TREINAMENTO E FORMAÇÃO DE BARISTAS

italian coffee

Índice

Sobre o café 4

Regiões produtoras 9

A colheita 11

Torra 14

Quem é o Barista 16

Métodos de preparo do café 17

Café espresso 22

Espresso: Parâmetros 26

Vaporização do leite 28

Preparação do Capuccino 30

Drinques com café 32

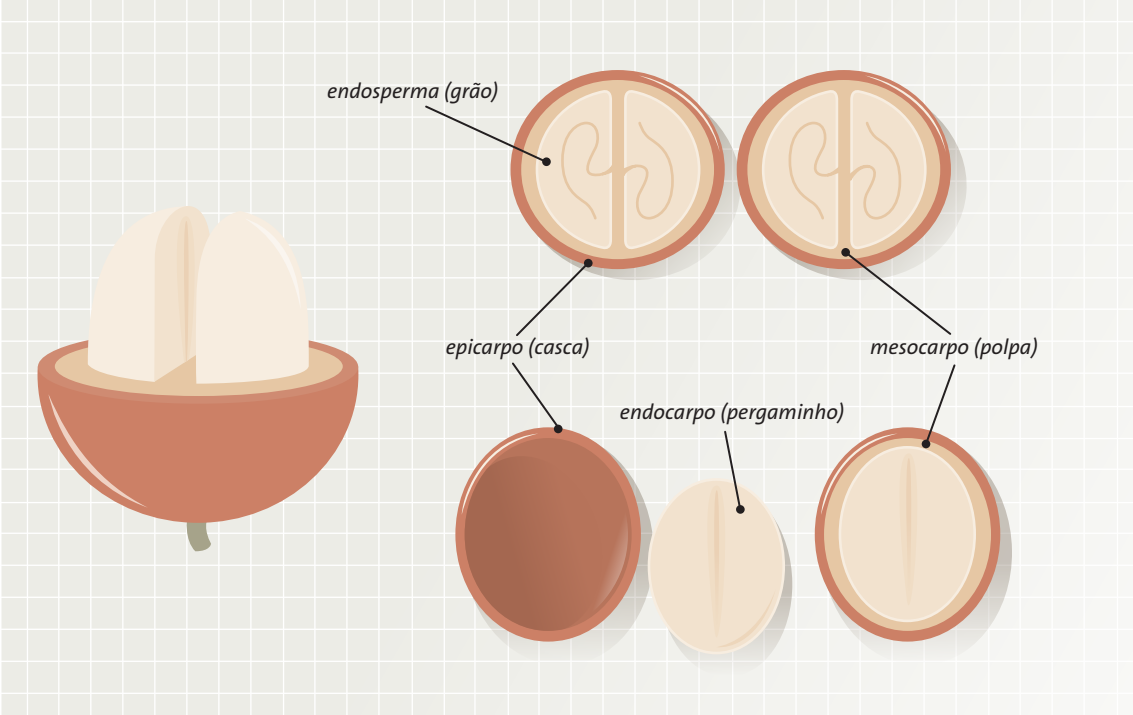
Armaze-namento 36

Manutenção 37

Bibliografia 38

Sobre o café

O que é o café



Café é o nome que se dá à bebida feita a partir do fruto do cafeeiro. Acredita-se que a origem do nome seja herdada da palavra “qahwah”, que designa o vinho para os povos árabes. Nativo da África, o arbusto selvagem faz parte da família Rubiaceae. O cafeeiro é uma planta tropical e pode atingir de 1,5 m a 18 m.

Para virar a bebida que conhecemos, a fruta passa por um complexo processamento para gerar um grão que é torrado e, em uma última etapa, moído. Atualmente é a segunda bebida mais consumida no mundo, perdendo apenas para a água, e movimenta um mercado de US$ 70 bilhões, cuja produção envolve cerca de 25 milhões de famílias. O café é apreciado por mais de um bilhão de pessoas e seu consumo tem crescido diariamente.

Breve história do café

A lenda de Khaldi

Diferentemente da água, que reina no planeta desde seu mais remoto sinal de vida, acreditase que o café seja conhecido há menos de 2.000 anos.

Reza a lenda que a descoberta desta célebre frutinha deve-se a um lance de sorte de um pastor etíope e de suas intrépidas cabritinhas, no século 6 d.C.

Pastor Khaldi e suas cabras

Conhecida como a "Lenda de Khaldi", a história conta que, certa tarde, o jovem Khaldi passeava com suas cabritas no interior de um vilarejo na Abissínia (atual Etiópia), no nordeste da África. De repente, reparou que seus animais estavam saltitantes e felizes. E ficou interessado no que teria deixado as cabritas de tal maneira. Ao observar mais de perto, viu que o rebanho mastigava folhas e frutos de um arbusto diferente. Khaldi resolveu provar daquelas frutinhas e percebeu um sabor adocicado e irresistível. Sentiu-se até mais animado, graças ao afeito estimulante daquela polpa, e voltou correndo para o vilarejo para espalhar a notícia.

A narração, encontrada em manuscritos do Iêmen, de 575 d.C., é o mais remoto registro sobre o café e, apesar de ser muitas vezes romanceado, contém informações reais. O arbusto do café, por exemplo, realmente tem origem no nordeste da África. O café selvagem nascia e ainda nasce naturalmente, na região de Kaffa, interior da Etiópia. Há registros de que o povo local tenha iniciado seu consumo do café em forma de fruto, comendo sua polpa macerada. Até hoje, o produto é utilizado em rituais religiosos naquela região.

Da áfrica para a Arábia. Da Arábia para o mundo

A planta do cafeeiro foi transportada por mercadores da África para o Iêmen, na ponta da península arábica. O país transformou-se em seu principal produtor e exportador até o século 18. Os iemenitas plantavam e preparavam uma bebida com o café (sem torrá-lo), que era cultivado e bastante consumido em mosteiros islâmicos, pois ajudava os religiosos a ficarem acordados durante suas orações e meditações noturnas. Documentos históricos registram que apenas por volta do ano 1.000 as cerejas de café seriam fervidas em água, com fins medicinais.

Sobre o café

Apenas alguns séculos depois, nos anos de 1.300, é que se desenvolveu a torra. O processo foi um dos estopins para o sucesso da bebida. Com a torrefação, ganhou aromas e sabores muito mais ricos, ficando interessante para ser tomada em casa ou em encontros, especialmente na Turquia, onde o hábito ganhou popularidade, inclusive para o consumo nas ruas.

A maior produção do grão ficava na região de Moka, porto mais importante do Iêmen, que só permitia a saída do café infértil (sem pergaminho). Mas, em 1616, um holandês conseguiu secretamente sementes que não eram estéreis, plantadas no Jardim Botânico de Amsterdã, Holanda. Só então teve início a expansão do cultivo de café pelas colônias europeias na Ásia, na África e nas Américas, cujo clima era mais propício para o seu desenvolvimento.

A cultura das cafeterias

Inicialmente considerado um costume exótico, beber café começou a reunir as pessoas para conversar nos mercados que o vendiam. A partir daí, esses locais foram ganhando vocação de bar de café. O Oriente Médio viu nascer suas primeiras cafeterias e, na Europa, a primeira apareceu em Veneza, a Botteghe Del Caffè, tradicional ponto de venda do produto, no século 17. Depois vieram várias, como a Florian, apadrinhada por vários artistas e escritores. Nomes da música, como Toscanini e Mendelssohn, freqüentavam o Caffè Grecco, em Roma, cujo nome foi dado graças à origem grega de seu proprietário.

Na França, a cultura do café começou a se difundir em 1670, quando um embaixador turco fazia extravagantes festas de café em palácios parisienses. Em 1686, foi aberto por

um siciliano o sofisticado café Procope, que logo se tornou um ponto de poetas, dramaturgos e músicos, como Diderot, Voltaire, Victor Hugo e Balzac. Conta-se que, mais tarde, durante a Revolução Francesa, o jovem Napoleão Bonaparte, aficionado pela bebida, também frequentava o salão. Hoje, no mundo todo, incluindo cidades onde o consumo do chá não dava espaço para o café,como Tóquio e Xangai, as cafeterias ganham a cada dia centenas de adeptos.

Palheta, herói brasileiro?

A chegada do café ao Brasil, segundo consta oficialmente, deve-se a uma ordem do capitão general João da Maia da Gama ao sargento-mor Francisco de Melo Palheta, em 1727. Sua missão era acompanhar a demarcação de limites com a Guiana Francesa, onde o governador do país vizinho, Claude D'Orvilliers, havia mandado arrancar o padrão com o escudo português plantado na fronteira entre as duas colônias. Mas uma outra missão estava bem explícita em seu regimento: obter mudas de café, cultivado com sucesso naquele país desde 1719.

Não seria fácil. Uma rigorosa fiscalização na Guiana impedia a saída do café com pergaminho (membrana que faz o grão germinar). Segundo registros históricos, após resolver a questão militar, o sargento foi a Caiena, capital do país, para agradecer pessoalmente ao governador pela atenção para resolver a questão.

Para sua surpresa, fora recebido pela esposa do governador, a bela Madame D'Orvilliers. Foi a seu convite que o fidalgo experimentou pela primeira vez na vida uma xícara de café e lamentou de forma sedutora não haver no Brasil o tal arbusto. Durante um passeio pelo cafezal, sob a

permissão do marido, a madame ofereceu gentilmente a Palheta "uma mão cheia de pevides de café, praticando a galanteria de ser a mesma que lhas introduziu no bolso da casaca", para que Palheta pudesse renovar, quando regressasse ao Brasil, o prazer que então experimentara com a deliciosa beberagem. Assim, o sargento voltou "não apenas com uma quantidade muito maior de sementes, mas também com cinco pés de Coffea arabica".

Em terras brasileiras, a rubiácea, que entrara com Palheta no Estado do Pará, iria percorrer dezenas de Estados, chegando ao Rio de Janeiro, a São Paulo e a Minas Gerais, onde seu plantio se estabeleceria e estimularia o desenvolvimento econômico desses Estados. A construção de estradas e ferrovias, a capacitação de mão-de-obra (nem sempre justa, com a presença maciça de escravos até 1850) e a riqueza dos barões, que controlavam a política da República Velha, ajudariam o produto a se difundir para outros cantos do país, tornando-o o maior produtor mundial de café, como é atualmente.

Grãos Arábica e Robusta

O café possui duas variedades mais utilizadas comercialmente: a arábica e a robusta, de características bastante diferentes. No Brasil, os cafés especiais devem ser feitos a partir de grãos 100% arábica e, em geral, os grãos robusta são utilizados para a produção de cafés tradicionais, de características sensoriais inferiores. Em outros países produtores, como Etiópia e Indonésia, há cafés de altíssima qualidade, feitos a partir de grãos robusta. Veja algumas diferenças entre eles.

Arábica

Em geral, resulta em cafés superiores, aromáticos, de gosto suave e equilibrado, que podem ser consumidos sem blends. Possui muitas variedades, entre elas, a também chamada arábica (ou typica) e a bourbon. A typica apresenta mutações como Caturra, Mundo Novo e Blue Mountain. Outra variedade importante da typica é a Maragogipe, vinda da região de Maragogipe, em Alagoas. Também conhecida por "elephant beans", tem o grão um terço maior do que os outros.

Robusta

No Brasil também conhecida como conilon, é usada para compor blends. Possui duas vezes mais cafeína e é menos complexa (apresenta apenas 22 cromossomos, metade da arábica). Se desenvolve bem em temperaturas mais altas e em baixas altitudes.

No mundo

Pelas características botânicas do arbusto do café, sua produção se concentra na faixa tropical em volta do Equador, entre os Trópicos de Câncer e de Capricórnio, pois precisa de sol e umidade. Apesar dessa característica em comum, os cafés oriundos de diferentes países podem ser totalmente díspares, pois outros fatores do terroir vão influenciar no desenvolvimento da frutinha, como diferença de microclima e altitude de cultivo.

Veja na tabela ao lado os dez maiores países produtores de café do mundo.

1º Brasil	39.470
2º Vietnã	18.200
3º Indonésia	11.380
4º Colômbia	8.098
5º Índia	4.827
6º México	4.200
7º Etiópia	4.000
8º Guatemala	3.850
9º Honduras	3.575
10º Peru	3.315

Fonte: dados de junho de 2009 da Organização Internacional do Café

No Brasil

O Brasil é hoje o maior produtor mundial de café, responsável por 30% do mercado internacional, e o segundo mercado consumidor, atrás apenas dos Estados Unidos. No começo do século 18, as plantações se encontravam ao lado das cidades do Rio de Janeiro e de São Paulo, e foram, aos poucos, migrando para o interior e outros Estados. O café de maior qualidade, entretanto, ainda é encontrado no Sudeste do país. Atualmente, a produção está distribuída principalmente entre São Paulo, Minas Gerais, Bahia, Paraná, Espírito Santo e Rondônia, estes dois últimos, com a produção mais expressiva de grãos de robusta. O arábica foi responsável, em 2008, por 77,2 %, da produção nacional, cujo maior contribuinte é Minas Gerais. Os principais cultivares são Catuaí e Mundo Novo, que respondem por 85% da produção total do país.

Regiões produtoras

Conheça as principais regiões produtoras:

Bahia

A produção se concentra nas áreas da Chapada Diamantina, Oeste da Bahia e Sul da Bahia.

Espírito Santo

O maior produtor de grãos robusta do país e o segundo maior do mundo. Sua produção se divide entre Montanhas do Espírito Santo e Norte do Estado.

Minas Gerais

É o maior Estado produtor de arábicas do país. Suas principais áreas produtoras são Sudoeste, Planalto, Cerrado e Matas de Minas.

A região do Cerrado de Minas é um grande platô, com cerca de 900 m, e produz um café de padrão muito uniforme, com acidez média, aroma bastante intenso, bom corpo e notas de chocolate. O clima sem oscilações resulta no tempo de maturação de médio a longo. É a primeira região demarcada com denominação geográfica no Brasil e uma das primeiras do mundo.

Paraná

Tem cultivos, apenas de arábica, nas regiões do Norte Pioneiro, Norte, Noroeste e Oeste.

Rondônia

É o segundo maior estado a produzir grãos de robusta do país. As áreas produtoras são Vilhena, Cafelândia, Cacoal, Rolim de Moura e Ji-Paraná.

São Paulo

O Estado produz somente arábicas apesar de contar com alguns plantios e experimentos de robusta. As primeiras zonas produtoras são as regiões Mogiana, que margeando o Sul de Minas extende-se de Serra Negra até Pedregulho.

Aí são produzidos cafés de alta qualidade com boa harmonia de doçura, corpo e acidez. Já no oeste e centro oeste de São Paulo são produzidos cafés de perfil mais neutro com predominância de corpo.

Início

O caminho da fruta do cafeeiro até se transformar em uma bebida é longo. O chamado processo produtivo vai da colheita ao grão cru, deixando o grão pronto para ser torrado, moído e preparado. A ideia desta fase da produção do café é separar as frutas maduras das verdes, limpar as impurezas e reduzir a umidade do grão a 11% (até, no máximo, 12%), para que ele possa ser estocado sem fermentar e sem ter seu sabor afetado.

O processo de maturação

Chumbinho: Primeira fase do café, quando ainda é um pequeno fruto que irá se transformar em grão de café após 6 ou 8 meses.

Verde: Grão imaturo com película prateada aderida, os grãos de frutos colhidos verdes têm alta adstringência.

Cereja: Grão cereja amarelo ou vermelho na fase ideal de maturação, momento ideal para ser colhido e depois beneficiado.

Passa: ocorre no final da colheita, quando o café cereja começa a ficar seco e com coloração que vai do vermelho ao preto, 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 momento da lavagem.

Processamento dos grãos

Para retirar a polpa que envolve os grãos há dois métodos utilizados no Brasil: o seco e o úmido. Os dois processos, aplicados ao mesmo tipo de grão, podem gerar bebidas com qualidade e preços bem distintos.

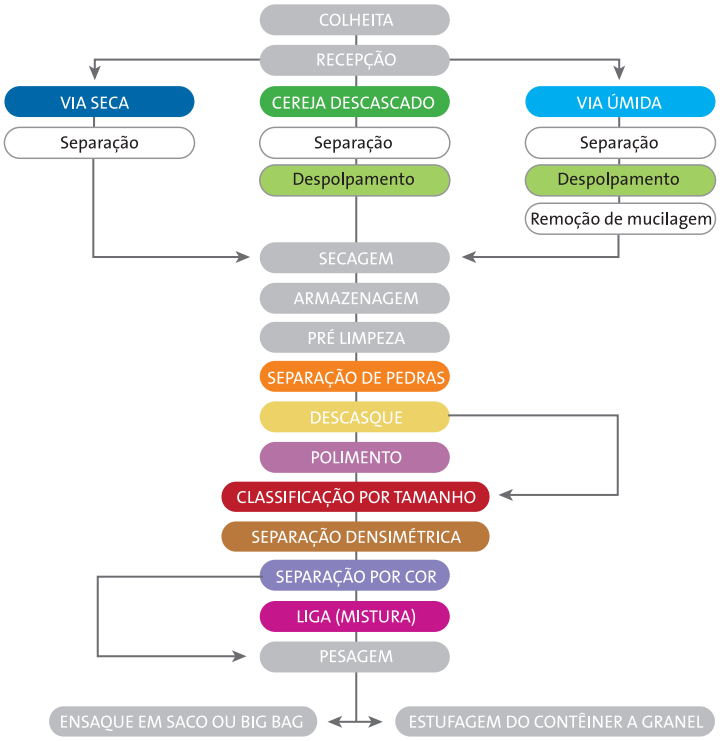
No **MÉTODO SECO**, que gera o café chamado "natural" ou não-lavado, a produção é mais barata e mais simples e praticada em larga escala no Brasil.

As frutinhas colhidas são separadas por grau de maturação e defeitos, espalhadas sobre um terreiro ou sobre uma tela de arame suspensa, instalados em região ensolarada.

Ali, as cerejas são remexidas em intervalos regulares para que sequem de maneira uniforme. Ao final do dia, ou quando chove, são reunidas e cobertas por lonas, a fim de evitar a umidade. Às vezes, a secagem requer auxílio de máquinas secadoras.

Quando os grãos atingem o ponto de umidade adequado (12%), os frutos são levados para as tulhas - grandes silos de madeira -, onde ficarão estocados por um mínimo de 30

A colheita



dias par então serem comercializados. Esta técnica resulta, em geral, em uma bebida suave, doce e encorpada, graças à migração dos açúcares da polpa para o grão.

Já o **MÉTODO ÚMIDO** é mais caro, por exigir mais equipamento, trabalho, tempo e água. É nas vias úmidas que são produzidos os CDs (cerejas descascados) ou despolpados (lavados), bastante valorizados no mercado atualmente. Nos dois casos, a grande vantagem é a separação mais precisa do café cereja, o que resulta num café de qualidade mais constante.

Os **CEREJA DESCASCADO** neste caso, desmuciladores retiram parte da película envolta no pergaminho, através de um processo mecânico. Mas a cereja também pode seguir diretamente para o terreiro com toda sua mucilagem.

LAVADO (OU DESPOLPADO): as cerejas descascadas são imersas em tanques com água e ficam submersas por um período de 20 horas (que pode variar entre 12 e 24 horas, dependendo do local), com o objetivo de retirar a mucilagem por fermentação. O período submerso não pode ser muito longo, porque, se a fermentação avança para um ponto inadequado, pode causar estragos na qualidade do café. O grande problema deste método é o custo ambiental, já que as águas dos tanques não podem ser devolvidas à natureza sem prejuízo e têm de ser decantadas.

Depois disso, nos dois casos, o processo se repete ao dos cafés “naturais”.

Beneficiar

É a etapa em que o café é preparado para se tornar o "café verde" e seguir para seu destino final. As etapas estão dividas entre benefício (limpeza e descasque) e rebenefício.

Benefício

LIMPEZA: os lotes que estavam na tulha, onde permanecem para se homogeneizar, são limpos (separados de impurezas como terra e pedras) e descascados.

DESCASQUE: com o auxílio de uma máquina, é feita a separação dos grãos descascados e não-descascados (chamados de marinheiros).

Rebenefício

Aqui, começa a fase de classificação do café. Esta parte é importante porque ajuda ao produtor selecionar um blend final adequado à demanda do comprador. Máquinas com peneiras e ventilação separam os grãos de tamanhos e densidades diferentes. Algumas fazendas dispõem de mesas densimétricas e maquinário de análise eletrônica (ótica), para detectar grãos defeituosos e descartá-los.

POLIMENTO: Em alguns casos, antes de ser embalado, o café é polido, para ficar mais brilhante.

Depois, é colocado em sacas. O ideal é que sejam de juta em bom estado para conservação e transporte, isenta de cheiros e odores que não alterem o aroma do café. Em geral, as sacas são colocadas por algumas horas no sol para evitar este problema.

SEPARAÇÃO POR DENSIDADE: nesta etapa os grãos separados por tamanhos são submetidos às mesas densimétricas que através de vibração e ar separam grãos pesados dos mais leves, geralmente os defeituosos.

SEPARACÃO POR COR: Já no mesmo tamanho e sem os grãos mais leves, o café passa pela separação por cor, onde seletores óticos eliminam os grãos de cor distinta (pretos, verdes metálicos, etc.).

LIGA E ENSAQUE: no último passo do beneficiamento, juntam-se os grãos para atender à demanda do cliente final, por exemplo os 17 + 18 e os 14 + 15 + 16 e assim por diante. Entre alguns defeitos que podem acometer os lotes estão os que aparecem:

* no cafeeiro: grãos mal formados, grãos atacados por fungos e grãos atacados por insetos.
* durante a colheita: grãos colhidos antes da hora (verdes, esverdeados ou marronsescuros); grãos colhidos depois da hora certa; e a fermentação, que faz os grãos ficarem ardidos (leves com cor marrom-avermelhada) e com sabor azedo.
* durante o processamento: grãos machucados no despolpador ou quebrados durante o descascamento; restos de casca e pergaminho; contaminação por microorganismos

durante a fermentação; grãos mofados; grãos superaquecidos durante a secagem; galhos, terra e pedras.

A classificação internacional de café é um tanto controversa. Cada país mantém sua maneira de avaliar o produto e cria suas próprias notas e padrões. Em geral, são levados em conta nas amostras de grãos verdes: a aparência (tamanho dos grãos,uniformidade, cor), o número de defeituosos por amostra, a qualidade na xícara (incluindo sabor e corpo) e se os grãos têm bom potencial de torra.

A única padronagem internacional refere-se ao tamanho dos grãos, definidos através de crivos padronizados, pequenas bandejas cheias de furos chamadas de peneiras.

A numeração das peneiras vai de 13 a 20. As menores são as menos qualificadas, isto é, os menores grãos tendem a apresentar menor qualidade. As maiores, a partir da peneira 17, são bastante valorizadas. A chamada 'bica corrida' é um lote com grãos de todos os tamanhos, algo que o desqualifica.

Classificação

No Brasil, o café costuma ser classificado pelo sabor da bebida e pelo tipo físico que os grãos apresentam. Quando se trata da avaliação da bebida, os padrões estabelecidos aqui são:

* **Estritamente mole** - bebida suave e adocicada com sabores exóticos

* **Mole** - bebida de gosto suave e adocicado

* **Dura** - bebida áspera e adstringente

* **Riada** - bebida com gosto levemente químico lembrando iodo

* **Rio** - o gosto químico fica mais acentuado

* **Rio zona** - apresenta gosto químico bastante intenso, bem próximo do sabor de remédio

* **PVA** - defeitos puros

Torra

É durante a torrefação que o grão, submetido a altas temperaturas, fica adequado para a moagem. A torra modifica totalmente o café, fazendo aflorar centenas de aromas. O aroma do café verde contém cerca de 250 espécies moleculares voláteis, enquanto, o torrado, mais de 800.

Torrar é colocar o grão em contato com uma fonte de calor, em geral com temperatura entre 180ºC e 240ºC, por cerca de 12 minutos. Os grãos devem ser remexidos continuamente para a obtenção de uma torra uniforme. Durante a torra, o café expande quase 1/3 do seu tamanho.

Uma torra benfeita contribui para emergirem os aromas e sabores do café. Acredita-se que mais de 2.000 substâncias sofram transformação durante o processo. Ao ouvir os estalos, o torrador verifica o café para acompanhar sua caramelização —transformação de seus açúcares e de outros elementos.

A torra correta tem de ser homogênea, pois a variação de tons pode indicar que há grãos defeituosos, seja pela colheita de imaturos, por fermentação ou por seca na plantação.

Após a torra, deve-se aguardar no mínimo dois dias para moer e consumir o café, o que evita que o sabor e o aroma tostado da queima recente predomine, prejudicando a degustação.

Após este tempo, deve-se consumi-lo rapidamente. Após a torra, a vida útil do grão diminui significativamente, pois os óleos que migram para a superfície oxidam com facilidade e logo desenvolvem cheiro de ranço.

CLASSIFICAÇÃO POR MEIO DO SISTEMA AGTRON/ SCAA ROAST CLASSIFICATION COLOR DISK:

Durante a torra:

* A água é evaporada, secando o grão (a, no mínimo, 6% de umidade)
* Os amidos viram açúcar
* Óleos aromáticos migram para a superfície do grão
* Alguns ácidos são eliminados e outros são formados
* Moléculas de proteínas são quebradas
* Substâncias voláteis (incluindo o dióxido de carbono) e aromáticas são liberadas,expandindo as células do grão
* parte da estrutura celular é desintegrada.

Quem é o Barista

Embalagem

Tem como objetivo preservar o máximo frescor do café. Além dos rótulos, a embalagem deve trazer informações essenciais, entre elas o cuidado do produtor, os tipos de grão utilizados -como arábica ou robusta–, a data de torra e o tipo de moagem.

As mais adequadas são a vácuo ou laminadas com válvulas unidirecionais. No pacote a vácuo, o ar é extraído, impedindo que o pó sofra alteração. Há uma pequena perda de aromas, mas o processo aumenta a vida do café na prateleira. Em geral, preferida para café em grãos, a embalagem laminada e valvulada não tem porosidade e sua válvula permite apenas que os gases saiam do pacote, mas nunca que o ar entre nele, conservando muito melhor o grão.

As “almofadas” (bastante populares no Brasil) são inadequadas por apresentarem porosidade (microfuros laterais), por onde sai o gás e por onde entra oxigênio, que acelera a deteriorização do pó, altera o sabor da bebida e pode causar a contaminação do produto.

Quem é o Barista

É o profissional expert no preparo de bebidas à base de espresso, uma espécie de enólogo, sommelier e bartender do café.

Infelizmente, em muitos bares, restaurantes e cafeterias, a função é exercida por pessoas não gabaritadas. Para oferecer um café de qualidade não basta apenas saber os passos para se fazer um espresso.

Um bom barista se dedica também a conhecer e a fazer uma boa moagem e uma boa torra, a criar blends, a reconhecer um bom café verde, a higienizar corretamente e zelar pelos equipamentos e busca conhecer profundamente as diversas fases do processo produtivo do grão, que certamente trarão resultados diferentes na xícara.

Métodos de Preparo do Café

O café é uma bebida muito versátil, podendo ser preparado de diversas maneiras. Coado, espresso, turco, francesa (French press), italiano (moka). Sob várias formas, a infusão de café é a maneira predileta do homem de consumi-lo.

Com o crescimento do mercado de cafés especiais, atualmente, há uma valorização do café espresso, bastante tradicional na Itália e nos países nórdicos. Mas há diversas outras receitas para preparar o café. Seja qual preparo for, há algumas regras essenciais para se obter boas xícaras:

* A qualidade do grão: prefira os cafés especiais
* A torra : deve ser recente, com dois dias ao menos de descanso
* A moagem: adequada para cada tipo de preparo. De preferência, moa os grãos na hora
* A água: deve ser fresca e pura. Prefira água filtrada ou mineral
* A temperatura: tem de estar adequada ao preparo e também aos recipientes em que a bebida será armazenada e servida. Se for servila fria, o recipiente deve estar frio. Se quente, deve ser escaldado ou estar aquecido
* O frescor da bebida: consuma o café logo após o preparo. Após 20 minutos, ele começa a oxidar, ficando amargo e prejudicial à saúde.

Café coado

Um dos métodos mais populares de filtrar café, é o preferido de 93% dos consumidores de café no país, segundo pesquisa da ABIC. Seu preparo é simples: basta colocar o pó em um filtro de pano ou papel, onde é feita a infusão com água. A extração dura cerca de 6 minutos, e a bebida costuma ficar clara, quase sem resíduos de pó.

Preparo

1- Prefira o coador de pano, ele preserva os óleos, mantendo o sabor do café acentuado

2- Na cafeteira elétrica ou no preparo manual, são indicadas de 6 a 8 colheres

Métodos de Preparo do Café

(sopa) para um litro de água, o que pode variar com a preferência de cada um

3- Coloque o pó no filtro uniformemente, batendo em sua lateral para arrumá-lo, sem compactá-lo

4- Aqueça a água até o início do ponto de ebulição (cerca de 90ºC), sem deixar ferver. Derrame inicialmente sobre o pó, para hidratá-lo, depois, vá distribuindo a água lentamente em fio, com movimentos circulares das beiradas para o centro do filtro, depois, mantenha o fio no centro. Essa operação deve durar de 4 a 6 minutos

5- Retire o filtro antes que termine o preparo, para evitar a parte final da extração, mais amarga e com mais cafeína.

Dicas

* *O coador de pano não deve ser lavado com sabão, apenas com água quente, ficando de molho nela para eliminar os resíduos*

* *Não mexa o café com colher durante o preparo, para seus aromas não se volatilizarem*

* *Nunca recircule o café, despejando a bebida preparada (antiga) sobre o pó (virgem), para "renová-lo". A bebida fica áspera e amarga*

* *Na cafeteira elétrica, não deixe a jarra do café descansando sobre a placa aquecedora por mais de 20 minutos, pois a bebida ficará cada vez mais amarga.*

Café turco

Acredita-se que seja a maneira como os primeiros apreciadores da bebida preparavam seus grãos. O café ainda costuma ser preparado assim no Oriente Médio, no norte da África, na região do Cáucaso e nos Bálcãs. Feito em pequenas panelinhas de cobre ou latão, o café é fervido, já com açúcar, e depois misturado a uma semente de cardamomo ou outras especiarias, como canela e anis-estrelado. Não é um método indicado para preparar cafés de boa qualidade.

Preparo

1- Pode ser feito em qualquer recipiente que vá ao fogo (como as leiteiras). Mas o mais indicado é usar os tradicionais bules feitos de cobre ou latão, conhecidos como ibriqs, com uma longa haste de metal e um gargalo estreito

2- Não encha demais o recipiente, pois a bebida sobe quando ferve

3- A receita do café turco pode variar muito, dependendo de onde é feito. Uma bem popular é a que coloca na panela primeiro o café, depois o açúcar e, então, a água, de preferência gelada e mexa

4- As quantidades variam, mas o indicado é que sejam usadas duas colheres (chá) de café e de açúcar para cada xícara

5- Leve ao fogo baixo. Quando a mistura começar a ferver, retire o recipiente do fogo e espere a bebida assentar. Volte ao fogo e repita a operação mais duas vezes

6- Um bom café turco tem uma grossa espuma, é homogêneo e não tem partículas na espuma. Não é preciso mexer após colocá-lo no fogo

7- Em alguns locais, a espuma é removida e colocada nas xícaras antes da bebida

8- Antes de servir, repouse a bebida por um ou dois minutos para o pó assentar. Para ajudar, coloque uma ou duas gotas de água fria

9- Adicione uma semente de cardamomo por xícara, antes de servir o café

10-Sirva em pequenas xícaras (do tamanho da xícara de espresso)

Moagem indicada: bem fina (pulverizado)

Torra: média a escura

Métodos de preparo do Café

Cafeteira italiana (moka)

O café italiano é forte e escuro. A cafeteira funciona com dois compartimentos que se encaixam. No inferior, é colocada a água, que, quando fervida, sobe e passa através do pó, que está acondicionado em uma pequena peneira de aço inox intermediária. Após extrair o café, a água vai para o compartimento superior e o pó fica retido na peneira. O café fica parecido com o coado, mas com um ponto negativo: a água passa muito quente por ele, queimando-o e fazendo com que perca alguns de seus aromas.

Preparo

1- Encha a parte inferior da cafeteira com a quantidade recomendada de água.

2- Coloque a quantidade de café pedida no funil e arrume o pó com as costas de uma colher para eliminar bolhas de ar. O café moído deve estar nivelado com o topo do cesto.

3- Com o dedo, retire algum pó que tenha ficado nas bordas do cesto.

4- Encaixe o filtro na parte inferior. Em seguida, enrosque a parte superior e leve ao fogo para ferver. Quando a água ferver, baixe o fogo para o café não ficar ácido e ralo.

Espere parar de borbulhar para servir.

Moagem: fina

Torra: média para escura

Cafetière (prensa francesa)

Conhecido como um método francês, este charmoso equipamento foi criado em 1933 por um italiano chamado Caliman. O método utilizado está entre os mais simples. O café pode ser servido diretamente desse pote e, por não sofrer a interferência de filtros de papel ou de pano, tem a vantagem de extrair todo o sabor dos grãos torrados, de forma bem simples.

Preparo

1- Para quatro cafés, aqueça 400 ml de água, despeje no frasco da cafeteira e acrescente quatro colheres (sopa) de pó e mexa. Tampe e em seguida pressione até o final do frasco lentamente

2- Se a bebida estiver com pó perceptível na boca, use café com moagem mais grossa

3- O equipamento não é de fácil limpeza, pois as borras ficam presas na rede e nos discos de metal que a ladeiam. Estes devem ser separados e limpos após cada utilização, pois a oleosidade da borra pode estragar os cafés seguintes

4- Esfria rapidamente, por isso deve ser bebido na hora.

Moagem: grossa

Torra: escura

O Café Espresso

Em poucos mililitros, o espresso traduz o que pode se obter de melhor do café: a diversidade de aromas, um sabor concentrado e uma textura cremosa, aveludada, que nos seduz desde o primeiro gole.

O envolvimento do café com seu consumidor começa pelo nome. "Espresso" deriva do latim e pode ser traduzido como "sob pressão" ou "sob ordem". Apresentado pela primeira vez oficialmente em uma feira em Paris, em 1855, o espresso foi difundido mundialmente pelos italianos, que o consomem diariamente. É um café preparado individualmente em um equipamento específico (máquina de café espresso), para ser saboreado no momento, logo após o pedido do consumidor.

Cada grão é moído finamente. Esse pó é compactado em uma espécie de cachimbo (porta-filtro) que é encaixado na máquina de espresso. Ali, a água quente (a 90ºC) passa pelo pó rapidamente (cerca de 25 segundos), com uma forte pressão (9 bars), extraindo as melhores qualidades do café.

Café Espresso

"O espresso é ao mesmo tempo uma solução (de açúcares, cafeína, ácidos, proteínas etc.), uma emulsão (de óleos e colóides) e uma suspensão (de partículas impalpáveis das células de café e bolhas instantâneas de gás), tudo concentrado em poucos centímetros cúbicos e coberto por uma grossa camada de creme", explicava Riccardo Illy, um dos grandes estudiosos do espresso e de sua máquina.

Espresso: Parâmetros

Como qualquer outra receita, o preparo de um espresso pode sofrer alteração de acordo com a mão do barista, com a qualidade da máquina e do grão e com a forma com que é servido. Mas, se os passos do preparo forem seguidos corretamente, o caminho para um espresso perfeito será mais curto.

Os equipamentos necessários para o preparo de um espresso perfeito: Compactador, Apoio para o compactador, Tamper, Apoio para o tamper, Pincel, Toalha, Cronômetro e Shot Glass

A máquina

Para extrairmos uma boa xícara de espresso é necessário um bom equipamento, em bom estado de manutenção, que tenha uma pressão e temperatura constante para que não se perceba oscilações entre as xícaras. Existem diversos tipos de equipamentos e sistemas: manual, semi-automática, super-automática, sistema de duas caldeiras, termo sifão, cartucho e smart boiler.

A moagem

O café deve ser moído na hora ,em poucos minutos o pó perde muitas qualidades e passa a oxidar. A granulometria do pó é essencial para a produção de um bom café espresso. O ideal é a moagem fina. Um pó mais grosso permite à água passar com maior velocidade, fazendo com que a extração seja muito rápida e, o café, mal extraído. Um pó fino demais faz a água passar vagarosamente e aumenta o tempo de extração, deixando a bebida queimada com características indesejáveis de amargor.

Para cada máquina, a regulagem de moagem será diferente e deve ser ajustada na prática, cronometrando-se o tempo para que o processo ocorra entre 20 e 30 segundos, para uma quantidade de 30 ml a 50 ml dependendo do padrão ao qual o estabelecimento trabalha.

Para se obter uma boa moagem é necessário um bom equipamento de moagem, o moinho deve estar sempre com suas lâminas afiadas para que os grãos sejam cortados perfeitamente. Existem dois tipos de lâminas: as cônicas e as planas.

Como arrumar o pó no filtro

O barista deve dispor uniformemente de 7 a 10 g de pó no porta-filtro (espécie de cachimbo que é encaixado na máquina para preparar o café). Essa quantidade não deve ser alterada para não haver desperdício e para explorar ao máximo seus aromas e sabores.

A compactação

É uma parte essencial do preparo. A compactação nada mais é que pressionar o café para que sua extração seja adequada, nem subextraída (quando o café fica “fraco”) nem superextraída (quando o café fica “forte”).Primeiro, após dispor o pó no porta-filtro, o barista deve arrumar o pó com seus dedos de forma a distribuí-lo homogeneamente no cesto para prepará-lo para a compactação e evitar o desperdício.

Depois,segurando o tamper (foto 1) como uma extensão de seu braço, com o punho reto o barista deve dar uma leve pressionada no café com o tamper, regulando o café e formando uma superfície reta, sem desníveis (foto 2).

Em um segundo momento, o barista dá uma pequena batida no lado externo do porta-filtro, com o cabo do tamper.

Em seguida, é feita a compactação propriamente dita, com uma força equivalente a 20 kg e com o braço formando um ângulo de 90º (foto 3).

Café Espresso

A água

A água utilizada para a extração deve estar a 90ºC, para que o pó de café não sejam queimados perdendo suas melhores características, e sair com uma pressão de 7 a 11 atmosferas (BAR), para que os oleos aromáticos sejam extraídos em todo o seu potencial.

Obs.: 98% de um café é água. Por isto preste atenção na água a ser utilizada para o preparo do seu café.

A xícara

Antes de receber a bebida, a xícara utilizada deve estar limpa e aquecida de forma que se possa colocar a mão e o lábio sem queimá-los. Deve ser de 50 ml e de porcelana ou cerâmica, que mantêm a temperatura da bebida.

O ideal é que apresente fundo arredondado, para proporcionar uma bebida cremosamente correta.

A extração

O momento em que a água passa pelo café, gerando a filtração deve durar de 20 a 30 segundos cronometrados. Logo após apertar o botão, o barista tem 3 segundos para dispor as xícaras de maneira bem alinhada sob o portafiltro. Depois disso, o café começa a ser extraído e deve cair em fios lineares e regulares na xícara. Se o tempo não for respeitado, o café pode ser subextraído ou superextraído e passa a adquirir aromas e sabores indesejáveis.

A quantidade

Apesar de no Brasil os consumidores associarem o espresso a uma bebida de 50 ml, nos padrões internacionais, o espresso deve ter apenas 30 ml.

Com essa quantidade (30 ml), preparada segundo os parâmetros aqui descritos, ele apresentará suas melhores qualidades e não será extraída uma grande quantidade de cafeína, que confere amargor à bebida.

O serviço

Após extraído, o espresso deve ser servido muito rapidamente para que seus aromas não volatilizem.

Café intenso e encorpado, bastante popular em todo o mundo, exclusivo e individual, que deve ser degustado no momento da extração. O espresso traz consigo um alto nível de complexidade, de sua preparação ao resultado final. Pela alta pressão com que é preparado, cerca de 10% de seus óleos são emulsificados, o que explica sua qualidade aromática. Esses óleos são também parcialmente responsáveis pelo corpo do café e, em particular, por sua textura cremosa e aveludada. É o método mais caro e complicado, mas pode ser feito em casa ou em ambientes profissionais, como bares, cafeterias e restaurantes.

A primeira máquina de espresso foi apresentada em 1855, em Paris. Depois, foi aperfeiçoada pelos italianos. A bebida é preparada a partir de um pó moído na hora, feito a partir de diferentes grãos. O nome espresso deriva do latim e significa “sob pressão” ou “sob ordem”.

Moagem: fina

Torra: média a escura

Espresso: Parâmetros

Espresso: diagnóstico visual, olfativo e gustativo

O espresso perfeito:

O grão

É utilizado no máximo após três meses da torra e é moído na hora do preparo.

A crema

Apresenta cor de avelãs, com um toque avermelhado (não marrom muito escuro) e um padrão tigrado.

É espessa, cobrindo todo o café e permanecendo durante o consumo de toda a bebida, de forma a reter a temperatura e a sensação de cremosidade do café por mais tempo;

Tem consistência densa e cremosa, sem bolhas, nem "buracos";

Para testar a consistência use as costas de uma colher e passe-a pela crema, que deve estar elástica e voltar à posição inicial.

O sabor

Por sua extração rápida e potente, o café espresso costuma ter sabor marcante e intenso, trazendo à tona aromas mais ricos, mais corpo e uma textura mais cremosa. O amargor, caso esteja presente, também é acentuado.

O ideal é apreciar ao menos o primeiro gole sem açúcar; algumas bebidas apresentam doçura suficiente, dispensando a necessidade de adoçá-las;

Um espresso perfeito, sem açúcar, mostra na boca equilíbrio entre doçura, acidez e corpo, e não contém a adstringência (sensação de boca amarrada), nem retrogosto com sabor químico (lembrando remédio).

Espresso perfeito

Espresso Subextraído

Espresso Superextraído

A água e os acessórios

É importante que o espresso venha acompanhado de água (com o ou sem gás, de acordo com a preferência de quem apreciará a bebida), para limpar o paladar, deixando-o aberto às sensações que o café provocará. Outros acessórios, como açúcar, adoçante, biscoitinhos, chocolate e laranja cristalizada, também compõem um bom serviço de espresso.

Identificação de um bom café

É fácil confundir-se na hora de escolher um café. Uma classificação por qualidade interessante para se orientar é a da Abic. Para a Associação Brasileira da Indústria do Café, há os cafés tradicionais, os superiores e os gourmets ou premiuns.

Os **tradicionais** mesclam café arábica com robusta (no máximo 30%) e podem ter até 20% de defeitos PVA (pretos, verdes e ardidos).

Os **superiores** possuem valor agregado alto e apresentam no mínimo 85% de cafés arábicas e no máximo 10% de defeitos PVA.

Já os cafés **gourmets** ou **premiuns** são os mais raros e excelentes, com características únicas e valor agregado superior. Em sua composição, só pode haver grãos arábicas e não podem apresentar defeitos PVA.

Os cafés chamados de **especiais** são avaliados por outras associações, que possuem critérios mais específicos. Mas, no geral, apresentam as seguintes características:

* São 100% arábica
* Têm origem controlada
* São provenientes de plantações em terrenos com mais de 800 m de altitude
* Têm sabor marcante e bom equilíbrio entre doçura, amargor e acidez, ganhando notas acima de 80 pontos
* Apresentam aromas diferenciados, como chocolate, mel, nozes e especiarias
* Têm no máximo 12 defeitos em 300 g de café
* Apresentam tamanho de peneira 14 ou acima
* Têm presença agradável e macia na boca, com boa permanência (cerca de 10 segundos).

Cafés **Orgânicos**: Basicamente, Café Orgânico é um café produzido sem a utilização de fertilizantes químicos altamente solúveis (industriais) e tampouco a utilização de agrotóxicos (fungicidas, herbicidas, inseticidas ou outros tipos de produtos químicos).

No lugar de fertilizantes químicos se utiliza alternativas como fertilizantes orgânicos, adubos verdes e um bom manejo do solo... Na realidade é onde deve ser concentrado os maiores cuidados pois, como dizia um cafeicultor orgânico: nós devemos cuidar do solo, que ele cuidara da planta.

Vaporização

Cafés **Descafeinados**: Existem 4 técnicas para a descafeinação, mas nem todas são bem aceitas. Primeira técnica: consiste em mergulhar os grãos em cloreto de metileno, substância capaz de dissolver e extrair a cafeína. O inconveniente é que sempre restam resíduos de cloreto de metileno, nocivos ao organismo, mesmo depois dos grãos serem aquecidos ou varridos com vapor para retirá-lo. Segunda técnica: os grãos são mergulhados em alguns álcoois e éteres, que também são capazes de dissolver a cafeína. Nesse caso, o problema é que esses solventes podem extrair, além da cafeína, outros componentes do café. Na terceira técnica envolvem-se os grãos de café em gás carbônico que está em estado físico chamado supercrítico, o gás fica muito denso, quase líquido, nesse estado ele retira a cafeína com bons resultados, a não ser pelo alto custo. Por isso, a tecnologia preferida é a quarta, que usa partículas do próprio café dissolvidas em água. Essa solução é pobre em cafeína e atrai esse componente dos grãos que se quer descafeinar. Esse processo é chamado de natural.

Sachês e **Cápsulas**: Café em Sachê ou em cápsula é um café que já vem moído, e na quantidade exata para se fazer um autêntico café expresso.

Embalados individualmente, mantidos em ambiente seco e sem contato com o oxigênio, o que lhes garante um prazo de consumo de até um ano sem qualquer perda de qualidade, aroma ou sabor, oferecendo o máximo em qualidade com o mínimo de esforço na hora de tirar o seu café expresso.

Vaporização do leite

As melhores qualidades que o leite pode conferir a uma bebida são a textura e a doçura. Para isso, a vaporização, processo em que o líquido se torna cremoso e em que a lactose fica mais solúvel, merece a mesma atenção que a extração do café. Use sempre leite integral, de boa qualidade e gelado (e nunca reaproveitado). Para chegar a um resultado superior, teste o produto tanto frio como em espuma, e com ou sem espresso. Há grandes variações na qualidade do leite, que pode mudar de acordo com a estação do ano, da alimentação e da raça dos animais. Assim, se necessário, tenha mais de um fornecedor. Também existem diferentes texturas produzidas para cada tipo de bebida. Um cappuccino, por exemplo, deve ser feito com leite muito cremoso, enquanto o macchiato deve receber um leite um ainda mais denso.

Passo-a-passo da vaporização

Use a menor jarra pitcher que consiga armazenar, de maneira confortável, todo o leite que for necessário para fazer a bebida. Uma boa referência é que a pitcher, no fim do processo, deve estar de ½ a 1/3 cheia, por isso não encha muito, pois o leite aumenta de volume.

- Purgue o tubo de vapor e limpe-a com um pano para evitar qualquer ar condensado
- Acione o vaporizador por três segundos até que o ar comece a sair e desligue
- Ajuste a vara logo abaixo da superfície do leite, perto do centro, inclinando-a num grau que deve estar entre 10º e 30 º da vertical
- Abra completamente o vapor. Quando estiver vaporizando uma menor quantidade de leite, caso do macchiato, uma pressão menor é necessária. Em alguns casos, o tubo de vapor pode gerar muita pressão, e, assim, produzir demasiadamente espuma. Neste caso, o barista pode aerar o leite com o tubo de vapor no fundo do leite ou usar menos pressão
- A temperatura de todo processo deve iniciar aos 4ºC chegar até 67ºC e nunca ultrapassar 75ºC. Ou seja, o leite nunca deve ferver. Nesta temperatura o produto mantém preservada suas características. Para controlar a temperatura use um termômetro ou o tato (o ponto correto é antes de queimar a mão na pitcher)
- Quando o volume começar a crescer, vá abaixando gradativamente a leiteira. O leite deve ser aerado sem deixar nenhuma bolha aparente, com uma estrutura firme, com "microbolhas"
- Quando atingir a consistência correta, levante a pitcher e afunde o tubo de vapor no leite. Mantenha essa posição até que o leite atinja a temperatura ideal
- Feche o vaporizador, remova a pitcher, e limpe o tubo de vapor com um pano úmido. Depois façao flush dentro do pano para higienizar dentro do tubo de vapor
- Para saber se o leite foi vaporizado de maneira correta, gire em círculos a pitcher de maneira que o leite possa correr por suas paredes, mas sem formar bolhas. Quanto mais aerado estiver o leite, mais resistência ele apresentará ao movimento.

- Faça com que a extração do espresso e a vaporização do leite sejam finalizadas ao mesmo tempo. Não se deve passar mais de 30 segundos entre a vaporização e o pour (aplicação do leite no espresso).

Preparação do Cappuccino nos padrões internacionais

Uma das mais célebres bebidas preparadas com café, o cappuccino ganhou este nome graças ao capuz circular (cappuccino) que os monges que o inventaram utilizavam. O sucesso da combinação entre espresso, leite vaporizado e uma espuma espessa, densa e brilhosa devese à sua cremosidade e à sua doçura. No Brasil, serve-se com chocolate em pó, polvilhado sobre a bebida.

O cappuccino perfeito leva:

Café

* Compõe 1/3 da bebida. Deve seguir todas as regras do espresso perfeito. Sendo preparado em uma xícara de 150 à 180 ml

Leite

* Deve ser vaporizado em temperatura fria, em recipiente de aço inox
* É bem fresco e tem boa qualidade, pois apenas assim terá a doçura necessária para compor o cappuccino

Creme

* É denso e lustroso e tem textura bem macia, sem bolhas
* Teste se o creme do cappuccino está adequado: pegue uma pequena quantidade do creme com a colher. Vire a colher de cabeça para baixo. Se o creme ficar na colher sem cair por alguns segundos então está com a consistência correta
* Os baristas mais habilidosos apresentam desenhos no creme do cappuccino que são chamados de latte art

Temperatura

* A bebida deve ser servida quase morna, para ser tomada em grandes goles.

Preparação do Cappuccino com Latte Art

Drinques com café

Seja ao montar sua própria cafeteria, criar um cardápio ou apenas servir bebidas com café, alguns drinques são obrigatórios. Veja a seguir os mais conhecidos no Brasil.

Espresso

Bebida concentrada. Feita com 7 a 9 gramas de pó de café e água (30 ou 50 ml)

Curto ou ristretto

Bebida concentrada, mais intensa, feita com cerca de metade da quantidade de água do espresso convencional e a mesma quantidade de café

Duplo ou doppio

É a dose dupla de espresso servida na mesma xícara (60 ml)

Carioca ou americano

Bebida feita com ½ dose ou 30 ml de café espresso na xícara, acrescidos de água quente até completar 50 ml

Espresso romano

É um espresso servido com zest (raspinha da casca) de limão

Machiato

Uma dose de espresso (50 ml) com uma camada de espuma vaporizada de leite no topo da xícara

Caffè latte

É o café com leite, mas diferentemente do café au lait, utiliza espresso em sua composição. É preparado em uma proporção de 1/3 de espresso para 2/3 de leite vaporizado e acrescido de uma camada de espuma

Latte machiato

Bebida composta por 100 ml de leite vaporizado acrescidos de uma dose (50 ml) de café espresso

Drinques com café

Cappuccino

De origem italiana, sua cor lembra a das vestimentas dos monges cappuccinos.
A receita clássica leva 1/3 de espresso, 1/3 de espuma vaporizada de leite e 1/3 de leite vaporizado

Mocha

A receita leva uma dose (40 ml de café), 150 ml de leite, um pump de calda de chocolate (30 ml) e chantilly. Para prepará-la coloque a calda de chocolate no fundo de uma taça de vidro, acrescente o espresso, o leite vaporizado e, por último, decore com chantilly

Shakeratto

Mistura de oito pedras de gelo e duas doses de espresso batidas na coqueteleira

Affogato

É a tradução do italiano «mergulhado». Prepara-se com uma bola de sorvete de creme, onde é despejada uma dose de café espresso.

Iced coffee

Há muitas maneiras de preparar café gelado. Em geral, é feito com um café concentrado ao qual são adicionados açucar e gelo. Preencha um copo alto com cubos de gelo e acrescente o espresso

Coffee shake

Preparado com ½ copo de café com leite gelado e duas bolas de sorvete batidas no liquidificador e servida em um copo alto com cobertura de caramelo. Algumas versões usam chantilly

Irish Coffee

Preparado com 2 doses de espresso, 1 dose de whisky, açúcar e chantilly para decorar

Armazenamento adequado do café

O café é um produto extremamente perecível. É sensível ao oxigênio, à luz e às altas temperaturas. Por isso, a melhor forma de conservá-lo, seja em grãos, seja moído, é mantê-lo no próprio pacote, dentro de uma lata hermeticamente fechada, e armazená-lo na geladeira, para que seus ricos óleos e aromas não sejam perdidos instantaneamente. Como o oxigênio é um dos piores inimigos do café, procure deixar o mínimo de ar entre a parte de cima do café e a tampa do recipiente. Se for um pacote, enrole o máximo possível, para lacrá-lo. Um minuto sem proteção é suficiente para o produto começar a perder suas melhores características.

O café absorve muito facilmente sabores e aromas alheios. Por isso, deve-se evitar reutilizar recipientes que já tiveram outras finalidades.

O ideal é comprar o café em pequenas quantidades. No Brasil ainda não existem, mas, especialmente nos países europeus, há pacotes de 100g de café nos mercados, que são comprados várias vezes por semana, evitando problemas com o envelhecimento do produto.

Limpeza das máquinas de espresso

É importante manter a máquina de espresso sempre limpa e regulada, pois isso pode afetar profundamente a qualidade da bebida que se produz.

O café libera muito óleo e por isso é importante que ele seja retirado tanto da máquina quanto as lâminas e do moinho após o uso, para que o sabor do café não seja alterado com resíduos.

Pode parecer desnecessário, mas é essencial limpar o equipamento diariamente. A limpeza diária permite que o equipamento fique em perfeito estado. Com isso é possível prolongar o uso da máquina sem que haja manutenção, o que geralmente é acarretado pelo mau uso do equipamento, e também a contaminação da bebida.

Todas as peças que entram em contato com o óleo do café devem ser higienizadas: as peneiras do porta-filtro, os bicos por onde sai o café e as duchas do grupo.

O moinho

É muito importante também que o barista não se esqueça do moinho, pois nele ficam resíduos de óleos, que passam do café velho para o café novo. Devem ser limpos todos os dias, tanto o reservatório de café em grão, quanto as lâminas e o dosador do pó moído. E devem ser mantidos sempre regulados.

As lâminas do moinho devem ser trocadas a cada 1000 kg de café moído, aproximadamente. É importante sempre estar atento a isso, pois os cafés são muito diferentes um dos outros, e a conservação desses também é diferente, o que pode variar as condições do disco de moagem.

A máquina

A superfície externa da máquina deve ser limpa com cuidado para não riscar o inox. As bandejas devem ser retiradas e lavadas normalmente com água e sabão, pois não existe contato dessa parte da máquina com o café, e por fim, a base da máquina embaixo da bandeja, onde geralmente cai água e poeira.

A máquina deve ser limpa apenas com água, uma esponja dupla face e detergente próprio para a máquina.

Não é aconselhado o uso de detergentes normais, mesmo o neutro, para que não haja risco de ficar resíduos de sabão e alterar o sabor do café.

Devem ser desmontadas as peneiras, os portafiltros - cuidando para não inverter as peneiras de um café e de dois cafés nos bicos errados - e os canos de vapor com água quente. Tudo deve ficar impecavelmente limpo.

Bibliografia

Livros e revistas

BANKS, Mary; McFADDEN, Christine; ATKINSON, Catherine. Manual Enciclopédico do Café. Lisboa: Editorial Estampa, 2000.

BERTIER, Michèle. Petite Anthologie Du Café. Ed. Éditions Équinoxe, 2000.

BRESSANI, Edgard. Guia do Barista: da Origem do Café ao Espresso Perfeito. São Paulo: Café Editora, 2007.

CALDAS, Sérgio Túlio (texto) e Vito D'Alessio (fotos). Café – Um Grão de História. Ed. Dialeto, 2006.

CLARK, Taylor. A Febre Starbucks – Uma Dose Dupla de Cafeína, Comércio e Cultura. Ed. Matrix, 2008.

FILHO, P. Longo. O Café no Brasil. Instituto Brasileiro do Café, 1978.

FRANCESCO, e Ricardo Illy. The Book of Coffee. Milão: Ed. Arnoldo Mondadori Editori, 1992.

INSTAURATOR. The Espresso Quest: the Espresso Lover´s Book By Instaurator. China: Hang Tai Printing.

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

OLIVEIRA, José Teixeira de. História do Café no Brasil & no Mundo. Rio de Janeiro: Barléu Edições, 2004.

PETTIGREW, Jane. Café. Ed. Nobel, 1999.

PINO, Francisco Alberto e Celso Luis Rodrigues Vegro. Café – Um Guia do Apreciador. Ed. Saraiva, 2008.

RAO, Scott. The Professional Barista´s Handbook: An Expert´s Guide to Preparing Espresso, Coffee, and Tea. EUA: 2008.

RELVAS, Eliana. Arte e Segredos do Bom Café: Café Básico. Rio de Janeiro: Ed. Sebrae, 1997.

REVISTA ESPRESSO. Diversas edições. Café Editora, de março de 2006 a novembro de 2008.

REVISTA NESPRESSO. Berlim, Viena, Londres e Roma: Nestlé S.A., janeiro de 2007.

THORN, Jon. The Coffee Companion – The Connoisseur's Guide to the World's Best Brews. Londres: Ed. Apple Press, 1998.

Sites

ABIC. Associação Brasileira da Indústria de Café. www.abic.com.br

ACBB. Associação Brasileira de Café e Barista. http://www.acbb.com.br

CIC. Centro de Inteligência do Café. www.cicbr.org.br

CDPC. Conselho Deliberativo da Política do Café. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

http://www.agricultura.gov.br/portal/page?_pageid=33,2132557&_dad=portal&_schema=PORTAL

EMBRAPA CAFÉ. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

http://www22.sede.embrapa.br/cafe/

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. http://www.ico.org/

The Coffee Traveler by Ensei Neto. http://coffeetraveler.net/about/

italian coffee

sac@italiancoffee.com.br

CAC- (11) 3357-8080

www.italiancoffee.com.br