

MESTRE DO CAFÉ

Desvendando os segredos do barista

Material de treinamento para funcionários do
café metro

CAFÉS PUROS

01

MONTAGEM DA BANDEJA

- Prepare adoçante/açúcar conforme preferência.
- Coloque o pratinho do tamanho ideal para a xícara.
- Disponha uma colher para mexer, junto ao biscoito de cortesia (ambos no pratinho da xícara).
- Sirva com um shot de água com gás para acompanhar.

CAFÉ EXPRESSO

• Como Preparar um Café Espresso Perfeito:

- Utilize 11g de café moído fino para café curto e 17g para café duplo na manete . Use o compactador para deixar o pó uniforme.
- Coloque a manete na máquina de expresso, girando da esquerda para a direita para garantir firmeza.
- Colocar a xícara em baixo da manete, dê start para iniciar: o tempo ideal de extração é de 25 segundos para cada 30ml.
- Após encher até a marcação, desligar e servir.
ATENÇÃO: O café deve estar com crema por cima !

MOKA SPOT

● Preparação:

- Encha a base da Moka Pot com água da máquina de café até a marcação da lateral.
- Coloque o café moído no filtro da Moka Pot, niveland-o sem pressionar.
- Use café com moagem média-fina para obter o melhor resultado
- Encaixe o filtro na base com água e rosqueie a parte superior da Moka Pot firmemente.

MOKA SPOT

- No fogão:

- Coloque a Moka spot no fogão em fogo médio.
- Deixe a tampa fechada e aguarde até que o café comece a subir pela coluna central.
- Quando o café estiver terminando de subir, retire a Moka spot do fogo.

- Servindo:

- Despeje o café imediatamente em uma xícara para aproveitar todo o sabor e aroma.

PRENSA FRANCESA

● Preparando a prensa:

- Pré-aqueça a prensa francesa com água quente da máquina de café para estabilizar a temperatura.
- Use o êmbolo para cima e para baixo para distribuir a agua quente e remover os resíduos
- Descarte a água de pré-aquecimento antes de adicionar o café.

PRENSA FRANCESA

● Pré infusão:

- Adicione café moído grosso à prensa francesa. Use uma proporção de cerca de duas colheres de sopa bem cheia.
- Despeje a água aquecida apenas para cobrir o café moído, molhando todo o café uniformemente.
- Dê uma mexida suave para garantir que todo o café esteja saturado. Após isso aguardar 40 segundos.

● Infusão:

- Adicione 3 ou 4 dedos de água, tampe com o êmbolo e aguarde 4 minutinhos.

PRENSA FRANCESA

● Servindo:

- Após 4 minutos, pressione o êmbolo para baixo lentamente e de forma constante.
- Sirva o café em uma xícara dupla imediatamente para evitar a extração excessiva.

CAFÉ COADO

- Preparar o Coador de Pano:

- Antes de usar, escalde o coador de pano com água quente para limpá-lo e aquecê-lo.
- Adicione o pó de café deixando sobrar 1 dedo e meio de espaço para água.
- Coloque o coador no suporte.

- Prepare a chaleira:

- Escalde a chaleira para remover impurezas, descarte a água e encha novamente com água da máquina.
- Aqueça um pouco a água na varinha de vapor.

CAFÉ COADO

- Servindo (Na mesa do cliente):

- Despeje um pouco de água quente sobre o café moído, apenas o suficiente para molhar todo o café.
- Aguarde cerca de 30 segundos para o café "florescer" e liberar os gases.
- Após o blooming, continue despejando a água quente em movimentos circulares, começando do centro e movendo-se para fora.
- Despeje a água de forma constante e lenta, garantindo uma extração uniforme.

CAFETEIRA V60

- Preparo do filtro:

- Coloque o filtro de papel na V60 e enxágue-o com água quente para remover qualquer gosto de papel e aquecer a cafeteira. Descarte a água após o enxágue.
- Adicione café moído médio ao filtro. Use uma proporção de cerca de 2 scoop

- Prepare a chaleira:

- Escalde a chaleira para remover impurezas, descarte a água e encha novamente com água da máquina.
- Aqueça um pouco a água na varinha de vapor.

CAFETEIRA V60

- Primeira infusão (blooming):
 - Comece despejando uma pequena quantidade de água quente sobre o café moído, apenas o suficiente para molhar todo o café (cerca de 30 ml).
 - Aguarde cerca de 30-45 segundos para o café "florescer" e liberar os gases.
- Preparando o café:
 - Após o blooming, continue despejando a água quente em movimentos circulares, começando do centro e movendo-se para fora e de volta ao centro, em um padrão espiral.
 - Despeje a água de forma constante e lenta, garantindo uma extração uniforme.

CAFETEIRA V60

- Servindo:

- Remova a V60 e o filtro de papel.
- Sirva o café diretamente na xícara ou copo do cliente.

BULLETPROOF

- Faça o café:

- Faça uma xícara dupla de café quente usando seu método preferido (Expresso ,V60, prensa francesa, Moka Pot, etc.) utilizando os ingredientes escolhidos pelo cliente (Canela, noz moscada, cravo, cúrcuma, etc.)

- Misturando:

- No liquidificador ou em um copo alto, adicione o café quente e o óleo de coco .
- Bata tudo no liquidificador por 20-30 segundos até que a mistura fique homogênea e espumosa. Se estiver usando um mixer de mão, bata diretamente no copo até obter a mesma consistência.

BULLETPROOF

- Servindo:

- Despeje o Bulletproof Coffee em um copo ou xícara e sirva imediatamente.



BULLETPROOF

INCREMENTANDO

- Bulletproof spice:

- Adicione uma pitada de canela, noz-moscada, gengibre e açafrão ao preparo básico.
- Adicione um toque de extrato de baunilha para complementar os sabores.

- Bulletproof Nutty Delight:

- Adicione uma colher de chá de manteiga de amêndoas ou amendoim ao preparo básico.
- Adicione uma pitada de canela para complementar o sabor.

CREMANDO LEITE

02

LEITE CREMADO

● Preparação Inicial:

- Antes de começar, **abra a pressão da varinha** para eliminar qualquer líquido remanescente e garantir que não se misture com o leite.
- Medida do Leite: Coloque o leite na pitcher até atingir a marcação do cimento para obter a quantidade ideal.

Cimento da pitcher

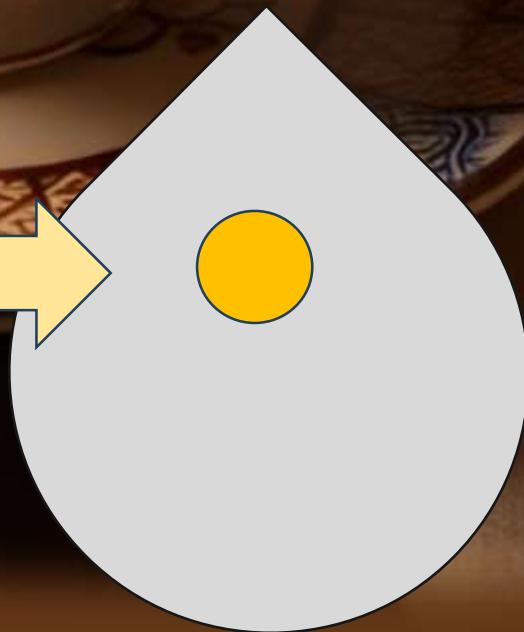


LEITE CREMADO

● Processo de vaporização:

- Posicione a pitcher de frente para a máquina, coloque a varinha de vapor a um dedo de distância do centro e totalmente submersa.
- Abra a pressão da máquina e segure a pitcher com uma mão no cabo e a outra na lateral para monitorar a temperatura.
- O leite deve girar como um redemoinho por 7 segundos.

Posição da ponta da varinha



LEITE CREMADO

● Fazendo a crema:

- Levemente puxe a pitcher para trás para que a varinha de vapor suba; você deve ouvir um chiado como papel rasgado (não como um barulho de porquinho).
- Quando o som parar, mantenha a pitcher nessa posição por alguns segundos para que a crema suba e o leite gire novamente.
- Repita o processo de puxar a pitcher para trás para ouvir o chiado novamente. Quando a lateral da pitcher estiver quente ao toque, o leite estará pronto.

LEITE CREMADO

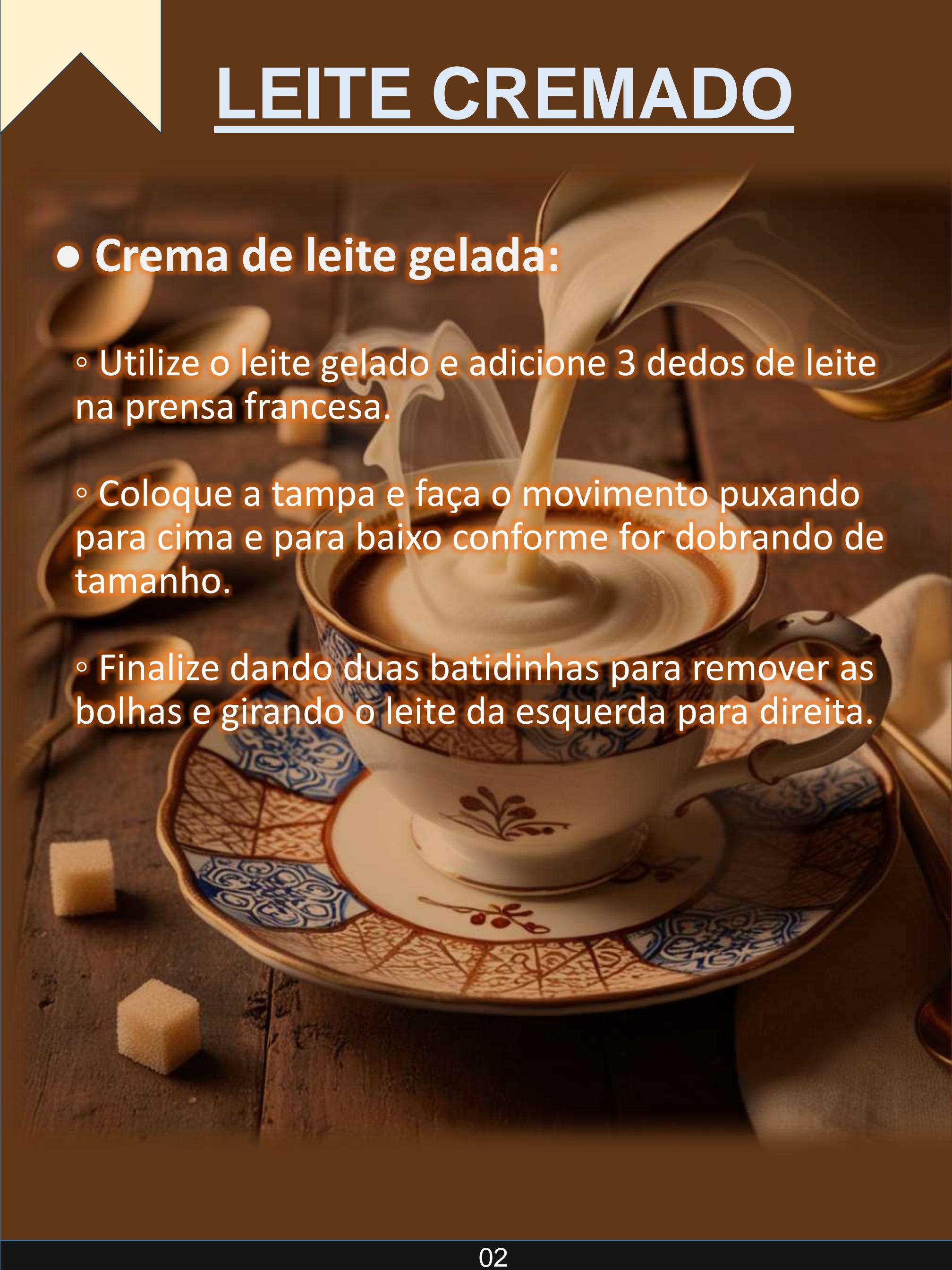
● Finalizando e servindo:

- Desligue a pressão e retire imediatamente a varinha de vapor. Limpe-a com um pano.
- Dê duas batidas suaves na pitcher para eliminar bolhas e, em seguida, gire o leite suavemente da esquerda para a direita para obter uma textura cremosa.
- Servir na xícara ou taça: Para garantir que a crema se misture perfeitamente com o leite, vire a pitcher suavemente, fazendo um movimento tremendo com a mão ou balançando levemente para cima e para baixo.

LEITE CREMADO

● Crema de leite gelada:

- Utilize o leite gelado e adicione 3 dedos de leite na prensa francesa.
- Coloque a tampa e faça o movimento puxando para cima e para baixo conforme for dobrando de tamanho.
- Finalize dando duas batidinhas para remover as bolhas e girando o leite da esquerda para direita.



LEITE CREMADO

INCREMENTANDO

- Crema saborizada:

- Adicione um toque de mel ao leite antes de vaporizar para um sabor doce e aromático.
- Experimente adicionar um pouco de noz-moscada ou canela em pó ao leite para um sabor especial.

- Formas de treinamento:

- Misture água com detergente e realize o processo normalmente. Lembre se de limpar o equipamento ao termino para evitar **CONTAMINAÇÃO QUÍMICA !**

CAFEZINHOS DA TARDE

03

CAPUCCINO

- Preparo do Cappuccino:

- **Chocolate:** Na xícara dupla, coloque 1/3 de chocolate ralado.
- **Leite Quente:** Adicione 1/3 de leite quente cremado.
- **Café Espresso:** Complete com 1/3 de café expresso.



CAPUCCINO

● Finalização:

- Polvilhe canela por cima para dar um toque especial.



CAPUCCINO LAYANA

● Inicio:

- Capuccino Base: prepare o capuccino como de costume (chocolate+Expresso + leite cremado) em uma taça especial.
- Passe Nutella na borda da taça.
- Chantili Perfeito: Adicione chantili em forma de caracol, começando de fora para dentro.

CAPUCCINO LAYANA

- **Finalização especial:**

- Coloque um biscoito de canudo no chantili.
- Finalize com raspas de chocolate e uma pitada de canela por cima.

MACCHIATO

● Iniciando:

- Faça um espresso duplo ou curto, conforme solicitado, e despeje na xícara.
- Aqueça e vaporize o leite até formar uma espuma cremosa e densa.

● finalizando:

- Use uma colher para pegar apenas a espuma do leite vaporizado
- Coloque a espuma no centro da xícara de espresso, criando um círculo perfeito no topo.

CHOCOLATUDOS

04

CHOCOLATE QUENTE

● Preparação Inicial:

- Coloque 2/3 de uma xícara dupla de leite na pitcher.
- Adicione o sachê de chocolate ao leite e misture bem com uma colher.
- Utilize a varinha de vapor da mesma forma como fizemos para o leite cremado: submersa e a um dedo de distância do centro da pitcher.

CHOCOLATE QUENTE

Continuação:

- Aqueça o leite com chocolate até que comece a borbulhar e subir na pitcher.
- A textura deve ficar como uma calda de chocolate, espessa e cremosa.

CHOCOLATE QUENTE

- **Chocomenta:**

- Adicione 1/2 shot de Monin menta glacial ao leite e misture junto com o pó de chocolate

- **Chocomallow:**

- Decore com marshmellow no processo final do chocolate quente

CHOCO DAVI

● Pocesso inicial:

- Em uma taça faça o processo normal do chocolate quente.
- Cubra a borda da taça com Nutella para um toque de indulgência.

● Finalizando:

- Adicione Chantilly: Generosamente, adicione uma camada de chantilly cremoso por cima do chocolate quente.

Coloque um biscoito canudo e utilize sua criatividade para finalizar .

MOCHAS

05

MOCHA

● Processo inicial:

- Prepare a Taça: Comece adicionando calda de chocolate ou caramelo até o começo da alça da taça, deixando um rastro de sabor delicioso.
- Prepare o Leite: Incline a taça e derrame o leite cremoso pela parede, com cuidado para não misturar com a calda, deixando um espaço de aproximadamente 2 dedos no topo.

● Finalizando:

- Adicione o Expresso: Com uma mini pitcher, despeje o expresso cuidadosamente sobre o leite, criando um efeito de degradê ou camadas entre os ingredientes.

VIETNAMITA

● Café Vietnamita:

- Diluímos uma cápsula de café congelada na mini pitcher.
- Enquanto isso, adicione leite condensado até o começo da alça da taça.

● Crema fria:

- Prepare o leite cremado frio (como no processo de crema fria).
- Adicione o leite cremado frio sobre o leite condensado na taça.

VIETNAMESE

● Finalização:

- Utilize o café gelado da mini pitcher para criar a camada de café sobre o leite.
- Adicione raspas de limão por cima para um toque especial.

● Incrementando:

- Sirva com uma rodelinha de limão na borda da taça.
- Adicione uma folhinha de hortelã fresca para um toque de cor e frescor.

CAFÉ ESPECIAL

06

SHAKERATO

● Do começo:

- Faça um espresso duplo usando a máquina de café e encha duas mini pitcher.
- Coloque no liquidificador o espresso duplo, gelo, 1 colher de chá de mel e o suco de 1 limão espremido.
- Bata por alguns segundos até ficar bem misturado e gelado.

SHAKERATO

● Processo final:

- Despeje a mistura em um copo de vidro com gelo.
- Decore com uma rodelinha de limão na borda do copo.

AFOGATO

● Preparação:

- Adicione 3 bolas de sorvete em uma taça de Martini.
- Decore o sorvete utilizando a calda de preferencia do cliente.
- Prepare um expresso curto na mini pitcher.

● Finalizar na mesa do cliente:

- Derrube o café expresso na taça para criar uma apresentação maravilhosa, servir com uma colher e canudo

CAFÉ COM LEITE



LATTE (CAFÉ COM LEITE)

● Fazendo o Latte:

- Encha a pitcher com leite frio (aproximadamente até a metade). Aqueça e vaporize o leite até formar uma espuma cremosa e brilhante.
- Adicione o café: Faça um expresso curto na mini pitcher e cuidadosamente derrame o café no centro da taça para fazer camadas de café com leite.

LATTE (CAFÉ COM LEITE)

● Latte com monin:

- Coloque o xarope monin escolhido pelo cliente até o início da alça da taça
- Incline a taça e cuidadosamente Adicione o leite cremado fazendo com que ele caia bem devagar na parede do copo. É muito importante jogar com calma para não misturar o leite e o xarope, perdendo o efeito de camadas.
- Finalize adicionando com a mini pitcher o expresso curto para fazer o efeito de camadas.

FRAPUCCINOS

08

FRAPUCCINO

● Prepare o Café:

- Dilua uma cápsula de café congelada com um Expresso fresco para um sabor robusto. (2 capsulas para 500ml)

● No liquidificador:

- Combine o café preparado com 3 bolas de sorvete.(5 bolas de sorvete para 500ml)
- Adicione o sabor escolhido pelo cliente (ex: chocolate, caramelo, etc.) para um toque extra.
- Bata até obter uma mistura cremosa e homogênea.

FRAPUCCINO

● Dicas de Decoração:

- Decore a taça com calda antes de adicionar a mistura do Frapuccino, em seguida coloque a mistura deixando espaço de meio dedo.
- Adicione chantilly fazendo um caracol de fora para dentro da taça.

● Finalizando:

- Coloque dois biscoitos de canudo e deixe a criatividade fluir nos detalhes finais!



FRAPUCCINO

Sabores do frapuccino:

- **CHOCOLATE**: adicione 1 shot de calda de chocolate. Para 500ml adicione 2 shots.
- **CARAMELO**: Adicionar 1 shot de Monin caramelo. Para 500ml adicione 2 shots.
- **CHOCO CARAMELO**: Adicionar um 1 shot sendo metade Monin de caramelo e metade calda de chocolate.
- **PAÇOCA**: Adicionar 1 paçoca para cada bola de sorvete.
- **COOKIE**: Adicionar de 2 a 3 colheres (de sopa) cheias de cookie.
- **NUTELA**: Adicionar duas colheres de Nutella, e também usar Nutella em volta do topo da taça.
- **SENSAÇÃO**: adicionar 1 saquinho de recheio frutas vermelhas e 1 shot de calda de chocolate.

Obrigado por ler até aqui !

Este E-book foi gerado por IA e diagramado por humano, os comandos utilizados se encontram no meu perfil do Github

Este E-book foi gerado com fins didáticos para padrões de um restaurante, foi realizado uma validação humana, porém o conteúdo pode sofrer alterações ao decorrer do tempo e pode conter erros gerados uma IA.



https://github.com/Ntzsbiel/Ebook_IA