cafés ecológicos e sustentáveis passam a ser uma exigência do mercado. A sustentabilidade da cafeicultura brasileira é a garantia não só por legislação ambiental e trabalhista rigorosas, mas também pela responsabilidade social de toda cadeia produtiva do café.

2006 Programas de sustentabilidade e certificações como o Rainforest Alliance, Word Certified, UTZ e Orgânico, constituem pré-requisitos para a produção e são exigidos na comercialização em países mais avançados. De todas as culturas, o café é o que tem maior número de programas de sustentabilidade. Em 2007, a ABIC criou o programa Cafés Sustentáveis do Brasil. A essência desses programas é garantir a sustentabilidade, desde a lavoura à xícara, segundo um protocolo técnico.

LINHA DO TEMPO DA MÁQUINA DE ESPRESSO

1901 Em 1901, o engenheiro Luigi Bezzera, em Milão, patenteou o primeiro modelo de máquina profissional com o ***princípio da extração de espresso baseado na pressão do vapor.*** No mesmo ano, muitas companhias começaram a entrar nesse mercado. Mas, o sabor do café não era bom, as máquinas a vapor produziam um café muito amargo e eram difíceis de operar.





1934-35 Francesco Illy criou a *ILLETTA*, a primeira máquina de espresso com dosagem automática de água e um jato de ar comprimido, que substituía o vapor, utilizado para pressurizar a água.

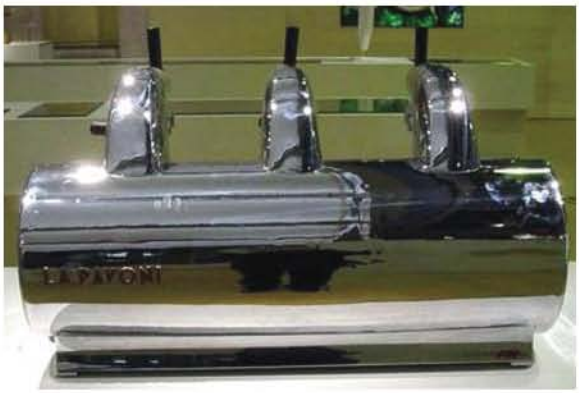
1945 A empresa Gaggia conseguiu simplificar o desenho e a ação da máquina, ao criar um modelo em que pressão e temperatura passaram a ser variáveis independentes. ***O sistema a vapor foi, assim, substituído pelo sistema de pistão***. O italiano Giovanni Gaggia, aperfeiçoou o invento, concebendo uma máquina em que a água passa pelo café, após ser pressionada por uma bomba de pistão, e com outra novidade, ***a crema***, até então, inexistente. Foi esse modelo que se consagrou, produzindo uma bebida mais aromática e densa.



O tradicional formato cilíndrico de tubo vertical, foi substituído por um corpo volumoso, consequência da tecnologia desenvolvida por Gaggia, e que passou a ser a referência formal das futuras gerações das máquinas de espresso.

As grandes alavancas surgiram para mostrar o novo modo de fazer o espresso, aliás, um novo espresso.

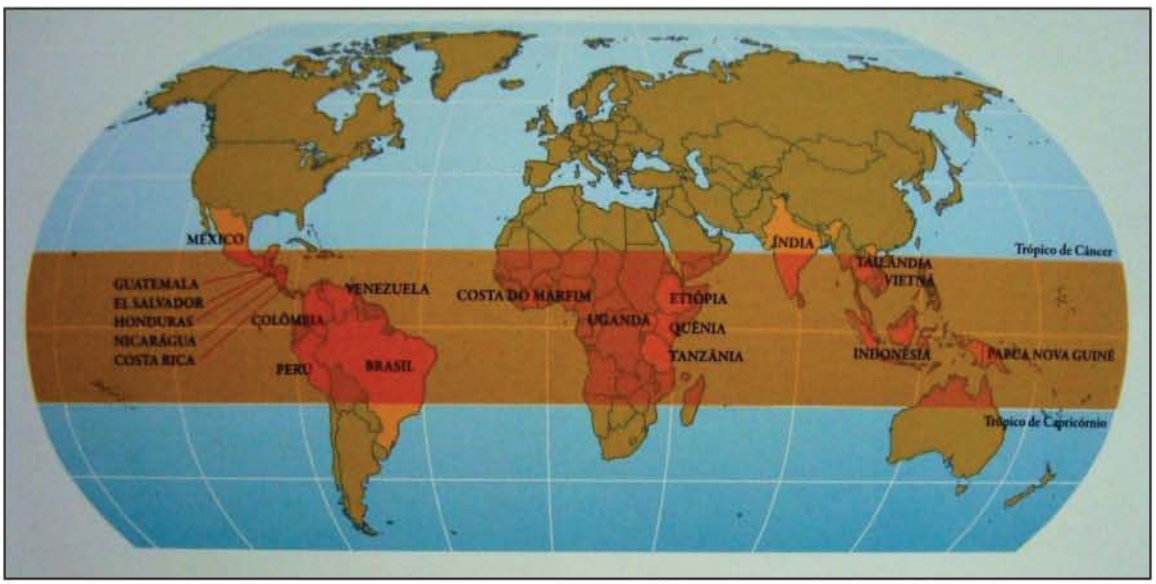
1948 Um novo paradigma formal e funcional foi introduzido com a máquina da La Pavoni de caldeira horizontal, com Design de Gio Ponti. Além de criar uma carroceria elegante, conseguiu evidenciar cada parte da máquina, enfatizando suas funções.



O novo formato horizontal tornou-se mais apropriado para as novas máquinas de expresso cremoso.

PAÍSES PRODUTORES DE CAFÉ

O café é um produto agrícola que prospera em um cinturão que estende-se entre 15º a 25º graus ao sul e ao norte do círculo do equador, em regiões tropicais e subtropicais. O local do plantio deve estar preferivelmente localizado em uma altitude entre 500 e 2000 metros acima do nível do mar, com abundante pluviosidade.



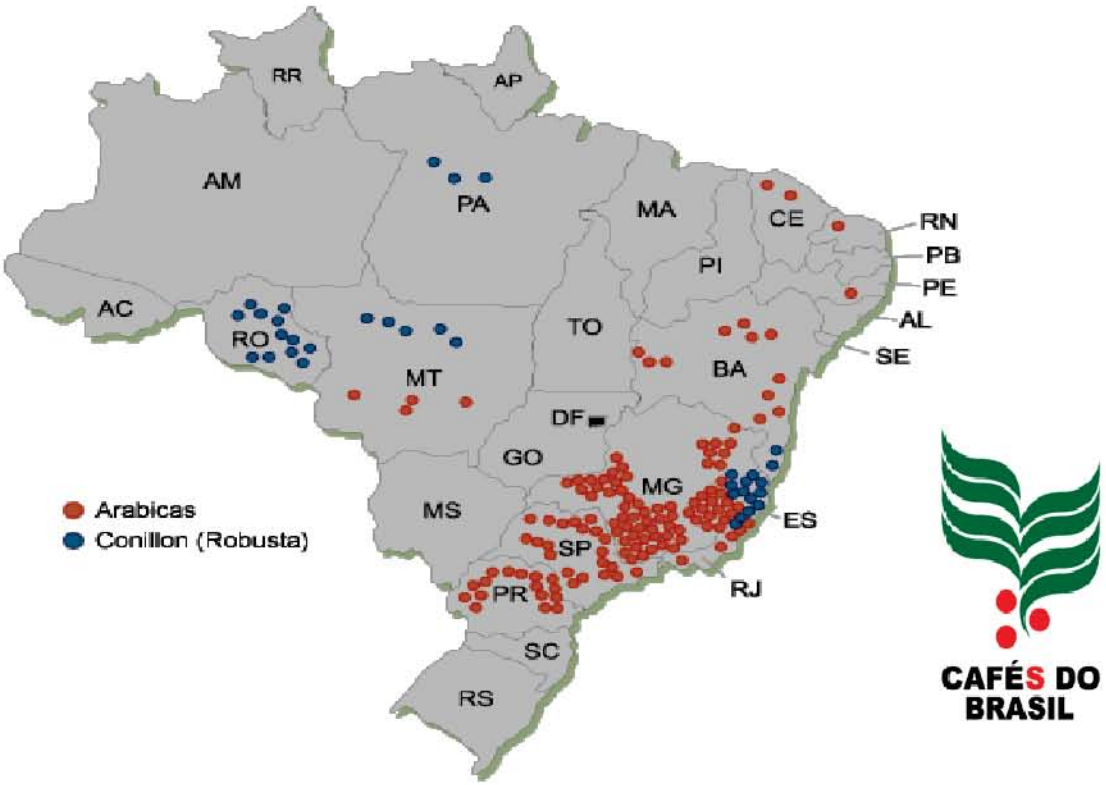
O CAFÉ NO BRASIL

A evolução e a disseminação do café no Brasil prosperou por períodos históricos, como "o fim da escravidão e a consequente mudança de regime de governo, com a queda da Monarquia e início da República. Os grandes cafeicultores permaneceram politicamente influentes até 1930, quando um golpe de Estado, comandado por Getúlio Vargas, colocou fim a Velha República", segundo a historiadora Ana Luíza Martins.

A importância econômica do café, no entanto, continua em alta. Quase quatro séculos depois de chegar ao Brasil, a planta ainda movimenta uma extensa cadeia de negócios. O país ainda é o principal produtor e exportador mundial.

As áreas cafeeiras estão concentradas no centro-sul do país, onde se destacam os estados produtores: **Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo, Paraná e Rio de Janeiro**. A região Nordeste também tem plantações na **Bahia** e **Ceará** e da região Norte, pode-se destacar **Rondônia.**

REGIÕES PRODUTORAS NO BRASIL



MINAS GERAIS: praticamente 100% das plantações são de café Arábica, cultivado em cinco regiões produtoras: Sul de Minas, Mantiqueira de Minas (parte integrante do sul do estado), Cerrado de Minas, Chapada de Minas, Matas de Minas.

ESPÍRITO SANTO: com plantações de café Conilon (Robusta) nas áreas mais quentes

ao norte, região chamada de Conilon Capixaba e de Arábica ao sul, região conhecida como Montanhas do Espírito Santo.

SÃO PAULO: sua produção é exclusivamente de Arábica, distribuída nas regiões: Mogiana, Alta Sorocabana e Alta Paulista, que alternam fazendas com pequenas propriedades e produzem cafés especiais em áreas específicas.

BAHIA: produz cafés em duas as regiões: Planalto da Bahia e Oeste da Bahia, onde se cultiva Arábica. Ao sul do estado, também há áreas onde se produz café Conilon (Robusta).

CEARÁ: as lavouras situam-se em pequenas propriedades com media de 30 hectares e possuem tradição da cafeicultura sombreada.

PARANÁ: apenas do tipo arábica é cultivado, em plantações adensadas, que usam variedades adequadas ao clima mais frio da região.

RONDÔNIA: o estado produz exclusivamente café Conilon (Robusta). A cafeicultura é tradicional e familiar, com pequenas propriedades.

RIO DE JANEIRO: região serrana caracteriza-se por apresentar topografia mais acidentada e grande número de pequenas propriedades rurais com mão de obra familiar própria.

ESPÉCIES DE CAFÉ





Das cem espécies descritas no gênero Coffea, duas produzem frutos de importância econômica: Coffea arábica e Coffea canephora (variedade robusta), geralmente conhecidas como arábica e robusta.

Dependendo da variedade, os pés podem atingir até dez metros de altura se não forem podados. A primeira carga de frutos ocorre no segundo ano após o plantio, crescendo até o quarto ano, quanto atingem a carga total. A partir de então, as safras começam a se alternar entre um ano de alta com outro de baixa, desde que não ocorram alterações climáticas.

O café em regra geral tem uma vida útil de 25 anos, podendo atingir até 40 anos. Dentro dessa vida útil, atinge o pico de produção no período que vai dos 8 aos 15 anos.



VARIEDADES DE CAFÉ CULTIVADAS NO BRASIL

Robusta

- Conillon

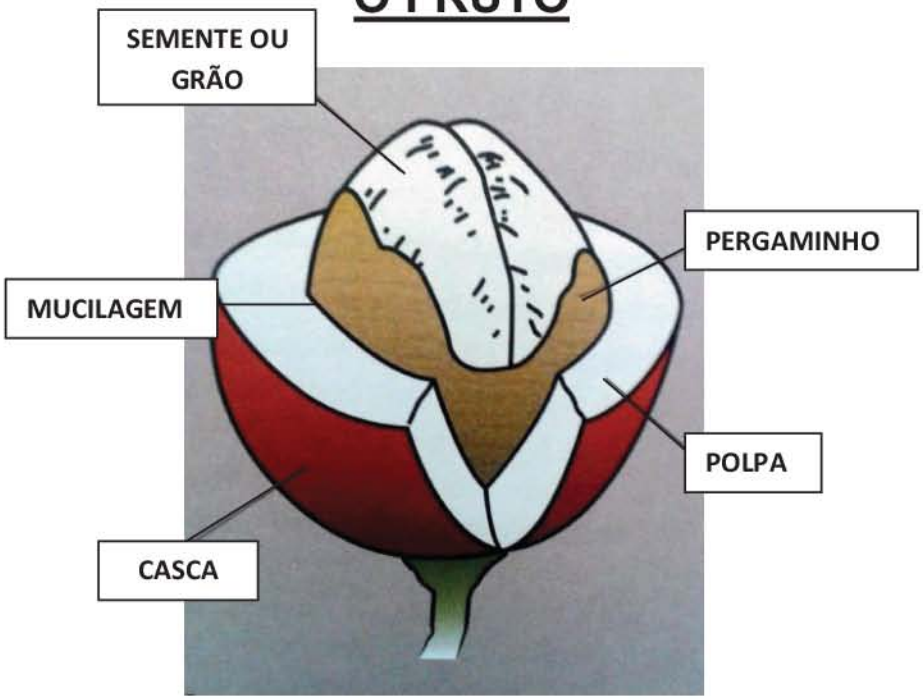




Arábica

- Típica
- Bourbon a amarelo e vermelho
- Mundo Novo
- Caturra
- Maragogipe
- Icatu
- Catuaí amarelo e vermelho
- Catucaí

O FRUTO



CASCA - com o amadurecimento, ela passa de verde para vermelha e depois, amarela.
POLPA – situada logo abaixo da casca é bastante carnuda.
MUCILAGEM – camada viscosa, rica em açúcares, situada entre a polpa e o pergaminho.
PERGAMINHO – película interna que envolve a semente.
SEMENTES OU GRÃOS_– existem duas sementes em cada fruto.

SISTEMAS DE CULTIVO, TIPOS DE COLHEITA E MÉTODOS DE PROCESSAMENTO DO CAFÉ

PLANTAÇÕES SOMBREADA E A PLENO SOL



Clima quente, solo e altitude são fatores fundamentais para o cultivo do cafeeiro. Existem basicamente dois tipos de sistemas de cultivo – plantações sombreada e a pleno sol.

Café sombreado não implica na derrubada de mata e preserva recursos hídricos, sendo considerado ecológico. Nesse tipo de cultivo o rendimento é baixo por hectare, apresentando menores variações de temperatura entre dia e noite, menor crescimento de ervas daninha e menos erosão do terreno.

No caso das *lavouras a pleno sol*, de onde provêm mais de 50% da produção mundial, a atividade fotossintética é mais intensa, gerando assim um rendimento mais alto. Menos biodiversidade e maior necessidade de quantidade de fertilizantes.

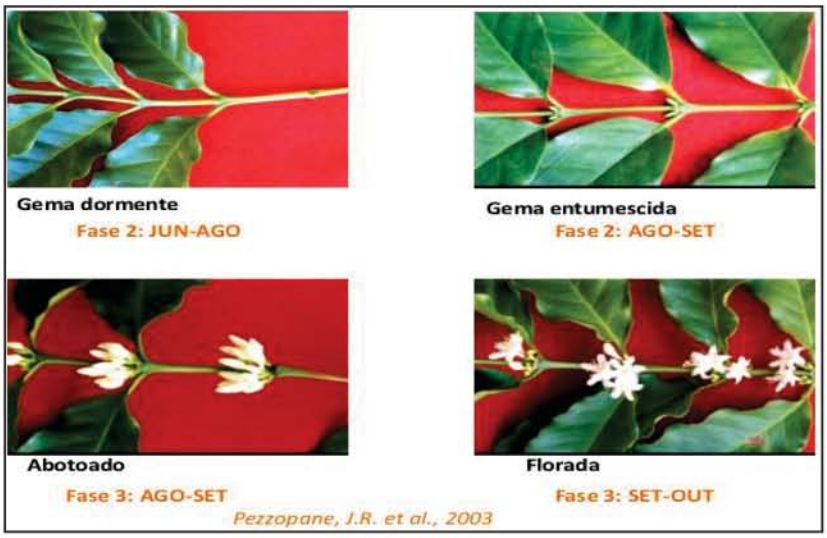


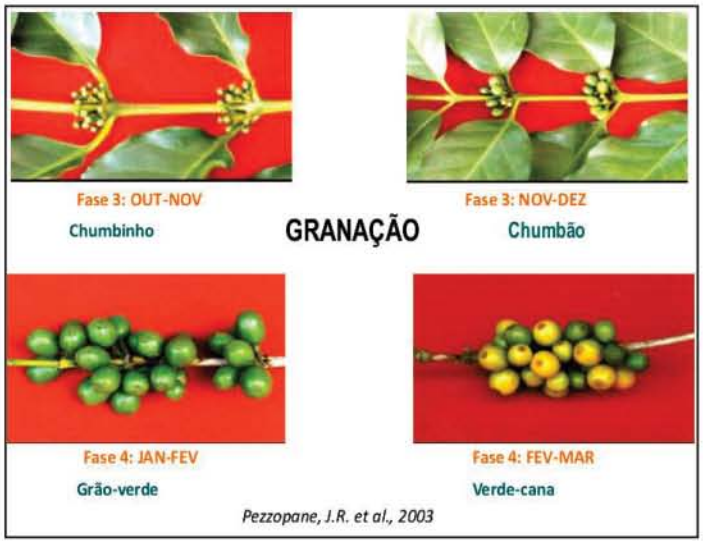
A FLORADA

No Brasil, a florada acontece entre os meses de setembro e outubro, com as primeiras chuvas que se sucedem ao período de seca. O início da colheita varia dependendo da região. Em média, sete meses após a florada – geralmente entre abril e agosto. Como há mais de uma florada, existem, na mesma planta, frutos em diferentes fases de maturação.



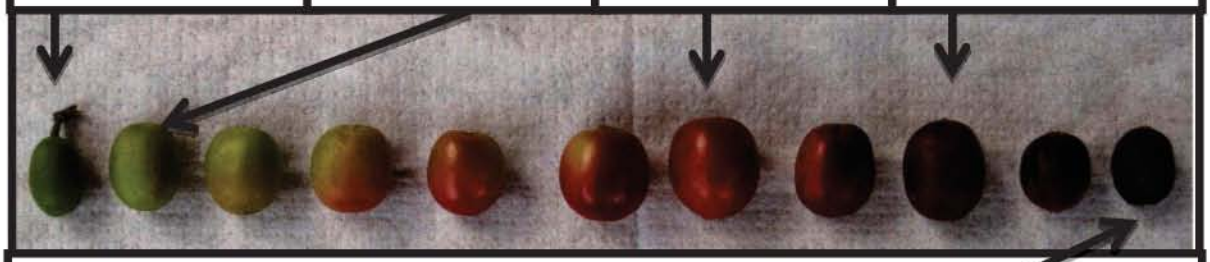
FASES DO DESENVOLVIMENTO DOS CAFEEIROS







CHUMBINHO	VERDE	CEREJA	PASSA
Primeira fase do café, quando ainda é um pequeno fruto que, após seis ou até oito meses, se desenvolve e se transforma no grão de café.	Grão imaturo com película prateada aderida, com sulco vertical fechado e de coloração de vários tons de verde e tem alta adstringência.	A fase ideal de maturação, quando deve ser colhido e depois beneficiado.	Ocorre no final da colheita, quando o café cereja começa a ficar seco e com estágio de maturação avançado.



BÓIA/COCO

É o fruto seco com casca antes do beneficiamento. É também chamado de natural, o grão literalmente bóia no momento da lavagem.

A COLHEITA

Os mecanismos utilizados para se realizar as operações e a ordem das mesmas, definem os sistemas de colheita, que podem ser classificados como: seletiva, derriça manual, derriça semi-mecanizado e derriça mecanizado.

SELETIVA

Na colheita seletiva, também conhecida por 'colheita a dedo', somente os grãos no estágio cereja são colhidos, um a um. É um método que exige muita mão-de-obra e sucessivas passagens pelo cafezal, devido aos diferentes estágios de maturação.

DERRIÇA MANUAL

Na maioria das propriedades brasileiras a colheita é feita pelo sistema de derriça, ou seja, pela retirada dos frutos do cafeeiro de uma só vez. O colhedor passa a mão quase que fechada ao longo do ramo, retirando todos os frutos: verdes, cerejas, passas e secos. Para evitar o contato dos grãos com o solo, um pano é estendido (derriça de pano) sob o pé de café.





DERRIÇA SEMI-MECANIZADO

Consiste na utilização intercalada de serviço manual e de derriçadoras portáteis, uma espécie de braço comprido, com "dedos" vibratórios, conduzidas pelos trabalhadores, que passam pelos ramos derrubando os frutos.

DERRIÇA MECÂNIZADA

Repletas de hastes, as máquinas colheitadeiras passam entre os pés de café vibrando para derrubar os frutos sobre uma esteira. Geralmente, atrás da colheitadeira vem um grupo de catadores repassando pelos pés de café em busca de grãos maduros que possam ter permanecido no cafezal. .




MÉTODOS DE PROCESSAMENTO DO GRÃO

Depois de colhidos, os grãos têm de ser separados, limpos de impurezas provenientes da colheita e secos para reduzir o teor de umidade. A primeira decisão do produtor é determinar se a camada externa (casca e polpa) do grão será ou não retirada antes de secagem. Essa opção, afeta diretamente a qualidade e o curso do produto.

MÉTODO NATURAL – Este método de processamento deixa o grão "doce" e encorpado, pois seca com casca e polpa.

Há duas maneiras de processamento natural: Natural Bóia e Natural Cereja.



- **Natural Bóia** – após a colheita o café vai para o lavador, onde os mais secos, bóiam (por isso recebe este nome). Eles são imediatamente separados dos verdes e dos cerejas por diferença de densidade, e vão para o terreiro e/ou secador para secagem. No terreiro, ficam expostos ao sol com o cuidado de serem virados várias vezes, para que a secagem seja uniforme.

- **Natural Cereja** – após a separação do *bóia*, as *cerejas* e os *verdes* são levados para o terreiro e/ou secador. Neste caso, os grãos verdes, indesejados por sua alta adstringência, serão separados das cerejas durante o beneficiamento.

MÉTODO DESCASCADO – este método concede ao grão um sabor bem equilibrado, delicado e doce.



- **Cereja descascado /CD** - neste método, os cerejas e os verdes vão para um descascador. Esta máquina pressiona as frutas contra um cilindro cheio de buracos menores do que as frutas. Somente os cerejas passarão pelos buracos, pois, pelo grau de maturidade, perderão sua casca. Os verdes são, por isso, separados dos maduros. Assim, temos o pergaminho envolto pela mucilagem que vai para o terreiro e/ou secador sem a casca.

MÉTODO DESPOLPADO – este método produz um café frutado, floral e com acidez acentuada, se estas características forem intrínsecas ao grão.





- **Cereja despolpado** - usa o café cereja que acabou de ser descascado. Este vai imediatamente para os tanques água, onde ficará em imersão de 18 a 36 horas. Após o período fermentação induzida que ocorre na água, a mucilagem encontra-se na superfície da água e o pergaminho limpo. A mucilagem fermentada é tão tóxica, após o período de descanso do pergaminho, que mata peixes e deve ser tratada antes da reutilização. O pergaminho, agora sem mucilagem, vai para o terreiro e/ou secador.

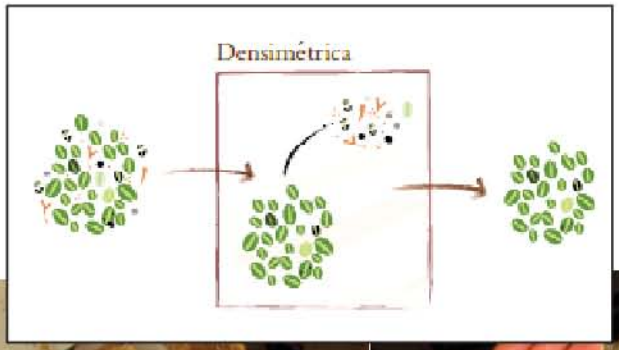
O BENEFICIAMENTO

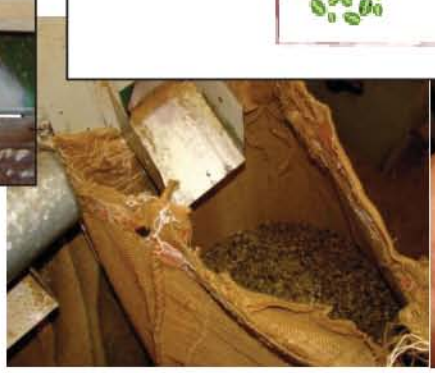
PASSOS DO BENEFICIAMENTO

- A casca e pergaminho são retirados.

- Os grãos descascados na **dessimétrica** - grade vibratória que seleciona defeitos maiores, como sujeiras, pedras, folhas, galhos, etc.







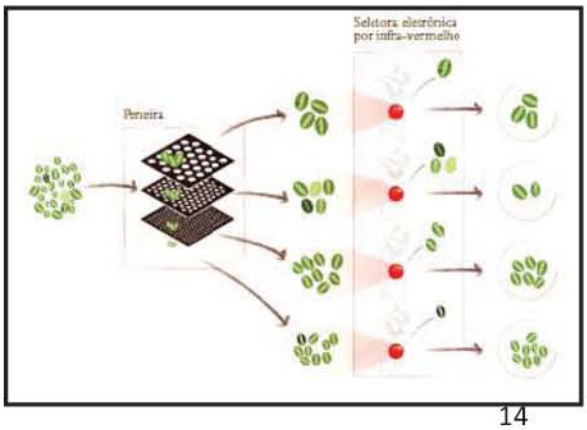


- A **peneira** é a medida do tamanho do grão cru, onde serão separados por tamanho.
  Peneiras maiores = cafés mais bem formados 13 – 19.
  Peneiras menores = maior probabilidade de grãos imaturos 8 – 12.



- A **seletora eletrônica** de defeitos é a próxima parada dos grãos rumo à perfeição. Por leitura ótica, os grãos que não estão dentro da faixa de cor programada na máquina são separados.





SEPARAÇÃO MANUAL

Algumas fazendas, selecionam ainda os últimos grãos fora do padrão, por meio de uma catação manual. Pessoas sentadas diante de uma esteira bem iluminada, removem manualmente, os grãos defeituosos.



ARMAZENAMENTO



O café em coco, pergaminho ou beneficiado costuma ser armazenado em tulhas ou sacos de juta (de 60 quilos).



SACOS DE JUTA

SACOS DE JUTA – os lotes devem ser empilhados separadamente, segundo origem e qualidade. Os armazéns devem ter pé-direito de 6m de altura e as pilhas não devem ser maiores do que 4,5m. Cada metro quadrado comporta 35 sacos.

BIG BAGS – com capacidade para 25 sacas em cada BIG BAG, os benefícios dessas embalagens são inúmeros:

- não passam odor e sabor para os grãos;
- protegem da luz e oxigênio e, por isso, garantem qualidade do café por mais tempo;
- facilitam a movimentação e transporte.



CLASSIFICAÇÃO E QUALIDADE DO CAFÉ

A classificação é um processo fundamental na negociação do café. Através dela é que são aferidos os valores comerciais do produto. Existem duas formas de classificação: pela avaliação do grão (tipo) e pela qualidade da bebida.

TIPO	DEFEITOS
2	4
3	12
4	26
5	46
6	86
7	160
8	360

CLASSIFICAÇÃO DO GRÃO (por tipo – defeito)

A análise é realizada em cima de uma amostra, uniforme, *de 300 gramas* do produto, cujo "tipo" será determinado em função da quantidade de defeitos. A tabela COB (Classificação Oficial Brasileira) classifica o café de "Tipo 2" a "Tipo 8" – os cafés do tipo 2, por exemplo, de altíssima qualidade, podem apresentar até 4 defeitos em 300g. Os do tipo 8, como são os tradicionais, podem ter até 360 defeitos por amostra.

Além da classificação por defeitos, diversos outros fatores são considerados na análise da amostra: aspecto do café, coloração, peneira (tamanho do grão).



CLASSIFICAÇÃO POR BEBIDA

A boa aparência de um lote de café nem sempre implica numa boa bebida. Através da *prova da xícara*, o provador avalia as características de gosto e sabor. Essa prova, é de fundamental importância para conhecer a qualidade do café a ser comercializado e definir as ligas ou blends que valorizam os lotes de café. A classificação do café por bebida é um trabalho que exige bastante conhecimento, grande prática e, principalmente, paladar apurado, a fim de poder distinguir com precisão as variações da bebida.

O café brasileiro apresenta a seguinte escala de bebidas:

A BEBIDA PODE SER CLASSIFICADA EM:	
ESTRITAMENTE MOLE	Sabor bem leve e fresca, bastante especial
MOLE	Bebida de gosto suave e adocicado
DURA	Sabor adstringente, gosto áspero
RIADA	Bebida com gosto levemente químico, lembrando iodo
RIO	O gosto químico fica mais acentuada
RIO ZONA	Apresenta gosto químico bastante intenso, bem próximos do sabor de remédio
PVA	Defeitos puros.

PROVA DE XÍCARA

A determinação da qualidade da bebida, conhecida como análise sensorial, é realizada segundo o sabor e o aroma que o café apresenta na prova de xícara. Essa classificação, surgiu no início do século XX e foi adotada pela Bolsa Oficial de Café e Mercadorias de Santos, a partir de 1917.





PROGRAMAS DE QUALIDADE E DE CERTIFICAÇÕES

O Brasil é hoje, o maior produtor e exportador de café do mundo. Entretanto, durante décadas, se preocupava apenas com a qualidade do produto tipo exportação. Porém, desde 1980, o aumento do consumo interno e a busca de produtos melhores por parte dos consumidores brasileiros, cada vez mais exigentes, trouxe a necessidade de um melhor controle de qualidade para a comercialização interna do café.

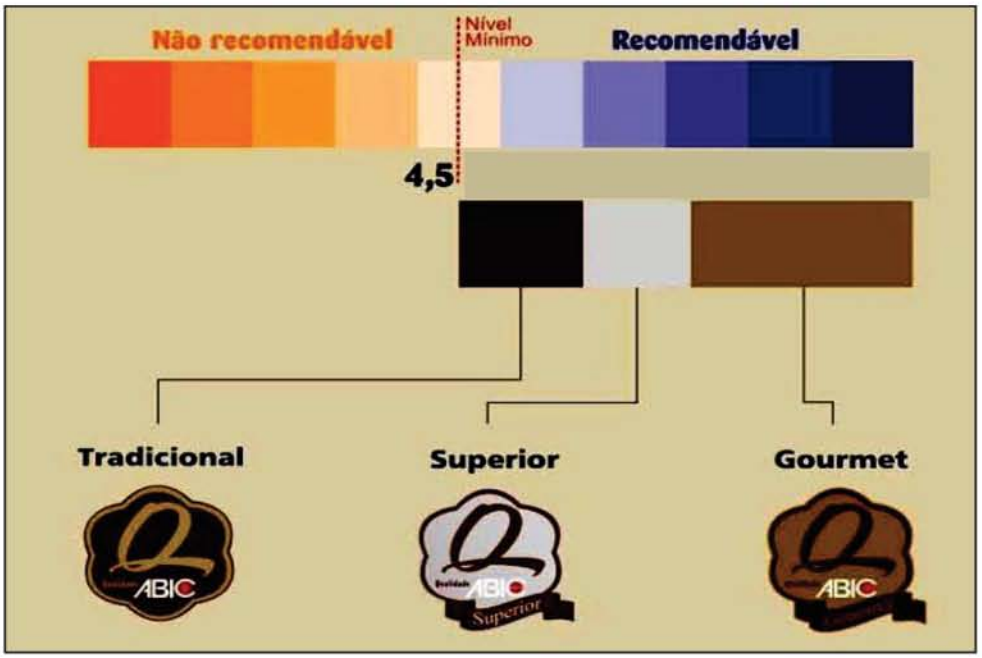
SELO DE PUREZA ABIC
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA IND. DE CAFÉ

- Em 1989, foi criado um selo de pureza pela Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC). Um programa de auto-regulamentação do café, que garante a pureza dos cafés consumidos em todo país.

- O selo de qualidade atesta tanto o sabor do café do dia-a-dia do brasileiro, quanto os chamados, cafés especiais.

CATEGORIAS DE QUALIDADE DO CAFÉ

- Em 2004, a ABIC criou o Programa de Qualidade do Café (PQC). Uma das finalidades, é informar a qualidade do *café torrado e moído* ou *torrado em grão* que está sendo vendido, além de permitir que o consumidor identifique, a partir dos selos, o tipo de grão utilizado por cada marca e com isso, escolher o tipo de bebida, torração, moagem, corpo, sabor e o aroma que mais agrada.
- Em 2006, o PQC passou a classificar os cafés nacionais em três categorias: tradicional, superior e gourmet.



CAFÉS TRADICIONAIS

Cafés com *Categoria de Qualidade Tradicional* devem obter em análise sensorial da bebida, Nota de Qualidade Global na faixa de 4,5 a 5,9. Sabor predominante de *café arábica*, admitindo-se café *robusta (conilon)*.
(fonte ABIC)

CAFÉS SUPERIORES

Cafés com *Categoria de Qualidade Superior* devem obter em análise sensorial da bebida, Nota de Qualidade Global na faixa de 6,0 a 7,2 pontos. Sabor predominante de *café arábica*, admitindo-se café *robusta (conilon)*.
(fonte ABIC)

CAFÉS GOURMET

Cafés com *Categoria de Qualidade Gourmet* devem obter em análise sensorial da bebida, Nota de Qualidade Global na faixa de 7,3 à 10 pontos. Café *100% da espécie arábica* de origem única ou com blend.
(fonte ABIC)

CAFÉS ESPECIAIS

O termo Specialty Coffee foi criado em 1974, nos Estados Unidos, por Ena Knutsen (tradicional importadora de cafés finos da região de San Francisco - Califórnia), uma das fundadoras da SCAA – Specialty Coffee American Association, que desenvolveu a metodologia para a classificação de cafés especiais. Essa metodologia, é aplicada por cuppers que fazem uma análise sensorial de amostras idôneas de um determinado lote de café, com objetivo de avaliar e pontuar suas qualidades e propriedades organolépticas. Degustadores profissionais de café do mundo inteiro, certificados pela SCAA, se reúne para provar e classificar cafés de vários locais, pontuando a qualidade e as características positivas de uma amostra de café. Essa é uma técnica que cada vez mais vem ganhando importância no mundo todo.

SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF AMERICA®

É um Café Especial, todo aquele que atingir no mínimo 80 (oitenta) pontos, identificados como pontos SCAA.

Antigamente, os cafés eram classificados apenas pela presença de defeitos e com isso, cafés de regiões distintas, com aromas e sabores absolutamente diferentes, eram muitas vezes equiparados entre si. Verdadeiras joias, acabavam se perdendo pelo comércio mundial. Com a distinção e a valorização das qualidades dos cafés, acabou surgindo o termo ESPECIAL, que inclusive está acima da classificação GOURMET, para cafés no Brasil.

Os atributos de qualidade do café cobrem uma ampla gama de conceitos, que vão desde, características físicas, como origens, variedades, cor e tamanho, até preocupações de ordem ambiental e social, como os sistemas de produção e as condições de trabalho da mão-de-obra cafeeira. Para diferenciação dos cafés especiais, deve-se ter como base atributos físicos e sensoriais, como a qualidade da bebida, que precisa ser superior ao padrão.

As fazendas produtoras devem ter critérios cuidadosos:

- escolha criteriosa da semente;
- mapeamento das áreas por variedade, idade das plantas, altitude, o que permite um planejamento melhor do manejo e o rastreamento sensorial – mapear as características de sabor específicos em cada porção do terreno;
- colheita seletiva dos grãos (evitando os grãos imaturos ou maduros demais);
- secagem dos grãos a pleno sol (os secadores aceleram o processo, não permitindo o desenvolvimento pleno de todos os componentes do grão responsáveis por se sabor;
- rastreabilidade total dos lotes de café;
- torrefação e embalagem em ambiente climatizado evitando variações de temperatura;
- torra homogênea dos grãos.
- critérios ambientais e sociais.

A Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA - Brazil Specialty Coffee Association) tem como objetivo congregar produtores de cafés especiais, difundir a produção de cafés especiais brasileiros, e estimular o constante aprimoramento técnico e a maior eficiência nos serviços referentes à comercialização destes cafés.

TORRA DO CAFÉ

Depois de beneficiado, o café cru poder ser exportado ou torrado para ser consumido no Brasil. A torra desencadeia uma serie de alterações químicas e físicas essenciais para o desenvolvimento dos aromas, sabores, coloração e densidade característicos do café.

O grão cru é composto de vários elementos como: óleos essenciais, proteínas e açúcares. Quando o grão é aquecido, várias reações químicas acontecem. As principais são a caramelização dos açúcares, a formação e modificação dos ácidos que

envolvem os óleos essenciais que migram em direção à superfície do grão, carregados por vapor de água e dióxido de carbono.

A liberação do CO_2 resulta na dilatação dos poros do grão, no aumento do seu tamanho e na perda de água, tornando-o quebradiço. À medida que a torra progride açúcares naturais da fruta vão sendo caramelizados. A torra é um momento extremamente delicado, pois se não houver máxima atenção, os óleos podem ficar expostos demais na superfície externa do grão e os açúcares podem carbonizar. O resultado deste descuido pode ser um café amargo e com sabor queimado.





A INFLUÊNCIA DA TORRA NO SABOR DO CAFÉ

ACIDEZ: Quanto mais clara é a torra, mais preservada estará a acidez natural do café, bem como, notas mais delicadas, como as florais e frutadas. Quanto mais escura a torra, tendem a expressar notas de caramelo e chocolate, e podem apresentar mais amargor. Quanto mais escura a torra, menos ácido será o café.

CORPO: É a sensação pesada que fica na boca. O café é mais encorpado entre um torra média e marrom-escura. Já uma torra bem escura, o café perde corpo.

AROMA: Quanto mais leve a torra, a tendência é ter menos aroma. O ideal está entre uma torra média e média-escura, porém numa torra muito escura, o café perde aroma.

EMBALAGENS

O café torrado em grão ou torrado e moído requer embalagens que o proteja da exposição a agentes externos como oxigênio, umidade e altas temperaturas de armazenamento, que afetarão drasticamente suas características sensoriais, físicas e químicas. Mas, de maneira geral, a velocidade de perda de qualidade de café torrado e moído é de 5 a 10 vezes mais rápida do que em café em grão.

A embalagem e o rótulo são considerados o primeiro contato entre o produto e o consumidor. Diferentes tecnologias de embalagem permitem o acondicionamento do produto de varias formas, com atributos técnicas e estéticas, onde o consumidor pode escolher o tipo que mais se adéqua as suas necessidades.

ALMOFADA



A embalagem tipo almofada é atualmente a mais utilizada em cafés tradicionais no Brasil, para o empacotamento do café torrado e moído. É uma solução simples, onde o café é embalado em pacotes. Desta forma, o café fica protegido da umidade, no entanto, a vida útil do produto é mais curta devido à presença de ar (oxigênio) na embalagem.

A vida útil do produto é restringida para cerca de 10 a 20 dias (segundo a literatura) ou 90 dias como o praticado no mercado brasileiro.

VÁCUO



O processo parte do princípio de que o oxigênio dos pacotes de café é removido por meio de sucção e formação de vácuo. Isso diminui o volume de ar do espaço livre e, consequentemente, menos oxigênio fica disponível no pacote. O fechamento hermético impede que a troca de gases e/ou de vapores d'água aconteça. Essa pressurização permite ainda a conservação dos aromas.

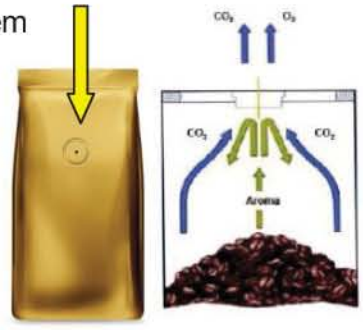
Com ausência total de oxigênio, este tipo de embalagem conserva o café por 12 a 18 meses.

STAND PACK



O processo de empacotamento é controlado para que o oxigênio, que se formaria na embalagem, seja substituído por nitrogênio. Durante a produção da embalagem, o oxigênio é retirado por meio de um equipamento automático. O espaço onde o oxigênio ocuparia, é preenchido por nitrogênio, o qual dilui o ar ao redor do café torrado e moído antes que a embalagem seja selada. O material laminado é utilizado na embalagem para a preservação eficiente do produto. A validade é de 12 meses.

ÁLVULA DESGASEIFICADORA



As válvulas desgaseificadoras são assessórias que permitem a saída do CO_2 produzido durante o processo de torrefação, impedem a entrada do O_2 do ar ambiente, graças a uma membrana seletiva unidirecional.

Podem ser aplicadas em todos os sistemas de embalagem, incorporando vantagens como, a não necessidade de um longo tempo de espera para se embalar o café torrado, o que pode melhorar sua qualidade devido à preservação do aroma, garantindo o frescor do produto. O material das embalagens com válvula é mais grosso e conserva melhor o café em grãos ou moído. A validade é de 6 meses.

VIDRO

Os recipientes de vidro são seguros, invioláveis, não porosos e impermeáveis a interações químicas. Comumente usada em cafés solúveis porque protege o café da deterioração causada por umidade e oxigênio. Vedados adequadamente, eles garantem o frescor, o sabor e a qualidade dos produtos após um longo tempo. A validade é de até 2 anos.



ATMOSFERA INERTIZADA (COM NITROGÊNIO)

As embalagens inertizadas têm como característica principal a retirada do oxigênio durante a formação da embalagem e acondicionamento do produto em equipamento automático, que promove a termossoldagem da embalagem. O ar do espaço livre é substituído por nitrogênio por meio de um fluxo contínuo desse gás, que dilui o ar ao redor do produto antes da embalagem ser termosselada. Neste sistema, a diminuição do oxigênio do espaço livre promove um retardamento na deterioração do café e confere uma vida útil ao produto. O nitrogênio não é um aditivo **e** é dissolvido imediatamente quando a embalagem é aberta**.** Validade de 12 a 24 meses.



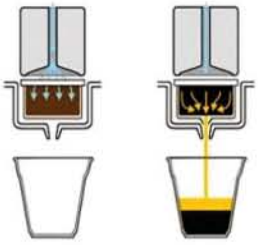
CÁPSULA E SACHÊ – Monodoses

Nas monodoses, o café já vem moído, compactado e na quantidade exata para fazer um café espresso de forma rápida e prática. Os tipos de embalagem são:

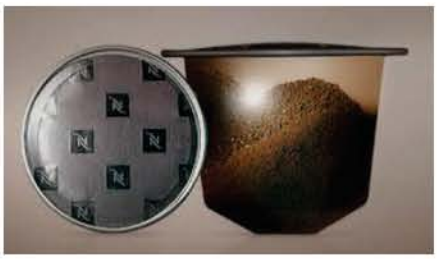
- sachê com papel-filtro



- cápsula de plástico ou laminada (plástico aluminizado)

















DIFERENÇA ENTRE CÁPSULA E SACHÊ

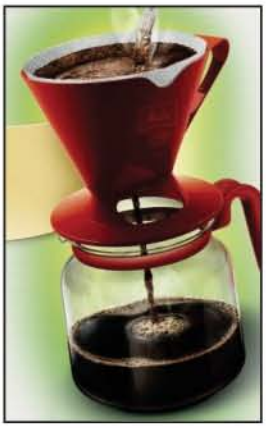
No café em sachê, cada unidade possui aproximadamente 7 gramas de grãos moídos e acondicionados .
Trata-se do padrão europeu, o **sistema E.S.E. - Easy Serving Espresso**, comum em todas as máquinas destes modelos. Esse sistema garante um produto mais acessivel, porém de excelente qualidade.

Já no sistema em cápsula, há uma variação entre cinco a oito gramas e o conteúdo é acondicionado em um recipiente de plástico ou alumínio.
Neste caso, não há um padrão e cada torrefador pode criar suas próprias medidas. Isso limita as opções do consumidor, que fica "a mercê" de um único produto.

MÉTODOS DE PREPARO DE CAFÉ

CAFÉ COADO

Método clássico de preparar café, pode ser preparado com coadores de papel ou de pano. Esse tipo de preparo aceita qualquer moagem permitindo assim explorar diferentes sabores de um mesmo grão. O café coado consiste basicamente na filtragem por gravidade da água quente passando pelo café moído sobre o filtro.











PRIMEIRO COADOR DE CAFÉ

A alemã Melitta Bentz inventou o coador de café como o conhecemos hoje. Para eliminar a borra das xícaras, fez um coador de papel com uma folha de mata-borrão e o apoiou em um bule de latão com furos no fundo. A engenhoca deu certo e se tornou o primeiro coador de café a ser produzido em série.



FRENCH PRESS - PRENSA FRANCESSA



Imagine fazer um café fresquinho e gostoso sem utilizar energia elétrica ou dispensar o uso de filtros de papéis. Sim, isso é possível e não é novidade no mercado. O mecanismo da Prensa Francesa é simples e valoriza o sabor do café. Ele permite uma fusão mais densa entre a água e o café moído e permite que os óleos essenciais e sedimentos naturais cheguem até à sua xícara. Isso é possível porque um êmbolo ou pistão com um filtro de metal - com tela bem fina - é pressionado para baixo filtrando o café e deixando-o pronto para servir.

Registros históricos apontam seu surgimento em cozinhas francesas em meados de 1850, mas foi um designer italiano - Attilio Calimani - que a registrou em 1929.

AEROPRESS



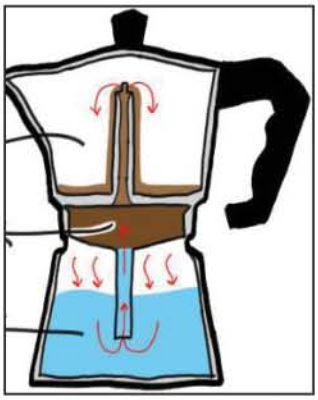


A Aeropress, criada em 2005 por Alan Adler - um inventor de brinquedos na Califórnia (EUA). Composta por sete peças - base, êmbolo, porta-filtro, funil, armazenador de filtro extra, dosador, mexedor - produzidas com três diferentes tipos de material - poliéster, polipropileno e elastômero termoplástico - todos aprovados para uso em contato com alimento. A pequena máquina seduz pela praticidade e rapidez com que faz uma xícara de café e impressiona pela qualidade da bebida. O resultado é a textura de um café coado com a complexidade de sabores e aromas de um espresso. Isso porque o aparelho extrai as propriedades do pó por pressão de ar, quebrando sólidos que só a água pressurizada permite, extraindo melhor os óleos essenciais e doçura do café.

O preparo aeropress não possui regras rígidas de preparo, por isso, o ideal é provar várias combinações de cafés, moagens, concentrações e tempos de infusão.

CAFETEIRA ITALIANA – MOKA

Patenteada em 1933 pelo inventor Luigi De Ponti para o italiano Alfonso Bialetti cafeteira italiana, também conhecida como moka express ou somente moka, é mundialmente conhecida. O invento permite de uma forma prática e acessível de se fazer café a uma pressão maior do que a ambiente, sem o emprego de um maquinário mais complexo.



O café feito na moka é considerado um espresso pelos italianos, já que é preparado sob demanda e em quantidade suficiente para servir um número exato de pessoas. Por isso é que se têm vários tamanhos de mokas em casa, com capacidade que vai de uma a dezoito xícaras. A cafeteira é composta por dois compartimentos que se comunicam por um filtro de metal perfurado, localizado na sua parte central. A água é colocada na parte inferior, depois coloca o café moído no filtro e encaixa a parte superior. Coloca-se a cafeteira no fogo e, com o aquecimento, a água passa através do pó de café sob pressão devido o vapor, para o compartimento superior. O sabor do café apresenta um leve amargor pela presença do vapor que em entra em contato com o pó. Este método é indicado para as pessoas que gostam de um café mais potente ou quando o café for para o preparo de bebidas lácteas.

HARIO V60

Desenvolvida no Japão em 2011, à primeira vista, o Hario V60 se parece muito com um porta filtro tradicional, mas as semelhanças param no quesito formato. Fabricado de cerâmica, vidro ou acrílico, possui alta resistência térmica e é uma opção mais saudável do que o plástico, por não liberar substâncias tóxicas ao entrar em contato com líquidos quentes.

Um detalhe que chama a atenção no Hario V60 é a presença de um único e enorme orifício para a passagem do café que, aliado às ranhuras em espiral presentes em toda a extensão do porta filtro, facilita o fluxo da água, diminuindo o tempo de contato com o pó. O café absorve a água durante o tempo necessário, resultando em uma bebida limpa e saborosa - sem aquele pozinho no fundo da xícara.

Observe os detalhes que fazem a diferença.



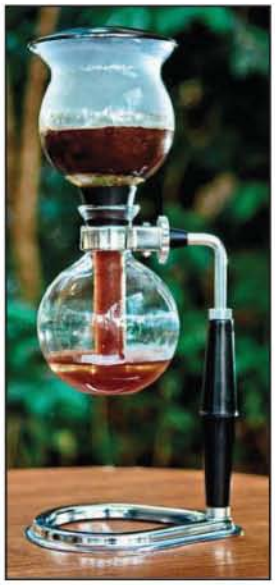
CHEMEX



A Chemex surgiu em 1941, quando o Dr. Peter Schlumbohn - um químico - projetou uma peça inovadora no formato de ampulheta, que se manteve inalterado e até hoje, destacando-se pela mistura perfeita de design e função. Exposta no Museu de arte Moderna de Nova York (MoMa-NY), une em um único utensílio o suporte para preparo e a jarra para servir. Os filtros Chemex são mais expressos do que os filtros convencionais, por isso, conseguem filtrar todo o café uniformemente. O filtro tem formato circular ou quadrado para ser dobrado em formato de cone, combina uma textura fina, necessária para reter a borra do café com velocidade de filtragem constante – nem muito lenta, nem muito rápida – que promove a infusão adequada. Isso produz um café saboroso e encorpado.

CAFETEIRA GLOBINHO

A cafeteira globinho, também conhecida como cona vácuo, globo ou sifão, foi desenvolvida em 1840 pelo engenheiro naval escocês Robert Napier. Funciona por um complexo princípio de transferência térmica e vácuo.



Ela é composta por dois globos de vidro, um deles com um funil, um filtro, uma base e a chama - que é a fonte de calor. Para fazer o café, é só colocar a água no globo inferior - pode usar a água previamente aquecida - e encaixar a parte superior junto com o filtro. Então é só posicionar o conjunto sobre a chama.

Conforme a água aquece, ela sobe para o globo superior. É nesse momento que o café moído deve ser adicionado e bem misturado. Espere alguns minutos de infusão, mexa novamente. Feito isso, retire o conjunto do fogo e à medida que o globo inferior esfria, cria-se um vácuo que puxa o líquido misturado com o pó para baixo, passando pelo filtro e retendo o pó. Este preparo é muito popular no Japão, onde existem cafeterias especializadas nesse tipo de serviço e até um campeonato de Barista Syphon.

SOFTBREW



Criado em 2010, pelo designer inglês George Sowden, é composto por uma jarra de porcelana e, em seu interior, um filtro de metal removível com nanofuros. No filtro é colocado o café e depois a água quente, misturado e deixado em infusão por 4 a 8 minutos. Como na prensa francesa o café é servido diretamente na jarra. Deve-se apenas retirar o filtro para não deixar a bebida com amargor. Pode-se prepara café gelado deixando o café descansando na geladeira por 12 horas.

CLEVER

Patenteado em 2009 por uma empresa de Taiwan, parece um filtro de café clássico, mas é feito de acrílico de alta qualidade e dispõe de um controle de fluxo da saída do café, de fácil acionamento, fazendo vedação total do orifício de passagem do porta filtro por trava automática. Para fazer café na clever deve-se verter a quantidade de água desejada sobre o café acomodado no filtro estando o sistema de controle de fluxo em posição fechado, deixa em infusão de 3 a 4 minutos - sem fazer pré-infusão. Para iniciar a extração basta encostar o disco de controle de fluxo em uma jarra ou até mesmo uma xícara, a extração é interrompida automaticamente assim que retirar o porta filtro do recipiente onde foi feita a extração e o café esta pronto para o consumo.



MÁQUINAS DE ESPRESSO SUPERAUTOMÁTICA



São assim chamadas pelo fato de toda extração do espresso ser controla pelo equipamento. Elas permitem algumas regulagens, como a quantidade ou temperatura da água e a espessura da moagem dos grãos, mas o preparo da bebida é realizado controlado pela máquina. É prática e a vantagem é a possibilidade do uso de grãos torrados de diversas marcas por ter moinho de grãos acoplado. Além da extração de espresso possui outras funções.

Descrição técnica:

- trabalha com café em grãos;
- dispositivo de água quente (para fazer chás, ou outras bebidas quentes;
- dispositivo de vapor (para vaporizar leite);
- moinho ajustável com níveis de moagem.

Existem muitos modelos no mercado com funções diferentes, mas as funções básicas são essas.

MÁQUINAS DE ESPRESSO DOSE ÚNICA

- **Máquina de café em cápsulas** – São práticas e muito modernas. O preparo é bastante simples: basta colocar água no reservatório, abrir o compartimento onde fica a cavidade própria para a cápsula ser inserida, depositar a da sua preferência - elas possuem variação de intensidade e sabor - e abaixar a tampa ou fazer o encaixe do porta filtro. Em pouco tempo o café sai bastante cremoso e na medida exata da xícara.



Máquina de café em sachês – Nela a água também passa pelo café com alta pressão. A praticidade fica por conta dos sachês, que são embalagens individuais e proporcionam um preparo bem fácil. Para fazer a bebida, basta encaixar os sachês no local apropriado e acionar a máquina. Estas cafeteiras são exclusivas para este tipo de produto.



CAFETEIRA ELÉTRICA



A cafeteira elétrica veio agregar praticidade ao dia-a-dia desde 1954. O pó do café é colocado no porta filtro, automaticamente a água é aquecida na temperatura correta, passa pelo filtro onde está o pó e o café é depositado no recipiente que é anexado a cafeteira.

CAFÉ ESPRESSO OU EXPRESSO?



Espresso é uma palavra de origem italiana que, ao contrário do que muita gente pensa, não significa rapidez, já que o café espresso é feito e servido no instante em que é pedido. Espresso é o particípio do verbo *esprimere*, que significa *expressar* ou *pressionar para fora*. Em italiano, caffè espresso significa literalmente *café pressionado para fora*. O termo surgiu por volta de 1946 com a comercialização das máquinas do inventor Achille Gaggia e a popularização deste processo de extração do café. O método de extração do verdadeiro espresso consiste em fazer com que a água passe, sob alta pressão, pelas mais finas partículas de café moído, extraindo sua verdadeira essência rapidamente.

O espresso, portanto, não é apenas o nome de um café ou um tamanho de xícara. Ele pode ser reconhecido pela densidade de seu corpo, pela riqueza de seus aromas, por sua presença duradoura no paladar e pela espessura de sua *crema*, proporcionados pela extração sob alta pressão da máquina.

Na língua portuguesa não temos a palavra *espresso*, com *"s"*, porém como a de técnica de extração utilizada pela Academia de Baristas é Italiana chamamos o nosso café de *espresso*. É café *espresso* porque é extraído *sob pressão* e não apenas porque é extraído *rapidamente*.

A CREMA





A camada de creme do espreso tem como função preservar o aroma e a temperatura da bebida. A crema é composta por dióxido de carbono (CO_2) e óleos essenciais emulsificados pela pressão da água da máquina. Por isso a crema tem a tendência de ser mais amarga em relação ao restante da bebida.

A crema é um sinalizador da qualidade do espresso, se foi ou não extraído corretamente. Ela deve ter:

- coloração avelã, com reflexos avermelhado e um padrão homogêneo, não deve ser marrom muito escuro.
- as pequenas faixas que se formam claras e escuras intercaladas são denominadas como um efeito *tigrado*.
- com espessura entre 2 e 4 mm, sem manchas claras ou escuras. Deve ser densa e lisa, sem bolhas nem *buracos*, espaços onde fica tão fina que pode ver o café.

DESCRIÇÃO DO ESPRESSO IDEAL E AS VARIANTES SUBEXTRAÍDO E SUPEREXTRAÍDO*

	IDEAL	SUBEXTRAÍDO	SUPEREXTRAÍDO
CREMA	Cor de avelã, 2 a 4 mm de espessura e não se desfaz	Clara, pouco espresso e as bolhas estouram em seguida	Marrom escuro, formando uma mancha branca
AROMA	Forte e característico	Pouco / fraco	Pouco / fraco
SABOR	*Doce* / com corpo / persistência do sabor	Fraco / insípido / ácido	Forte / amargo / adstringente
CAUSAS	Doses de 7 a 9g	Doses inferiores de 6g	Doses superiores a 9g
	Moagem adequada	Moagem grossa	Moagem fina
	Pressão da bomba a 9 bar	Pressão da bomba inferior a 9 bar	Pressão da bomba superior a 9 bar
	Temperatura da água ideal de 90°C	Temperatura da água inferior a 88°C	Temperatura da água superior a 92°C
	Tempo de extração entre 20 e 30 segundos	Tempo de extração inferior a 20 segundos	Tempo de extração superior a 30 segundos
	Compactação adequada entre 15 e 20 Kg	Compactação leve inferior a 15Kg	Compactação muito forte, superior a 20 Kg

***Descrições no padrão italiano**

MANDAMENTOS DO ESPRESSO

Segundo os italianos para um espresso ser de qualidade é preciso seguir a fórmula dos 4 EMES:

- Michela - mistura
- Macinazione - moagem
- Macchina - máquina
- Mano - mão

A *mistura* é o blend, composto dos melhores grãos, torrados no ponto certo, para dar equilibrio entre o sabor e o aroma do espresso. A *moagem* é muito importante porque ela vai ser determinante no sabor final do espresso.O ideal é moer apenas o café necessário para a extração a ser realizada. A máquina precisa está com a temperatura e pressão da água, reguladas para que o espresso seja tirado no tempo ideal, entre 20 e 30 segundos. É na *mão* do barista que o melhor gão vai se transformar no melhor espresso.

Aponta-se agora o 5º M - *manutenção*. Tanto a máquina como moinho precisam de manutenção, na forma de limpeza diária e na manutenção do equipamento.

PARÂMETROS DO ESPRESSO ATUAIS

- **Granulometria/moagem:** deve ser média a fina, mas pode variar de acordo com o grão, o moinho e a umidade ambiente.

- **Gramatura/dosagem**: deve ser de cerca de 7,5 a 10g no porta filtro simples; e 15 a 20 g no duplo - adaptado para a realidade cultural de consumo do Brasil.

- **Pressão**: A máquina deve ter 9 bars.

- **Temperatura**: a água deve estar entre 88 e 92ºC; e o grupo deve estar aquecido, bastando ficar engatado na máquina.

- **Tempo**: o preparo do espresso deve ser rápido e preciso, para evitar a oxidação do café e a queda na temperatura do grupo; e a extração deve ser feita num prazo de 20 a 40 segundos - adaptado para a realidade cultural de consumo do Brasil.

- **Volume**: o espresso no *padrão nacional* tem até 50ml e um curto, de 25 a 35 ml.

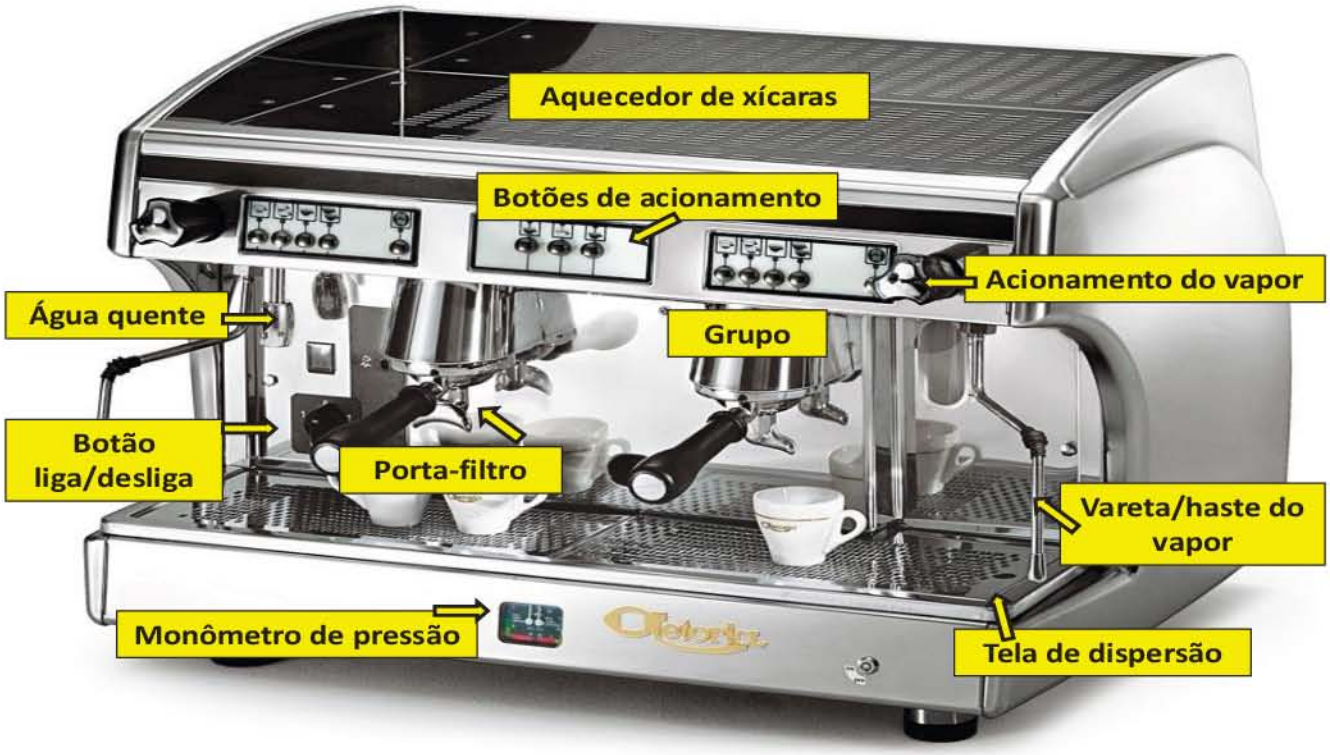
- **Compactação**: equivalente de 15 a 20Kg.

A QUALIDADE DA ÁGUA: o café como bebida tem 98% de água, dessa forma – ao prepará-lo – dê preferência à água mineral ou filtrada, o cloro da água altera o sabor da bebida.
Para os estabelecimentos que usam filtros acoplados, os melhores filtros de água são os que têm cerâmica, carvão ativado e prata, a manutenção e troca do filtro deve ser esporadicamente para o perfeito funcionamento da máquina e qualidade do café porque as impurezas da água ficam no interior da máquina, contaminando-a e alterando seu sabor do café.





MÁQUINA PROFISSIONAL



ACESSÓRIOS DE UM BARISTA

	TAMPER – para compactar o pó de café no porta-filtro.
	PITCHER (leiteira) – para aquecer/vaporizar o leite.
	PINCÉIS – um para limpar moinho e outro para o porta-filtro (pode ser utilizado também uma toalha ou até mesmo papel descartável para o porta-filtro).
	POLVILHADOR – para adicionar pó de cacau, canela nas bebidas ou realçar desenhos.
	DOSADOR – conferir a quantidade de ml do espresso para ajustar o tempo de extração ou preparar bebidas.
	CRONÔMETRO – avaliar o tempo de extração do espresso.

MOINHOS

O moinho é uma peça composta por 2 discos dentados por onde passam os grãos a serem moídos. Ao girar o disco, as lâminas se aproximam ou se afastam. Esta regulagem ganha o nome de granulometria e define o tamanho da moagem do grão. Quanto mais próximas às lâminas estiverem, mais fino o café vai ficar. Tão importante para o barista quanto à máquina de espresso, o moinho pode ser manual ou eletrônico – automático.



REGULAGEM DO MOINHO

O ajuste da moagem dos grãos – granulometria – é fundamental na obtenção do máximo sabor, aroma e creme do café. Devem ser observados os seguintes parâmetros nesta regulagem:

GRAMATURA
7,5 a 10g (porta-filtro individual)



15 a 18 g (porta-filtro duplo)



LÂMINAS DO MOINHO

GRANULOMETRIA
extração em 20 a 30 segundos - espresso italiano
20 a 40 segundos - adaptados para a realidade cultural de consumo do Brasil.

AJUSTE DE GRANULOMETRIA

- Extrair um café e medir o tempo de extração. Deve começar a contar o tempo no acionamento da água.
- Antes de mexer na regulagem do moinho certifique-se que sua compactação foi adequada e só depois deve afinar ou engrossar a moagem, até chegar ao perfil idealizado pela avaliação sensorial do espresso. É necessário encontrar



a moagem ideal – não pode ser muito fina, pois a água irá demorar a passar pelo pó e o café ficará superextraido (forte e muito amargo). Também não deve ser muito grossa, para a água não passar muito rápido pelo pó e o café ficará subextraido (café fraco e sem sabor).

GUIA OPERACIONAL PARA FAZER CAFÉ ESPRESSO

- A máquina deve ser ligada com antecedência ao uso (minutos necessários para o aquecimento). Retirar o primeiro café de cada grupo, o qual deve ser descartado (se for o caso utilizar café moído remanescente). A partir da primeira extração, mantenha a borra no filtro até a extração do próximo café.

- O primeiro café não está dentro dos padrões de temperatura adequados, pois o filtro estava vazio. Com o grupo já aquecido e com a borra do primeiro café, marque o tempo da extração, essa contagem deve ser feita regularmente para garantir que a regulagem está correta.

- Existem diferentes métodos para dosar o café no porta-filtro, no uso do moinho eletrônico apenas aperta-se o botão de comando e aciona-se a moagem. O moinho fica programado e sempre fará a mesma moagem para o porta-filtro individual ou duplo. No uso de moinho manual existe a dosagem italiana e americana.

  1- Na técnica de *dosagem italiana*, o pó fica moído e a dosagem programada no moinho, um café, uma puxada. Dois cafés, duas puxadas. Para garantir que a *puxada* contenha a gramatura programada, a *estrela dosadora* deve estar pelo menos coberta de café moído.

  2- Na técnica de *dosagem americana* o grão é moído na hora do preparo do café e o barista dosa a *quantidade de café no olho*, terá que colocar a quantidade dando varias puxadas pelo fato da estrela dosadora ficar com pouco pó.

- Limpar com o pincel ou retirar com a mão o excesso de pó da borda do e das laterais do porta-filtro para evitar acúmulo na área de engate da guarnição do grupo, bem como para não cair pó diretamente na xícara.

- Assim que o café moído estiver muito bem compactado no filtro, dar *um flush* (liberação de água do grupo por 2 a 3 segundos), encaixar o porta-filtro no grupo e acionar a água imediatamente; pegar a xícara somente depois. O café seco queima muito facilmente em contato com o calor forte do grupo, deixando o café com sabor de queimado. O porta-filtro deve ser engatado até o fim e ficar perpendicular à máquina – se a borracha da guarnição (o encaixe) do grupo estiver gasta, porém, pode passar um pouco do ponto normal de fixação. O importante é que fique bem firme.



- Se a extração do café estiver muito devagar, acima de 30 segundos (padrão italiano) e 40 segundos (padrão nacional com 50ml), deve engrossar a moagem. Se estiver muito rápido, abaixo de 20 segundos, deve afinar a moagem.

- Somente retirar a borra do porta-filtro em duas situações: extrair outro café e limpar a máquina no final do dia de trabalho. Como a máquina estará trabalhando com níveis de pressão de caldeira menores, a borra mantém a temperatura do grupo no nível adequado e deixa a guarnição de borracha umedecida sempre. Também aumenta a vida útil da guarnição de borracha e da máquina e diminui o consumo de energia, pois a máquina não precisará trabalhar com níveis muito altos de pressão. A permanência da borra no porta-filtro não causa entupimento da válvula como se acreditava anteriormente.

- Sempre que retirar a borra do porta-filtro, o mesmo dever ser limpo com um pano ou pincel para retirada total do pó que ficou grudado.

COMPACTAÇÃO

1. **Abastecer**: com o moinho regulado, posicionar o porta-filtro na saída de pó e faça a dosagem.

2. **Nivelar**: passar tampa do moinho ou a mão, fazer um semicírculo com o dedo, distribuindo uniformemente o pó, nivelando-a, mas sem pressionar o cake. Retirando assim o excesso de pó.



3. **Compactar**: segurar o tamper (compactador) como se fosse uma extensão do braço e pressionar levemente para terminar o nivelamento. Se necessário dê uma batidinha no porta-filtro com as costas do tamper, para assentar o pó do bolo e fazer com que o pó das laterais recaia sobre o cake, mas com o cuidado de não rachar. Repetir o movimento, mas agora com uma força de 15 a 20 kg. Fazer a compactação na posição corporal correta é importante para o barista evitar uma lesão por esforço repetitivo (LER) ou tendinite, já que o ângulo certo (de 90º) também exigirá uma força menor. O ideal é ficar lado a lado com a bancada de apoio do porta-filtro. A compactação dever uniforme com adequada pressão.



4. Deve restar um espaço de cerca de 0,5 cm entre o cake e a borda do porta-filtro para possibilitar o engate do grupo e a expansão do café durante a extração. O café compactado deve ficar distante da peneira de onde a água sai, pois numa extração correta, ele incha e ocupa o espaço entre o café seco compactado e a peneira do grupo.



LIMPEZA DOS EQUIPAMENTOS

- A máquina de espresso exige manutenção constante para continuar extraindo ótimas doses de espresso. Todas as noites a máquina de espresso deve ser limpa por completo. Essa retro lavagem

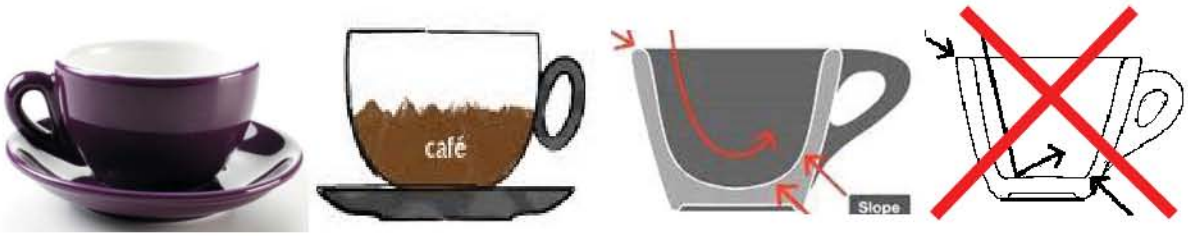


é muito importante. Siga as instruções do fabricante para realizar a limpeza geral da máquina, dos porta-filtros, filtros e cabeça dos grupos com filtro cego.

- Retire do moinho os grãos de café não utilizados, limpe com um pincel todo resíduo de café moído da câmara. Passe um pano úmido por fora. Retire e lave com água as partes que removíveis. Certifique-se que não haja crostas no interior do dosador. Nunca desmonte o moinho: este serviço deve ser feito por técnicos especializados.

A XÍCARA IDEAL PARA O ESPRESSO

O ideal é que o café seja servido em uma xícara de porcelana ou cerâmica que mantém a temperatura da bebida. Com formato interno arredondado e esférico a xícara deve ser mais estreita na base que na parte superior, o que contribui para manter a temperatura e favorecer a percepção dos aromas e os sabores do café. Caso o formato da xícara seja cilíndrico, será mais difícil a formação do creme.



OUTROS CUIDADOS DEVEM SER LEVADOS EM CONSIDERAÇÃO



- O formato da alça deve possibilitar a melhor sustentação da xícara e evitar o contato direto dos dedos com a parte quente;
- Deve está aquecida (45ºC a 55ºC), antes de receber a bebida para preservar sua temperatura.

É importante que o espresso venha acompanhado de água (com ou sem gás, de acordo com a preferência de quem apreciará a bebida), para limpar o paladar, papilas gustativas, deixando-o aberto às sensações que o café provocará. A água refresca, prepara o paladar e ainda reduz a sensação de amargor do café.

LEITE

O leite é um ingrediente importantíssimo na preparação de bebidas com café. As qualidades mais importantes do leite na xícara são doçura e cremosidade, e o barista tem um papel fundamental na expressão dessas características.

Por que se vaporiza o leite?

Por uma razão simples: para elevar a experiência sensorial do leite e do espresso em particular. Leite simplesmente aquecido é algo sem nenhuma relação com a textura e o rico sabor do leite vaporizado. Se preparado da maneira correta, o leite adquire uma textura cremosa e aveludada.

Antes de discorrer sobre o seu preparo, porém, é preciso conhecer um pouco suas características e ter em mãos algumas ferramentas e acessórios. O leite deve estar gelado para ser vaporizado. Isso porque a *vaporização nada mais é do que a expansão das proteínas somada à gordura derretida, com uma lactose mais diluída,*

resultando em um leite cremoso, com doçura destacada. Para que o processo descrito dê certo, é necessária uma variação mínima de temperatura. Com isso, as proteínas incorporam o ar e se expandem.

Também são importantes uma boa máquina, muita prática do barista e o conjunto leite de qualidade (conservado na temperatura adequada) + pitcher + máquina profissional (com temperatura e pressão devidamente ajustadas). A ausência desses requisitos é que dificultam a vaporização do leite em casa. Outro fator importante é o número de saídas de vapor. As máquinas profissionais costumam ter quatro, mas é o conjunto saídas + alta pressão que resulta em maior velocidade na saída do vapor, garantindo uma vaporização boa e também mais rápida.

ACESSÓRIOS PARA VAPORIZAÇÃO DO LEITE E PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS

PITCHER



Quanto mais tipos e tamanhos de leiteira o barista possuir, mais completo será o seu arsenal. As de bico fino, por exemplo, são ideais para desenhar os famosos latte art no cappuccino. Já o tamanho escolhido vai depender do volume a ser vaporizado.

TERMÔMETRO



Quando o barista está ainda em fase de treinamento, é importante que durante a vaporização utilize um termômetro, que garante consistência no preparo do leite e evita que ele ferva e perca sua doçura natural. Procure um termômetro próprio para esse fim, que possibilite fácil leitura da temperatura. Também é importante manter a mão na leiteira durante a vaporização para acompanhar a elevação da temperatura. Com a experiência advinda da prática, o barista não precisará mais usá-lo.

TOALHAS



Toalhas diferentes devem ser utilizadas para o balcão e para o vaporizador. Deve ser separada uma toalha, que deve ser mantida sempre limpa e úmida somente para limpar o resíduo do leite que fica na haste vaporizadora. Não caia na tentação de usá-la para qualquer outra coisa, como limpar o balcão, por exemplo. A desobediência de princípios de higiênicos é um erro gravíssimo e ocorrem com frequência em estabelecimentos onde as pessoas que preparam café e não recebem treinamento.

A HISTÓRIA DO CAPPUCCINO



Contar a história do Cappuccino não é tão fácil como parece pois essa não é uma receita que nasceu de repente, nas mãos de algum profissional de bar. Para falar do Cappuccino é preciso voltar a séculos atrás, continentes diferentes, culturas e religiões.

A criação da receita é atribuída ao monge italiano Marco D'Aviano, personagem importantíssimo na contenção do avanço islâmico na Europa. Mas é possível que a tentativa de invasão de Viena em 1683 tenha sido o estopim para a inspiração do monge, pois ao se sentir encurralado o exército islâmico recuou deixando várias sacas de

café.

Como esperado, o café turco aparentava ser muito amargo, fazendo com que os vienenses adicionassem mel e leite. A receita foi batizada então como homenagem ao monge guerreiro. A palavra Cappuccino vem do italiano *cappucio* que significa capuz. Já o diminutivo *ino* transformou um *Pequeno Capuz*. Um Cappuccino Italiano é feito com 1/3 de espresso, 1/3 de leite e 1/3 de leite vaporizado. O chocolate em pó e a canela, são elementos adicionais, uma prática realizada principalmente sul-americana. Já o Machiatto e o Latte, são variações de proporção do Cappuccino, mas com os





mesmos ingredientes.

PREPARANDO UM CAPPUCCINO

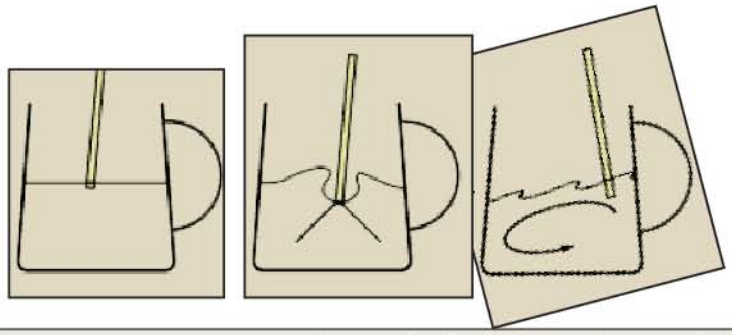
Termos técnicos de um cappuccino correto:

- uma coroa de café formada em torno de um circulo de leite central. Essa coroa também pode se formar em volta de desenhos feitos com o leite vaporizado - técnica conhecida como latte art.
- a espuma deve ser sedosa, acetinada, e não deve conter bolhas, ou seja deve ter consistência e persistência.
- temperatura – a bebida deve está confortável para ser apreciada, nem muito quente, nem muito fria. O leite ferve acima de 78ºC e prejudica tanto a temperatura como o sabor do cappuccino.
- sabor balanceado, harmonia entre a doçura dos açúcares naturais do leite e o espresso.
- um cappuccino tradicional é uma bebida servido em xícaras de 150 a 180 ml.

1- Antes de colocar a haste na leiteira, purgue o vaporizador (ligue e espere por cerca de 3 segundos, até que o vapor comece a sair). Esse procedimento deve ser seguido sempre para eliminar a água que se acumula com a temperatura da máquina.

2- Posicione o bico da haste um pouco abaixo da superfície do leite (que deve está bem gelado), no centro da leiteira, e abra o vapor completamente.





3- Quando o volume do leite começar a aumentar, vá abaixando a leiteira gradativamente, prestando atenção ao barulho do processo. O volume do leite vai praticamente dobrar.

4- O processo de aeração do leite continua até que se atinja aproximadamente 37°C.

5- Afunde, então, a haste do vaporizador e incline a leiteira para que o leite se mistura e fique mais sedoso (lembre-se de que, como houve inserção de ar, a espuma não estará localizada somente na superfície; o leite como um todo deverá estar sedoso e aveludado). No início da vaporização, mantenha o termômetro e a mão na leiteira para saber o momento de desligar o vaporizador (mais especificamente, antes de queimar a mão). A temperatura ideal deve ficar entre 65°C e 67°C, sem ultrapassar 75°C.

6- Após desligar o vaporizador, purgue a haste novamente para eliminar qualquer resíduo de leite e limpe-a com uma toalha umedecida para que o leite não seque e grude na haste.

7- Por fim, faça movimentos circulares com a leiteira para eliminar as bolhas e deixar o leite sedoso.

LATTE ART

Latte em italiano significa leite, o que nos leva, fazendo uma tradução direta e livre, que *Latte Art* não é nada mais que *arte no leite*, que se obtém através da mistura do leite vaporizado no café por métodos específicos, ou mesmo acrescentando calda de chocolate e fazendo desenhos.



Desde a década de 1980 que a *latte art* vem ganhando popularidade nas casas de cafés ao redor do mundo.

Os baristas aprenderam a incorporar o leite vaporizado no café espresso tradicional italiano. Uma fusão de sabores desejados

para uma bebida de café e leite cremoso adocicado. A produção de leite cremoso, é o resultado final de leite exposto ao vapor de alta potência. Os profissionais logo souberam através de um processo de descoberta acidental que os modelos poderiam ser feitos em cafés com esta nova técnica. O espresso poderia agir como uma tela para o barista, enquanto o leite assumiu o papel de tinta. Estas técnicas foram melhoradas com o tempo e baristas hoje modernos são julgados pela sua arte.

Existem duas técnicas para se fazer os desenhos:

free pour - enquanto o leite está fluindo para a xícara com uma combinação de pulso e os movimentos das mãos são usadas para moldar a forma como o leite flui para o café. Conseguindo assim a imagens como: rosettas, corações, tulipas, maçãs, flores, cisnes, etc.



- *etching* - é a prática de literalmente desenho sobre um café com uma haste fina, tal como palito ou mexedor de café, para manipular a espuma do leite e criar imagens no café. Existe ainda a possibilidade do *grafismo*, técnica que aplica calda de chocolate ou caramelo no leite para formar imagens com uma haste fina. As técnicas podem ser combinadas para se chegar a um resultado final que impressiona.



O BARISTA

Uma vez criada a máquina, passou a existir o profissional responsável por operá-la e, depois por desenvolver drinques tendo café como base. Não há registros precisos de quando surgiu o primeiro barista. Mas acredita-se que, assim que as máquinas ganharam popularidade, os primeiros candidatos à profissão começaram a despontar na Itália.

Barista, em italiano, deriva da palavra bar e, na Itália, designa aquele que trabalha atrás do balcão, servindo tanto espresso quanto bebidas alcoólicas. No restante do mundo, o termo passou a ser usado para referir-se àqueles que atingiram um alto nível de conhecimento no preparo de bebidas à base de café.

Atualmente, o barista é responsável pela última etapa de preparo do café e, para cumpri-la, precisa ser um profissional completo. O ofício requer determinação, insistência e paixão. Nenhum barista deve trabalhar em uma máquina de espresso sem ter bons conhecimentos sobre grãos, cultivo, colheita e beneficiamento, princípios da torra, moagem e a vaporização do leite, bem como conhecer muito bem os equipamentos com os quais trabalha. Em algumas situações a palavra barista é empregada como equivalente ao termo sommelier do café.

A profissão começou a se destacar mais a partir do World Barista Championship (Campeonato Mundial de Baristas) no ano 2000 em Mônaco – Sul da França.

CERTIFICAÇÃO DE BARISTA

O Programa Nacional de Certificação de Barista, lançado no início de 2009 pela ACBB *Associação Brasileira de Café e Barista*, visa avaliar o conhecimento e desempenho do profissional, independentemente do local onde o barista tenha feito curso. A primeira certificação da ACBB é a de Barista Básico (nível 1), para o qual podem se inscrever aqueles que trabalham com café em cafeterias, torrefações, fazendas produtoras ou outros pontos de consumo.



O candidato passa por um teste escrito e exame prático para avaliação dos conhecimentos básicos. Um certificado e pin é conferido àqueles que passarem nos exames.

Fundada em 2005, a *Associação Brasileira de Café e Barista* – ACBB - é uma associação sem fins lucrativos que congrega pessoas físicas e jurídicas atuantes no mercado interno de cafés especiais, incluindo a produção, comercialização, industrialização, distribuição, serviços de apoio, produção de equipamentos e sua distribuição destinada a esse mercado. A ACBB busca difundir a utilização dos cafés especiais no mercado interno; promover e participar de eventos relacionados com a promoção dos cafés especiais no País, culminando no *Campeonato Brasileiro de Barista*; *Campeonato de preparo de café*, *Campeonato Coffee In Good Spirits*, *Campeonato Brasileiro de Latte Art* e *Campeonato de Prova de Café para Degustadores.*

CURIOSIDADES







BEBIDAS CLÁSSICAS COM CAFÉS

Espresso italiano (curto brasileiro)



A extração Italiana tradicional tem 30ml na xícara de 50ml. É mais encorpado, pois o contato com a água durante sua extração é rápido e, por isso, seus óleos essenciais estão mais presentes.

Espresso (padrão brasileiro)



Apresenta 40 a 50 ml (xícara cheia). Ele é servido com mais volume de água, pois a cultura brasileira está habituada com quantidade. Enquanto o

Brasil tem o padrão de 50ml de espresso, outros países adotam no máximo 30ml de café para não perder ou enfraquecer a presença dos óleos essenciais.

Ristretto



É o espresso curtíssimo com 20 ml de volume e é servido na xícara de 50ml. É considerado o néctar do café e, por incrível que pareça, é extremamente doce se bem tirado.

Doble – dóppio – duplo



A extração de dois espressos (de 30 ou 50 ml), usando o porta-filtro duplo, em uma xícara de 150ml.

Café carioca



Apresenta 25 a 35 ml de café, mas é diluído em 20ml de água quente.

Café latte



Tradicional nos cardápios brasileiros, é conhecida no exterior como **Latte, Média** ou ainda **Café Cortado** (no Rio Grande do Sul). Café espresso com leite vaporizado e uma fina camada de espuma. Sua textura deve ser um pouco menos cremosa que o cappuccino.

Café com Chantilly



É uma combinação de sucesso em todo o mundo. Um espresso coberto com chantilly tradicional, ou como fazem os italianos, creme de leite fresco batido na coqueteleira, um pouco mais grosso, conhecido como café *con panna*. Já nos Estados Unidos é muito comum o ***creme half–and–half*** (composto de metade leite, metade creme de leite). Infelizmente, este café não é comercializado no Brasil, pois

este tipo especial de creme não é comercializado. O café composto de espresso e esse creme é chamado de ***Café Breve.***

Mocha



É uma bebida com uma calda de chocolate, leite vaporizado, espuma de leite e uma dose de espresso. A mistura pode ser trifásica ou uma mistura de café com a calda de chocolate com a crema do leite por cima. Pode também ser conhecido pelo nome de *Mocaccino*, termo utilizado e criado por uma rede de cafeterias internacional.

Cappuccino



O verdadeiro cappuccino apresenta 1/3 de espresso, 1/3 de leite vaporizado, 1/3 de espuma de leite na xícara de 150 a 180 ml. A espuma do cappuccino deve ser densa e cremosa, com temperatura de no máximo 60º para se tomar em goles. No Brasil, há o hábito de acrescentar canela ou chocolate.

Macchiato



A palavra macchiato vem do italiano e significa *manchado*. Geralmente é servido na xícara de espresso e consiste em um espresso *manchado* com a crema do leite. Muitos preferem tomar essa bebida, pois a crema do leite quebra um pouco o sabor intenso do espresso, sem acrescentar o sabor do leite.

Cappuccino vienense



É um drinque que leva uma base de café e chocolate quente. O leite do cappuccino tradicional é substituído por uma generosa camada de chantilly.

Latte ou Latte macchiato



Muito consumido na Europa, especialmente nos países nórdicos, na Grã Bretanha e na Itália, é na verdade um café com leite invertido. É composto de leite vaporizado e sua espuma e um espresso derramado gentilmente, furando a espuma sem misturar ao leite, formando uma bebida colorida em três camadas.

Affogato



É uma sobremesa composta de um espresso quente derramado sobre sorvete de creme ou baunilha. Algumas cafeterias preparam o affogato com um ristretto, para que o café concentrado seja apenas um tempero do sorvete.

Shakerato



É o mais famoso drinque gelado que leva café. Criado no sul da Itália, leva um espresso batido com gelo picado e açúcar na coqueteleira. Varias cafeterias tem sua própria versão do shakerato, adicionando licores ou frutas cítricas que harmonizam perfeitamente com café.

Frapê



É um drinque preparado com bastante gelo ou sorvete de baunilha, um espresso e uma base doce que pode ser açúcar ou de calda de chocolate ou caramelo. A rede americana Starbuks deu fama internacional à sua versão do frapê, conhecida como frappuccino.

BIBLIOGRAFIA:

BRESSANI, Edgard**. Guia do Barista: da origem do café ao espresso perfeito**. São Paulo: Café Editora, 2009.

ZIMMER, Suzan M. **Eu amo café**. Tradução: Amini Rossoul, Fabiana Badra Eid. São Paulo: Prumo, 2009.

LIMA, Dr. Darcy Roberto. **101 Razões para Tomar Café**. São Paulo: Café Editora. 2010

GUIA GOURMET CAFÉ. Entenda por que o mundo se rende aos sabores deste grão. São Paulo: Casa Dois, n. 01.

BASTOS, Giuliana. **Dicionário Gastronômico Café com suas Receitas**. São Paulo, Editora Boccato, 2008.

PINO, Francisco Alberto; VEGRO, Celso Luis Rodrigues. **Café – um guia para apreciador.** 4ª Ed., São Paulo, Saraiva, 2008.

STANDAGE, Tom. **História do mundo em 6 copos.** Tradução: Antônio Braga. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.

PASCOAL, Luis Norberto. **Aroma de café – guia prático para apreciadores de café.** São Paulo, Fundação Educar – Dpaschoal, 2006.

MARTINS, Ana Luiza. **História do Café.** São Paulo: Contexto, 2008.

CHEFS CAFÉ /[organizador Carlos A. Andreotti; fotos de Mauro Holanda[. São Paulo:Editora Melhoramentos, 2012. Artigos de vários autores e receitas de diversos Chefs.

SITES CONSULTADOS:

Mexido de ideias: www.mexidodeideias.com.br

Revista espresso: www.revistaespresso.uol.com.br

Revista Cafeicultura: www.revistacafeicultura.com.br

Associação Brasileira da Indústria de Cafés: www.abic.com.br

UTZ Certified: www.**utz**certified.org

Brazil Specialty Coffee Association: www.bsca.com.br

Rainforest Alliance: www.**rainforest**-alliance.org

Cafés do Brasil: www.cafesdobrasil.com.br

ABIC: www.abic.com.br

ACBB: www.acbb.com.br

*Imagens retiradas da internet e arquivo pessoal.

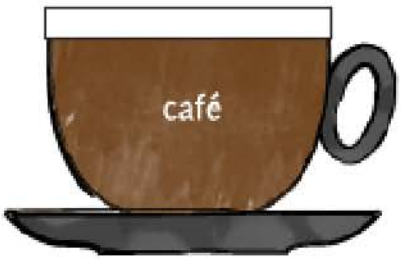
PREPARANDO OS CAFÉS

ESPRESSO	
INGREDIENTES	QUANTIDADE
Dose de pó	7 a 9g
Água	50 ml



(PADRÃO NACIONAL 50ml)

ESPRESSO DOPPIO (Espresso duplo em uma xícara grande)	
INGREDIENTES	QUANTIDADE
Dose de pó	14 a 18g
Água	50 ml para cada espresso



(PADRÃO NACIONAL 100ml / ITALIANO 60ml)

ESPRESSO ITALIANO ou CURTO NACIONAL	
Dose de pó	7 a 9g
Água	30 ml



(30ml)

RISTRETTO	
Dose de pó	7 a 9g
Água	20 ml



(20ml)

MODO DE PREPARO:
1. Retirar o pó anterior do porta-filtro batendo-o na gaveta de borra
2- Limpar o porta-filtro com o pincel
3- Colocar o pó recém moído no porta-filtro
4- Compactar corretamente
5- Limpar com a palma da mão ou pincel o pó que sobrar na borda do porta-filtro
6- Dar o flush antes de encaixar o porta-filtro no grupo
7- Acionar o controle de água e somente depois pegar a xícara
8- Parar o controle de água quando chegar no nível desejado de café
* servir na xícara pequena

ESPRESSO MACCHIATO	
INGREDIENTES	QUANTIDADE
XÍCARA PEQUENA	
Espresso	40ml
Leite integral vaporizado	10ml
XÍCARA GRANDE	
Espresso duplo	80ml
Leite integral vaporizado	20ml
MODO DE PREPARO:	
1- Extrair o espresso	
2- Completar com o leite vaporizado	



CAFÉ CARIOCA	
INGREDIENTES	QUANTIDADE
XÍCARA PEQUENA	
Espresso ristretto	20ml
Água	30ml
XÍCARA GRANDE	
Espresso	50ml
Água	50ml
MODO DE PREPARO:	
1- Colocar a água na xícara	
2- Extrair o espresso	



CAFÉ LATTE	
INGREDIENTES	QUANTIDADE
XÍCARA PEQUENA	
Espresso ristretto	20ml
Leite integral vaporizado	30ml
XÍCARA GRANDE	
Espresso curto	30ml
Leite integral vaporizado	70ml
MODO DE PREPARO:	
1- Extrair o espresso	
2- Completar com o leite vaporizado	



CAPPUCCINO ITALIANO	
INGREDIENTES	QUANTIDADE
XÍCARA GRANDE	
Espresso curto	30ml
Leite integral vaporizado	70ml
MODO DE PREPARO:	
1- Extrair o espresso	
2- Completar com leite vaporizado (1/3 de leite e 1/3 de espuma)	



CAPPUCCINO CHOCOLATE	
INGREDIENTES	QUANTIDADE
XÍCARA GRANDE	
Espresso curto	30ml
Chocolate em pó	1 colher de chá = 3g
Leite integral vaporizado	70ml
MODO DE PREPARO:	
1- Extrair o espresso	
2- Adicionar o chocolate em pó sobre o espresso	
3- Completar com leite vaporizado (1/3 de leite e 1/3 de espuma)	
4- Polvilhar com chocolate em pó	

CAPPUCCINO CANELA	
INGREDIENTES	QUANTIDADE
XÍCARA GRANDE	
Espresso curto	30ml
Chocolate em pó	1 colher de chá = 3g
Leite integral vaporizado	70ml
Canela em pó	½ colher de chá = 1,5g
MODO DE PREPARO:	
1- Extrair o espresso	
2- Adicionar o chocolate e a canela em pó sobre o espresso	
3- Completar com leite vaporizado (1/3 de leite e 1/3 de espuma)	
4- Polvilhar com canela	

CAFÉ COM CHANTILLY	
INGREDIENTES	QUANTIDADE
XÍCARA PEQUENA	
Espresso	40ml
Flor de chantilly	20ml
XÍCARA GRANDE	
Espresso	80ml
Flor de chantilly	40ml
	 
MODO DE PREPARO:	
1- Extrair o espresso	
2- Completar com chantilly	

LATTE OU LATTE MACCHIATO	
INGREDIENTES	QUANTIDADE
XÍCARA PEQUENA	
Espresso	30ml
Leite integral vaporizado	80ml
MODO DE PREPARO:	
1- Colocar o leite vaporizado na caneca ou copo e deixar descansando enquanto faz o espresso.	
2- Extrair o espresso no dosador e acrescentar delicadamente ao leite para que o café fique sobre o leite.	

MOCHA	
INGREDIENTES	QUANTIDADE
XÍCARA PEQUENA	
Espresso	30ml
Calda de chocolate	2 cm = 1 colher de sopa= 20g
Leite integral vaporizado	80ml
XÍCARA GRANDE	
Espresso	60ml
Calda de chocolate	2 cm = 2 colheres de sopa= 40g
Leite integral vaporizado	100ml
MODO DE PREPARO:	
1- Colocar a calda de chocolate no fundo da xícara	
2- Adicionar o leite vaporizado	
3- Extrair o espresso no dosador e acrescentar delicadamente ao leite.	

FRAPÊ / COFFEE SHAKE	
INGREDIENTES	QUANTIDADE
Espresso curto	30ml
Sorvete de creme	2 bolas = 150g
Leite em pó	1 colher de sopa = 8g
Calda de chocolate	suficiente para decorar a taça

MODO DE PREPARO:	
1- Extrair o espresso no dosador	
2- Bater o sorvete com o espresso no liquidificador	
3- Decorar uma **taça** com calda de chocolate	
4- Servir com canudo	

FRAPÊ	
INGREDIENTES	QUANTIDADE
Espresso curto	30ml
Gelo	8 pedras
Leite em pó	1 colher de sopa = 8g
Mistura para cappuccino	1 colher de sopa = 8g
Calda de chocolate	suficiente para decorar a taça

MODO DE PREPARO:	
1- Extrair o espresso no dosador	
2- Bater o gelo, o espresso, o leite em pó e a mistura para capuccino no liquidificador, até ficar um creme homogêneo.	
3- Decorar uma **taça** com calda de chocolate	
4- Servir com canudo	