RECEITAS COM CAFÉ



MEU CAFÉ GOURMET

Aqui está seu *e-book*

Receitas Com Café

Receitas deliciosas que encantarão
você e sua família

Fáceis de preparar e que necessitam de
(muito) pouco tempo

Temos certeza que você vai gostar

MEUCAFÉ®
GOURMET

O melhor da cafeteria onde você estiver

PAVÊ DE CAFÉ

Ingredientes

1 xícara de chá de café (bem forte)*
2 colheres de sopa de chocolate em pó
4 gemas
1/2 xícaras de chá de açúcar
150g de manteiga sem sal
200g de biscoito inglês (para pavês)

Preparo

Misture bem o café quente
com o chocolate e deixe esfriar

Decore com chantilly
raspas de chocolate



Bata as gemas com o açúcar até espumarem, junte a manteiga aos poucos e continue batendo até obter um creme bem homogêneo

Acrescente a mistura de café c om chocolate (já frio) às colheradas e sempre batendo

Forre uma forma com papel de alumínio, arrume metade dos biscoitos em camada, cubra com uma porção de creme sobre esta, outra camada de biscoitos e, por cima, nova camada de creme

Para o Chantilly

Ingredientes

1/4 de litro de leite fresco e gelado
2 colheres de sopa
de açúcar de confeiteiro
1 colher de café de essência
de baunilha

Preparo

Bata o creme e acrescente aos poucos
o açúcar e a baunilha.Na batedeira,
utilize a velocidade mínima. Desligue-a
assim que o creme ficar espesso

*Sugerimos café especial torra escura

CREME DE CAFÉ

Ingredientes

1/4 de xícara de café de açúcar
1/4 de xícara de chá de café forte*
1/4 de litro de creme de chantilly

Preparo

Derreta o açúcar no fogo até obter uma calda dourada

Junte o café aos poucos e leve novamente ao fogo até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar

Acrescente o creme de chantilly e sirva em taças

*Sugerimos café especial torra escura

CAFÉ COM ESPECIARIAS

Esta receita é perfeita para cafés
em coador de pano ou
em filtro de papel descartável

Ingredientes

200 ml de água
1 pedaço pequeno de gengibre1 pedaço de casca de limão
1 pedaço de canela em pau
1 cravo da índia
2 sementes de cardamomo amassadas (opcional)
2 colheres de sopa cheias de café especial*
açúcar ou adoçante (opcional)

Preparo

Ferva a água com todas as especiarias até obter uma infusão

Deixe esfriar e coe

Aqueça novamente a infusão e prepare o café com a quantidade de pó indicada

Se quiser, adoce-o com açúcar ou adoçante e sirva-se

*Você pode alterar a quantidade de especiarias acordo com suas preferências

*Sugerimos café especial suave torra média



TORTA DE CAFÉ E CHOCOLATE

Ingredientes

2 colheres de sopa (cheias)
de café especial*
1 xícara (chá) de água quente
200 gramas de chocolate
ao leite picado fino
100 gramas de manteiga
5 ovos
½ xícara (chá) de açúcar
Chocolate em pó e açúcar de confeiteiro
para decorar

Preparo

Prepare o café com a água quente e dissolva o chocolate e a manteiga

Bata os ovos com o açúcar e junte o chocolate dissolvido com a manteiga

Coloque a mistura em forma redonda (com 20 cm de diâmetro) untada e enfarinhada

Asse em banho-maria por cerca de 30 minutos

Rendimento 6/8 porções

Tempo de Preparo 40 minutos

*Sugerimos café especial suave torra média

PETIT GATEAU DE CAFÉ

Ingredientes

3 colheres (sopa) cheias
de café especial* (cerca de 50 gramas)
1 xícara (chá) de água quente
200 gramas de chocolate
ao leite picado fino
3 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de açúcar
4 ovos
1 xícara (chá) de farinha de trigo

Preparo

Prepare o café com a água quente e em seguida dissolva o chocolate e a manteiga

Junte o açúcar, os ovos e a farinha

Coloque a mistura em forminhas untadas e enfarinhadas

Leve as forminhas ao congelador para formar o *petit gateau*

Antes de servir, leve as forminhas ao forno pré-aquecido de 180º

Rendimento 8 a 10 porções

Tempo de Preparo 20 minutos

*Sugerimos café especial suave

BROWNIE DE CAFÉ

Ingredientes

7 colheres (sopa) de pó de café* (cerca de 140 gramas)
2 xícaras (chá) água quente
1 xícara (chá) de açúcar
200 gramas de chocolate ao leite picado
100 gramas de manteiga sem sal
3 ovos
½ xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
Sorvete de creme de sua preferência

Calda de café para servir (opcional)

Preparo

Preaqueça o forno à temperatura média de 180º, cerca de 10 minutos de antecedência

Prepare o café de acordo com a quantidade de água indicada

Coloque o café em uma panela grande com o açúcar

Leve-a ao fogo para ferver até formar uma calda grossa

Retire ½ xícara da calda ainda quente e junte ao chocolate para derreter

Acrescente a manteiga e os ovos, misturando sempre

Em seguida adicione a farinha peneirada com fermento para obter a massa do *brownie*

Unte forma retangular com 22 x 28 cm (de metal ou refratária)

Coloque a massa e leve ao forno para assar por cerca de 15 minutos

Deixe esfriar

Corte em quadrados e sirva cada pedaço com sorvete

Acrescente a calda de café (opcional)

Rendimento 8 a 10 porções

Tempo de Preparo 10 minutos

*Sugerimos café especial suave

CALDA DE CAFÉ

Esta receita pode ser utilizada ao servir Brownies de Café

Ingredientes

2 colheres (sopa) cheias de café especial moído* (cerca de 40 gramas)
1 xícara (chá) de água quente
1 xícara (chá) de açúcar

Preparo

Faça o café com a água indicada

Depois, leve o café a uma panela com açúcar

Leve a panela ao fogo até ferver
e formar uma calda grossa

Agora é só servir

Utilize-a sobre bolas de sorvete (opcional)

Rendimento 1 xícara

Preparo 15 minutos

*Sugerimos café especial suave
torra média



LICOR DE CAFÉ

Ingredientes

4 colheres (sopa) de café especial*
(cerca de 80 gramas)
1 xícara (chá) de água quente
1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de vodka

Preparo

Faça o café com a quantidade de água indicada

Em um vidro esterilizado (garrafa) com tampa, junte todos os ingredientes

Tampe o vidro e agite bem

Mantenha o licor na geladeira

Prazo de validade de 15 dias

Rendimento 500 ml

Tempo de Preparo 16 minutos

*Sugerimos café especial suave
torra média



***CAPPUCCINO* DELICIOSO**

Ingredientes

3 colheres (sopa) cheias de café especial moído* (cerca de 60 gramas)
1 xícara (chá) de água quente
½ xícara (chá) de leite condensado
2 xícaras (chá) de leite integral
2 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (chá) de canela em pó
Chantilly e canela para decorar

Preparo

Faça o café com a água indicada

Acrescente os demais ingredientes

Leve ao fogo para ferver
até formar um *cappuccino* encorpado

Sirva em xícara (ou copo) decorada(o)
com chantilly* e canela

Rendimento 4 ou 5 porções

Tempo de Preparo 10 minutos

*Para o chantilly, verifique a receita
PAVÊ DE CAFÉ*

*Sugerimos café especial suave



SORVETE DE CAFÉ

Ingredientes

5 colheres (sopa) de café especial moído*
(cerca de 100 gramas)
1 e ½ xícara (chá) de água quente
3 gemas
3 claras
5 colheres (sopa) de açúcar
400 gramas de doce de leite
1 lata de creme de leite

Preparo

Faça o café com a água quente indicada

Depois que o café esfriar, acrescente as gemas

Em uma tigela pequena (da batedeira),
bata as claras com o açúcar
até formar um merengue firme

Em outra tigela (maior), bata as gemas
com o café até formar uma gemada

Junte o doce de leite e o creme de leite

Acrescente o merengue aos poucos,
misturando delicadamente

Coloque o material em um pote plástico
com tampa e leve ao congelador (ou
freezer) para congelar por 4 horas

Rendimento 8 a 10 porções

Tempo de Preparo 10 minutos

*Sugerimos café especial suave torra
média

MEUCAFÉ®
GOURMET

O melhor da cafeteria onde você estiver

Sugestões

Dê preferência aos cafés especiais nas suas receitas

Cafés especiais são naturalmente doces

Prefira tomá-los sem açúcar ou adoçante

O tipo de torra deixará a receita com sabor de café mais intenso (escura) ou menos intenso (torras clara e média)

Mantenha as especiarias em depósitos de vidro preferencialmente, bem tampados

MEUCAFÉ®
GOURMET

O melhor da cafeteria onde você estiver

Gostou do *e-book Receitas Com Café?*

Em breve teremos mais conteúdos
para ampliar suas experiências

Para dúvidas, comentários ou sugestões,
entre em contato conosco:

contato@meucafegourmet.com.br

Até a próxima!