

Manual Métodos de Preparo Café

Vitória - Espírito Santo
2016



Especialistas
em pequenos
negócios.



Manual Métodos de Preparo Café

Lélia Bezzan
Paula Dulgheroff

Vitória - Espírito Santo
2016

Apresentação

O ideia de escrever este manual surgiu da necessidade de reunir as diferentes formas de preparar o café dentro da nova tendência de métodos de preparo para cafés especiais.

As formas de preparo apresentadas servem tanto para utilização em cafeterias, por profissionais, quanto para apreciadores, em suas residências ou afins.

Os diversos métodos estão apresentados de forma sintética e de fácil compreensão. Todas as receitas foram testadas no centro de treinamento de baristas da empresa Mundo Café®, dentro dos padrões do perfil de um mesmo café e técnicas de preparo dos baristas envolvidos.

As autoras agradecem as sugestões, que poderão ser enviadas por email (mundocafe@mundocafe.com.br), tendo em vista inclusões de novos métodos e outras colaborações.

Paula Dulgheroff

Fala do Sebrae

O Espírito Santo é o segundo maior produtor cafeeiro do Brasil. Além da quantidade de produção, o estado se destaca também pela qualidade do café, tanto o arábica quanto o conilon. Esse resultado é fruto de esforço, dedicação e qualificação dos produtores, além de um conjunto de tecnologia e boas práticas de produção.

O cultivo de café arábica concentra-se na região das montanhas (Serrana e Caparaó), enquanto a de conilon vai da região sul, no entorno do Caparaó, até o norte do estado.

A maior parte é processada na forma "natural", por meio de um sistema que mantém as características dos grãos, com os frutos secos íntegros, sem a retirada prévia da casca e mucilagem.

Esse processamento confere ao produto características regionais peculiares que têm sido valorizadas em mercados diferenciados.

Com o objetivo de difundir cada vez mais o preparo e consumo do café capixaba, o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Espírito Santo (Sebrae/ES) concebeu este Manual de Métodos de Preparo de Café.

O material reúne diferentes formas de preparar o café dentro da nova tendência de métodos de preparo para cafés especiais. As formas apresentadas servem tanto para utilização em estabelecimentos comerciais, como cafeterias, quanto por apreciadores de café, em suas residências.

Esperamos, dessa forma, contribuir para que os leitores possam não apenas preparar um café, mas aprender a tirar desse produto o melhor que ele tem a oferecer, chegando, dessa forma, ao aroma e sabor inigualáveis que só os cafés especiais do Espírito Santo podem proporcionar.

Boa leitura e bom aproveitamento!

José Eugênio Vieira
Superintendente

Ruy Dias de Souza
Diretor de Atendimento

Benílde Denadai
Diretor Técnico

Sebrae/ES

Sumário

1.

O QUE PRECISAMOS SABER
antes de escolher o
método de preparo? 9

1.1. A ESCOLHA DOS GRÃOS	9
1.2. FRESCOR DA TORRA	10
1.3. MOINHOS E MOAGEM	10
1.4. QUALIDADE E TEMPERATURA DA ÁGUA	11
1.5. PROPORÇÃO ÁCUA E PÓ	11
1.6. TIPOS DE FILTRO	12

2.

PRÉ
preparos 13

2.1. ESCALAR OS FILTROS E UTENSÍLIOS	13
2.2. PRÉ-INFUSÃO	13

3.

PREPARO 14
3.1. INFUSÃO 14
3.2. EXTRAÇÃO 14

4.

MÉTODOS 15
4.1. V60 HARIO 15
4.2. CHEMEX 19
4.3. PRENSA FRANCESA 23
4.4. SIFÃO 27
4.5. AEROPRESS 31
4.6. CAFÉ TURCO 35
4.7. CLEVER 39
4.8. COADOR DE PANO 43
4.9. TORRE DE CAFÉ A FRIA 47
4.10. KONO 51
4.11. SOFT BREW 55
4.12. TODDY 59

5.

BIBLIOGRAFIA 62

1

O QUE PRECISAMOS SABER
antes de escolher o
método de preparo?

1.1 A ESCOLHA DOS GRÃOS

Para obter uma bebida de café com qualidade sensorial é preciso utilizar grãos de alta qualidade. Deve-se levar em conta:

• **a origem:** região produtora, espécie, variedade, processo produtivo, certificações e benefício. Para entender as características específicas de cada café é preciso conhecer as etapas do processo produtivo.

• **a torra:** para a preservação da qualidade, o momento da torra é crucial e peculiar a cada grão. Um ponto de torra médio, de tons achocolatados, é o mais indicado para grãos de alta qualidade para a potencialização do perfil sensorial e preservação dos óleos essenciais. Cafés de qualidade inferior geralmente passam por um processo de torra muito intenso, deixando os grãos extremamente escuros e oleosos com intuito de mascarar alguns defeitos.

• **o perfil sensorial:** as características de aroma e sabor presentes em cafés de alta qualidade ou especiais devem ser agradáveis e desejáveis, podendo surpreender os mais exigentes paladares. A origem e a torra influenciam na formação do perfil, que geralmente é diagnosticado por provadores profissionais.

• a embalagem: o café deve ser armazenado em embalagens opacas, valvuladas, bem lacradas e de preferência em pequenas porções. Antes de escolher um café é preciso observar as informações contidas na embalagem - algumas marcas de cafés de alta qualidade têm a preocupação de informar os aspectos anteriormente citados. Geralmente, esses cafés são comercializados em cafeterias e lojas especializadas.

1.2 FRESCOR DA TORRA

O torra é um processo de transformação no qual o calor altera as propriedades químicas do grão de café, potencializando o aroma e o sabor.

Este processo deve ser minuciosamente determinado de acordo com o grão e a bebida desejada.

Para a maioria dos métodos de preparo é indicado utilizar o café com torra fresca, de três até 15 dias. Quanto mais recente for a data da torra, maior será a quantidade de compostos voláteis presentes no grão de café.

1.3 MOINHOS E MOAGEM

Um moinho preciso é um equipamento indispensável para o ajuste da moagem ideal. Os tipos de moinho variam, desde os manuais até aqueles com capacidade industrial.

A utilização de um moinho preciso com possibilidade de ajuste permite diversificar a moagem de acordo com o método escolhido. Entende-se por moagem o fracionamento dos grãos em partículas de pó de diferentes granulometrias. A granulometria influencia diretamente no tempo de extração: quanto maior a partícula (moagem grossa), mais rápida a extração; quanto menor (moagem fina), mais lenta.

A quantidade de pó de café também interfere nesse tempo. Ao utilizar maior quantidade de pó, recomenda-se engrossar a moagem, ou seja, aumentar o tamanho da partícula.

1.4 QUALIDADE E TEMPERATURA DA ÁGUA

O água é a maior parte da bebida de café.

A preocupação com a qualidade e origem da água que será utilizada é tão importante quanto a escolha dos grãos. Para o preparo de café, a água deve ser filtrada, isenta de odores e resíduos químicos.

A temperatura ideal para uma boa extração deve ficar em torno de 90°C. A água perde qualidade quando permanece em ebulição por muito tempo.

1.5 PROPORÇÃO ÁGUA E PÓ

O mistura de água e sólidos solúveis extraídos do café torrado e moído tem como resultado uma bebida popularmente conhecida como café.

O sabor do café varia dependendo da quantidade de cada ingrediente. É interessante testar diferentes proporções para adequação da bebida de acordo com o perfil sensorial de cada café.

80g de pó de café para 1 litro de água é a proporção indicada pela Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic).

2

PRÉ
preparos

1.6 TIPOS DE FILTROS

Os filtros ou coadores, como são conhecidos em algumas regiões, são os objetos que seguram os resíduos de pó de café durante a etapa de extração.

Esses filtros podem ser fabricados em diversos materiais, como papel, pano, nylon ou metal.

O material do filtro influencia no resultado final da bebida. Cada material tem uma malha ou porosidade diferente. Alguns podem permitir a passagem de resíduos sólidos, outros podem segurar os óleos do café e, dependendo do material, o tempo de extração pode variar.

O critério de escolha dos filtros é peculiar ao barista e à oferta no mercado.

2.1 ESCALDAR OS FILTROS E UTENSÍLIOS

Passar água quente nos filtros e utensílios antes de preparar o café, além de aquecer os recipientes de preparo, previne a contaminação da bebida com aromas e sabores provenientes de resíduos que podem estar presentes nos filtros.

Escaldar as xícaras pode ajudar na manutenção da temperatura da bebida.

2.2 PRÉ-INFUSÃO

O primeiro momento da extração é chamado de pré-infusão, quando se coloca uma pequena quantidade de água por alguns segundos, umedecendo o pó de café.

Este processo acomoda as partículas do pó permitindo a volatilização dos aromas, diminuindo a presença de bolhas e preparando a "cama de pó" para receber a água do preparo.

O tempo da pré-infusão pode variar de acordo com a quantidade de pó e a data da torra. Um café muito fresco, recém-torrado, permite uma pré-infusão mais longa.

3

Preparo

4

Métodos

3.1 INFUSÃO

O infusão é o período de contato entre o pó de café e a água. Enquanto houver contato entre a água e o pó, estará ocorrendo extração de sólidos solúveis.

3.2 EXTRAÇÃO

O extração ocorre enquanto houver percolação da água através do pó. Durante este processo a parte solúvel do café é arrastada pela água.

4.1 V60 HARIO

O suporte gotejador V60 da Hario apresenta algumas modificações de design simples, como formato cônico e ranhuras ao longo da parede do suporte.

Proporciona uma bebida limpa e de sabor equilibrado.

Ingredientes

28g de café em grão (preferência 12-36 horas pós-torra)
Água filtrada (90-95°C)



Utensílios

- ❖ V60 suporte gotejador
- ❖ Filtro V60
- ❖ Jarra para coletar bebida
- ❖ Chaleira elétrica / fonte de calor / torre de água quente
- ❖ Moedor definido para uma moagem média / fina (areia)
- ❖ Chaleira de bico
- ❖ Balança digital
- ❖ Cronômetro

Modo de Preparo



1

- Aquecer a água, moer e pesar o café.



2

- Dobrar a borda do filtro e encaixar no suporte V60.



3

- Escaldar o filtro (coador) com água quente. Desprezar essa água.

4

- Apoiar o V60 em um recipiente sobre a balança. Tarar a balança (zero).



5

- Pesar 28g de café moído. Agitar levemente para nivelar. Tarar a balança (zero).

6



- Iniciar o cronômetro e começar a extração despejando água quente, com pré-infusão de 60g de água por 30 segundos.



7

- Lentamente começar a despejar mais água, derramar em direção ao centro do V60, mantendo movimentos circulares. O fluxo de água deve ser lento, certificando-se de que a água não toque diretamente o papel. Manter esse movimento até 415g. A extração deve ser de 2 - 2 1/2 minutos.

8



- Uma vez que o fluxo diminui para um gotejamento, a bebida está pronta.

4.2 CHEMEX

O Chemex tem um design moderno, sendo suporte e jarra ao mesmo tempo. Seu filtro tem espessura mais grossa e parede tripla, o que amplifica a doçura e diminui o amargor, proporcionando uma bebida suave.

• Ingredientes

48g de café em grão (preferência 12-36 horas pós-torra)
Água filtrada (90-95°C)

Utensílios

- ◆ Varra Chemex
- ◆ Filtros de papel Chemex
- ◆ Chaleira elétrica / fonte de calor / torre de água quente
- ◆ Moedor definido para moagem média / grossa (trigo para quibe)
- ◆ Chaleira de bico
- ◆ Balança digital
- ◆ Cronômetro



Modo de Preparo



1

- Aquecer a água, moer e pesar o café.



2

- Colocar um filtro na parte superior da Chemex certificando-se de que o lado triplo fique de frente para o bico. Isso vai permitir que o ar escape durante o processo de extração.



3

- Colocar a Chemex completa com filtro lavado sobre a balança. Tarar a balança.

4



5

- Adicionar o café moído ao filtro. Nivelar o pó. Tarar a balança.



6

- Iniciar o cronômetro e começar extração com pré-infusão de 100g de água por 90 segundos.



7

- Usar um movimento circular contínuo e despejar lentamente a água sobre o café, vertendo para o meio. Evitar passar água sobre os lados do filtro.

8



9

- Retirar o filtro com cuidado e servir.

- Atenção sobre a balança. Parar quando o peso atingir 710g.
- Observação: se a suspensão ficar muito alta, pausar por um momento para deixar o nível cair alguns centímetros e continuar a derramar lentamente. Não encher até a borda do filtro Chemex.
- Sugestão: manter o nível da suspensão de pelo menos 5 cm abaixo da borda da Chemex.



4.3 PRENSA FRANCESA (FRENCH PRESS)

A Prensa Francesa permite que você experimente a bebida através de uma ampla gama de temperaturas e, quando bem preparada, resulta em uma bebida doce e agradável.

É normal um pouco de resíduo de pó na xícara.

☕ Ingredientes

38g de café em grão (preferência 12-36 horas pós-torrra)

500 ml de água filtrada (90-95°C)

Utensílios

- ❖ Prensa Francesa com cilindro e êmbolo completo
- ❖ Mexedor
- ❖ Chaleira elétrica / fonte de calor / torre de água quente
- ❖ Moedor definido para moagem grossa (sal grosso)
- ❖ Chaleira de bico
- ❖ Balança digital
- ❖ Cronômetro

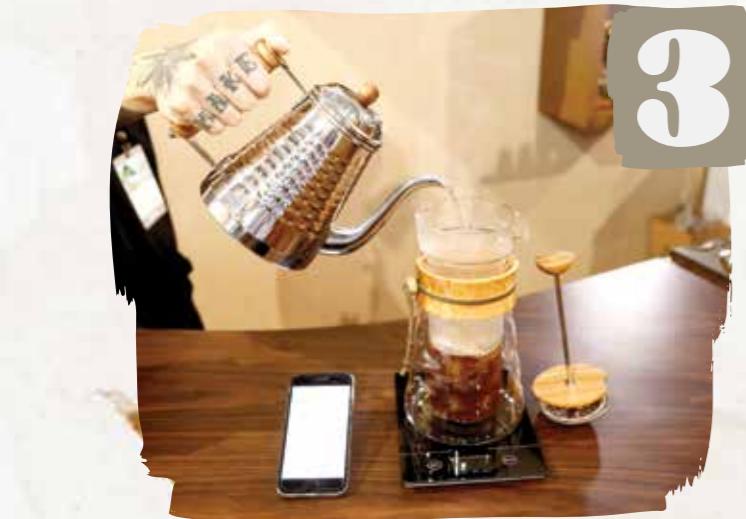


Modo de Preparo



1

- Aquecer a água, moer e pesar o café. Escaldar os recipientes.



3

- Iniciar o cronômetro assim que começar a despejar a água quente lentamente, para que possa monitorar a precisão do peso.



4

- Parar de despejar água quando o peso atingir 500g. Colocar o êmbolo vedando o gargalo, sem abaixar.



2

- Colocar a Prensa Francesa sem o êmbolo sobre a balança. Tarar a balança. Adicionar o café moído ao cilindro da Prensa Francesa. Tarar a balança.



5

- Deixe em infusão por 2 e 50 segundos. Com ajuda de uma colher, quebre a crosta que está por cima da bebida. Não leve a colher até o fundo da jarra.



6

- Com 3 segundos, posicionar rapidamente o êmbolo em cima da bebida e pressionar para baixo lenta e cuidadosamente. Muito rápido ou com muita força pode derramar o café e, possivelmente, arruinar sua bebida.



7

- Com o êmbolo posicionado sobre a borra, mantenha sua Prensa Francesa fechada e sirva as xícaras.

LIMPEZA
Esta cafeteira fica suja facilmente. Para garantir uma bebida sem interferências de sabores desagradáveis é recomendado remover o êmbolo e inspecionar que nenhum óleo de café velho ou crosta esteja presente em todos os pedaços do êmbolo, da tampa ou cilindro. Certifique-se de montar corretamente antes do novo preparo.

4.4 SIFÃO (GLOBINHO, SIPHON)

Sifão é um dos equipamentos mais charmosos e complexos para preparo de café. Acompanha o paladar de muitos amantes há muitos anos. Utiliza vácuo e pressão para obtenção de um café equilibrado e quente. Propõe muito charme à mesa.

• Ingredientes

26g de café em grãos (preferência 12-36 horas pós-torra)

375g de água filtrada morna

Utensílios

- ❖ Sifão (globo inferior, globo superior, filtro com mola e cordão)
- ❖ Fônta de calor (queimador a gás, álcool, resistência)
- ❖ Balança digital
- ❖ Moedor definido para moagem média (açúcar cristal)
- ❖ Mexedor
- ❖ Chaleira de água



Modo de Preparo



1

- Aquecer a água, moer e pesar o café.



2

- Adicionar água morna ao globo inferior.



3

- Encaixar o globo superior montado sobre o globo inferior com firmeza na vedação e adicionar o café moído. Colocar a fonte de calor sob o globo inferior com água.

MONTAGEM

Embeber o filtro de pano em água quente por pelo menos 1 minuto antes de utilizá-lo. Isso vai permitir flexibilidade para um melhor ajuste caso esteja fora do suporte de metal.

Para montar o filtro: colocar o disco de metal voltado para baixo sobre o filtro de pano molhado. Puxar as pontas da corda de ajuste apertado enquanto ajusta lentamente a colocação do disco para que ele permaneça centrado. Amarrar a corda com um laço que possilite a remoção posterior para higienização.

Coloque o filtro montado no globo superior do sifão com a mola para baixo, de forma que permita a queda da corrente. Puxar a corrente para baixo até que você seja capaz de prender o gancho à parede do tubo de vidro para segurá-la no lugar, apoiando e vedando. O globo superior está pronto.

Ter em mãos água morna e o café moído recente.

Verificar se o globo inferior está realmente seguro e preso no suporte.



4

- Logo a água vai começar a subir para o globo superior. Assim que a metade da água subir, use um mexedor para a primeira agitação e, mexer para trás e para frente. Não tenha medo de agitar o café. É importante que você tenha todo o café submerso dentro de 3 segundos. Se você fez isso corretamente, o café deve flutuar de volta, formando uma crosta cremosa e grossa com múltiplas camadas de cores. Evitar a criação de qualquer turbilhão com o mexedor durante todo preparo. Se você pegar o movimento de um redemoinho, ele vai continuar girando, fazendo com que o excesso de agitação baixe a temperatura da fonte de calor e há possibilidade de o café descer prematuramente.



5

- Quando quase toda a água subir, realizar a segunda agitação delicadamente, movendo o mexedor para trás e para frente ao longo do topo quebrando a crosta. Após a segunda agitação, diminuir a potência da fonte de calor tanto quanto possível, sem deixar que o café passe para baixo.



6

- Cortar o calor quando houver bolhas no cano. Esse processo de descida deve durar aproximadamente 45 segundos. Nunca deixar a corrente encostar-se ao globo inferior quente e sem água. Isso pode quebrar seu sifão.



7

- Remover o globo superior com cuidado, lentamente, balançando-o de forma circular para acabar com o vácuo e retirar o globo superior com segurança.



8

- Desamarrar o cano para servir o café.

LIMPEZA

Para retirar a borra de café, puxar a corrente, esticando a mola. Posicionar o globo superior de cabeça para baixo sobre uma superfície, esticar a mola com o gancho desencaixado e soltar o filtro, deixando-o cair para fora. Recupere o filtro e lave o excesso de borra no globo superior. Desamarrar o filtro de pano e lavar.

O filtro de pano deve ser lavado muito bem com água quente antes de reutilizá-lo e deve ser usado no máximo por oito vezes.

4.5 AEROPRESS

Este método lembra o funcionamento de uma seringa. Utilizando-o como indicado, apresentará uma bebida com menos amargor e acidez, com coloração mais turva devido à extração de óleos. O sabor do café pode lembrar um espresso, pois também é extraído sob pressão.

Este método é muito utilizado em várias partes do mundo e existem diversas formas de utilização.

Ingredientes

18g de café (preferência 12-36 horas pós-torra)
200 ml de água filtrada (90-95°C)

Utensílios

- ❖ Aeropress (cilindro, êmbolo, tampa, filtro, mexedor, suporte, funil)
- ❖ Pitcher 20 oz / 591 ml ou jarra resistente
- ❖ Chaleira elétrica / fonte de calor / torre de água quente
- ❖ Moedor definido para uma moagem média (açúcar cristal) *indicação do fabricante
- ❖ Chaleira de bico
- ❖ Balança digital
- ❖ Cronômetro



Modo de Preparo



1

- Aquecer a água, moer e pesar o café.



2

- Remover o êmbolo e a tampa.



3

- Colocar um filtro na tampa e escaldar com água quente, caso o filtro seja de papel.

4

- Torcer a tampa com o filtro, encaixando ao cilindro. Apoiar o suporte da Aeropress sobre a pitcher, encaixando o cilindro sobre o suporte.



5

- Colocar o café moído dentro do cilindro.



6

- Colocar 200 ml de água quente e mexer.



7

- Encaixar o êmbolo sobre o cilindro, somente tampando. Deixar 30 segundos, pré-infusão.



8

- Abrir, mexer novamente e encaixar o êmbolo reto.



9

- Retirar de cima da balança e descer o êmbolo com suavidade por cerca de 45 segundos.

LIMPEZA

Retirar a tampa, empurrar o êmbolo para ejetar o disco de borra dentro do lixo e lavar todas as peças.

4.6 CAFÉ TURCO

"O café deve ser negro como o inferno, forte como a morte, e tão doce como o amor."

O café turco é muito tradicional e envolve vários rituais em algumas partes do mundo. É uma das poucas bebidas que não separa o pó de café da bebida. Existe em alguns lugares a tradição da leitura da borra que sobra no fundo da xícara. Seu sabor é intenso e pode variar de acordo com o café utilizado, pois alguns lugares do mundo não utilizam café 100% arábica e também permitem utilizar açúcar e especiarias para o preparo.

Ingredientes

24g de café (preferência 12-36 horas pós-torra)

150 ml de água filtrada

Opcional: açúcar, cardamomo ou canela

Utensílios

- ❖ Ibrik / cezve (caçarola de cobre com formato específico)
- ❖ Mexedor
- ❖ Fente de calor regulável
- ❖ Xícaras de porcelana



Modo de Preparo

Moer o café mais fino possível, preferência com moedor turco.



1



2

Colocar a água na ibrik.

Adicionar o café e o açúcar, caso deseje adoçar. Não mexer ainda.



3

Quando o café estiver afundando na água e um pouco quente, mexer bem.



4

Controlar o fogo para formar espuma, mas não deixar ferver. Caso necessário, levantar a ibrik afastando da fonte de calor para não derramar.



5

Deixar a espuma levantar até a borda uma vez, afastando da fonte de calor para não ferver nem derramar.



6

Aproximar da fonte de calor para mais uma elevação.



7

Na segunda elevação, servir a metade do café em uma xícara.



8

Voltar para o calor e, na terceira elevação, servir o restante do café na mesma xícara.



9

Tampar a xícara e deixar por 1 a 2 minutos. Caso queira, pode adicionar um cardamomo à xícara antes de servir.

4.7 CLEVER

A Clever utiliza o formato de filtro comum e está entre os métodos de infusão. Em sua extremidade possui uma válvula de fluxo que só permite a passagem da bebida quando apoiada sobre o recipiente.

A bebida preparada neste método é bem suave, tem aparência de chá, mas sua complexidade pode surpreender.

Ingredientes

22g de café (preferência 12-36 horas pós-torra)
270 ml de água filtrada (90-95°C)

- #### Utensílios
- ❖ Clever coffee dripper (gotejador inteligente)
 - ❖ Apoio Clever
 - ❖ Filtro de papel comum
 - ❖ Mexedor
 - ❖ Chaleira elétrica / fonte de calor / torre de água quente
 - ❖ Moedor definido para moagem fina / média (farinha de rosca)
 - ❖ Chaleira de bico
 - ❖ Balança digital
 - ❖ Cronômetro



Modo de Preparo



1

- Aquecer a água, moer e pesar o café.

2



3

- Adicionar café moído. Colocar sobre balança e certificar o peso do café. Tarar a balança.



4

- Adicionar 270g/ml de água e iniciar o cronômetro. Comece no meio e em espiral para fora.

5



- Em um minuto e meio, abrir e mexer a superfície.



6

- Deixar até o tempo de três minutos e meio. Posicionar o suporte em recipiente ou xícara. Assim, abrirá a válvula e a bebida vai descer.

4.8 COADOR DE PANO

O tradicional coador de pano pode ser utilizado com proporções variáveis. O mais importante para obtenção de uma xícara limpa (sem gosto residual) é que seja feita uma higienização rigorosa, sem adição de sabão. O coador deve ser escaldado com água fervente antes do uso.

O pano permite a passagem de alguns sólidos, por isso é comum no fundo da xícara um pouquinho de pó de café.

Ingredientes

10g de café em grão (preferência 12-36 horas pós-torra)
100 ml de água filtrada (90-95°C)

Utensílios

- ❖ Coador de pano (com suporte)
- ❖ Xícara / bule / jarra para coletar bebida
- ❖ Chaleira elétrica / fonte de calor / torre de água quente
- ❖ Moedor definido para uma moagem média / fina (areia)
- ❖ Chaleira de bico
- ❖ Balança digital
- ❖ Cronômetro



Modo de Preparo



1

Aquecer a água, moer e pesar o café.



2

Escaldar o coador com água quente. Desprezar essa água.



3

Apoiar o coador no suporte coletores. Tarar a balança (zero). Pesar 10g de café moído. Agitar levemente para nivelar. Tarar a balança (zero).



4

Iniciar o cronômetro e começar a extração, despejando água quente, com pré-infusão de 10g/ml de água por 15 segundos.



5

Lentamente começar a despejar mais água em direção ao centro, mantendo movimentos circulares. O fluxo de água deve ser lento. Manter esse movimento até 100g o que deve ocorrer de um a um minuto e meio.



6

Uma vez que o fluxo diminuir para gotejamento, a bebida está pronta.



4.9 TORRE DE CAFÉ A FRIO (COLD BREW)

Foi criado no Japão com design alquimista. Tem sistema de gotejamento no qual a água passa pelo café lentamente, proporcionando uma bebida de sabor intenso, porém com menos teor de cafeína e acidez e licorosa e encorpada.

O café extraído é muito concentrado e tem validade prolongada.

✿ Ingredientes

100g de café em grão (preferência 12-36 horas pós-torra)

200 ml de água filtrada gelada

400 ml de gelo de água filtrada



Utensílios

- ✿ Conjunto Moica completo
- ✿ Moedor definido para uma moagem fina (areia fina)
- ✿ Balança digital
- ✿ Cronômetro

Modo de Preparo

-  1 Montar o conjunto Moica.
-  2 Moer o café e colocar sobre o filtro no compartimento número 2. Compactar o pó de café com um tamper totalmente nivelado.
-  3 Colocar um filtro de papel circular sobre o pó para impedir respingos. Posicionar o compartimento número 2 na estrutura.
-  4 Certificar que a torneira de gotejamento do compartimento número 1 está fechada. Colocar 200 ml de água gelada e completar o volume até 600 ml com gelo.
-  5 Certificar a colocação de todos os compartimentos.
-  6 Abrir a torneira de gotejamento no fluxo de 3 gotas a cada 5 segundos.
-  7 Assim que observar que o pó de café está por inteiro úmido, cessar o fluxo de água e deixar por 30 segundos em pré-infusão.
-  8 Após a pré-infusão, abrir a torneira de gotejamento no fluxo de uma gota a cada segundo.
-  9 Cessar o fluxo de água no momento em que obtiver o volume, a concentração desejada ou o equivalente a cinco horas.

4.10 KONO DRIP

O suporte gotejador Kono Drip é popular no Japão. As ranhuras internas do suporte combinadas com um filtro mais grosso e fluxo de água em gotejamento proporcionam uma bebida bastante concentrada, permitindo diluir com água até a concentração desejada.

Para escolher a diluição ideal para seu paladar é necessário provar em três etapas: a primeira é somente o extrato, a segunda é com 1/3 de água quente e, por último, com 2/3 de água quente.

Ingredientes

30g de café em grão (preferência 12-36 horas pós-torra)
Água filtrada (90-95°C)

Utensílios

- ❖ Suporte gotejador
- ❖ Filtro Kono
- ❖ Jarra graduada para coletar bebida
- ❖ Chaleira elétrica / fonte de calor / torre de água quente
- ❖ Moedor definido para uma moagem média (trigo)
- ❖ Chaleira de bico
- ❖ Balança digital
- ❖ Cronômetro



Modo de Preparo



1

- Aquecer a água, moer e pesar o café.



2

- Dobrar a borda do filtro e encaixar no suporte. Escaldar o filtro com água quente.



3

- Desprezar essa água.

4

- Apoiar o suporte em jarra graduada, colocar o café moído e agitar levemente para nivelar. Tarar a balança (zero).



5

- Com a ponta de uma colher faça um furo no centro do pó de café.



6

- Iniciar o cronômetro e começar a extração, despejando água quente, com pré-infusão de 50g de água por 30 segundos.

7

- Lentamente começar a gotejar a água, mudando de posição pelo centro do pó até observar uma coloração mais clara sobre a crosta.

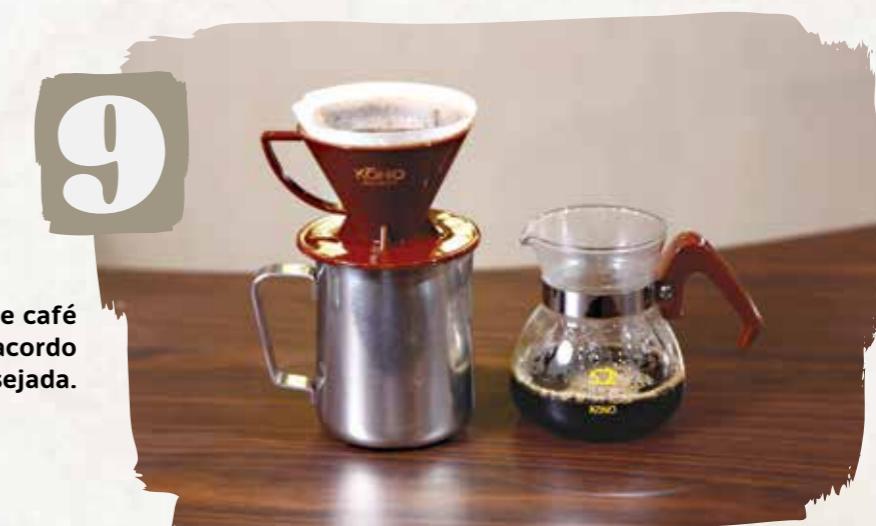


8

- Manter um fluxo circular contínuo, certificando-se de que a água não toque diretamente no papel. Manter esse movimento até obter 100 ml de volume de café extraído em 2 segundos e meio.

9

- Pode-se diluir esse café com água quente de acordo com a concentração desejada.



4.11 SOFTBREW

Softbrew é uma jarra de porcelana, de origem inglesa, com um filtro cilíndrico metálico perfurado com nanofuros, onde ficam o café e a água em infusão. Assim como a Prensa Francesa, pode ter algum resíduo. Também pode ser usado para preparar o café a frio.

✿ Ingredientes

15g de café em grão (preferência 12-36 horas pós-torra)

Água filtrada

Utensílios

- ❖ Jarra softbrew com filtro
- ❖ Mexedor
- ❖ Chaleira elétrica / fonte de calor / torre de água quente
- ❖ Moedor definido para moagem grossa (sal grosso)
- ❖ Chaleira de bico
- ❖ Balança digital
- ❖ Cronômetro



Modo de Preparo



1

- Aquecer a água, moer e pesar o café.

2



- Posicionar o filtro dentro da jarra de porcelana. Escaldar e despezar a água.

3

- Colocar o café moído no filtro.



4

- Adicionar a água até a marca de máximo e mexer.

5



- Iniciar o cronômetro e tampar a jarra.

6



- Deixar o café em infusão de 4 a 8 minutos, dependendo do resultado desejado.

LIMPEZA

Enxaguar o filtro com critério para não acumular óleo e pó na superfície do filtro.

PREPARO A FRIO

Utilizar a mesma receita acima, porém adicionar água fria, tampar e colocar na geladeira por 8 horas.

4.12 TODDY (COLD BREW)

É um método prático para preparo de grandes quantidades de café frio, ideal para drinques gelados e pratos com café. O resultado é uma bebida com baixa acidez, pouco amargor e suave.

✿ Ingredientes

336g de café em grão (preferência 12-36 horas pós-torra)
1960 ml de água filtrada

Utensílios

- ✿ Conjunto Toddy (jarra de vidro, balde com rolha e filtro)
- ✿ Colher grande
- ✿ Moedor definido para moagem grossa (sal grosso)
- ✿ Balança digital
- ✿ Jarra para água
- ✿ Plástico filme



Modo de Preparo

• Medir a água. Moer e pesar o café. Na primeira etapa utilizar somente o balde plástico Toddy.

1^a Etapa



1

• Tampar a parte inferior do balde com a rolha e posicionar o filtro no encaixe.

2

• Adicionar 280 ml de água fria.

3

• Adicionar a metade do café moído sobre a água.



4

• Despejar 840 ml de água fria por toda superfície do pó. Aguardar 5 minutos.

5

• Colocar o restante do café moído e despejar mais 840 ml de água fria lentamente, molhando toda superfície. Com fundo de uma colher, levemente, afundar o pó flutuante. Nunca mexer.



6

• Tampar o balde com plástico filme e colocar na geladeira por 12 horas.

2^a Etapa



7

• Retirar a rolha e apoiar o balde sobre a jarra de vidro para filtrar.

5 BIBLIOGRAFIA

Intelligentsia Coffee. Disponível em: <<http://www.intelligentsiacoffee.com/>>. Acesso em: jan. 2015.

Hario. Disponível em: <http://www.hario.jp/pdf/PAPER_FILTER_FOR_V60_DRIPPER_VCF.pdf>. Acesso em: jan. 2015.

Métodos diversos. Revista Espresso. ed 40. Jun-Jul-Ago 2013, páginas 66 a 75. ISBN1806-2970.

Kalita. Disponível em <http://kalita-usa.com/wave_series.html>. Acesso em: dez. 2014.

Aeropress. Disponível em <<http://www.aeropress.com/>>. Acesso em: dez. 2014.

Aeropress. Disponível em: <<http://aerobie.com/images/AeroPress%20Instructions%20for%20Web%20L.pdf>>. Acesso em: dez. 2014.

Café turco. Disponível em: <https://www.turkishcoffeeworld.com/How_to_make_Turkish_Coffee_s/54.htm>. Acesso em: out. 2014.

Café turco. Disponível em <<http://coffeegeek.com/guides/turkishcoffee>>. Acesso em: out. 2014.

Café Vietnamese. Disponível em:

<http://www.wanderingspoon.com/ws/Vietnamese_Coffee_%28Ca_Phe%29_Text_and_illustrations_by_Bryan_Wu_-_Wandering_Spoon.html>. Acesso em: out. 2014.

Clever. Disponível em: <<http://www.brucesbrew.com/clever-coffeedripper.html#axzz3bpugabm2>>. Acesso em: out. 2014.

Clever. Disponível em: <<http://backseatbaristas.wordpress.com/brewingmethods-2/clever-coffee-dripper-method>>. Acesso em: out. 2014.

Métodos. Disponível em: <<http://www.specialty-coffee-advisor.com/coffee-brewing.html>>. Acesso em: out. 2014.

Vietnamita. Disponível em: <<http://www.ineedcoffee.com/04/vietnamese/>>. Acesso em: out. 2014.

Clever. Disponível em: <<http://www.sweetmarias.com/ clevercoffeedripper pictorial.php>>. Acesso em: out. 2014.

Chalfoun, Sara Maria. Glossário de termos técnicos utilizados na cafeicultura; Sara Maria Chalfoun. Lavras: Epamig – CTSM, 2008. 305p. ISBN: 978-85-99764-08-4.

REALIZAÇÃO



compredopequeno.com.br
[/compredopequeno](https://www.facebook.com/compredopequeno)
[@compredopequeno](https://twitter.com/compredopequeno)



Especialistas
em pequenos
negócios.

APOIO

