



Café sem Segredos

Guia prático para
fazer um excelente
café em casa.

Marcelo Kertzman Szporer

1ª edição
Salvador 2015

Café sem Segredos

Guia prático para fazer um
excelente café em casa

Marcelo Kertzman Szporer

COLABORAÇÃO Lorena Sena

ARTE Mariana Oliveira

FOTOGRAFIA Marcelo Szporer e Gi Szporer



www.feitoagrao.com.br



Trabalho na área de alimentação há dezoito anos, nove deles, especificamente com café. Em 2006, visitando uma feira do setor de alimentação em São Paulo, descobri um universo que não imaginava existir: o dos **Cafés Especiais**. Desde então, tenho me dedicado ao café em várias das etapas da sua longa cadeia. **Na administração de cafeterias, nos cursos de baristas, na visita aos produtores de café e no desenvolvimento das torras dos grãos que selecionamos e oferecemos aos nossos clientes.**

Tenho o privilégio de me relacionar com as duas pontas da cadeia. Em um dia posso estar visitando produtores de alguma das regiões do país onde vou, pessoalmente, comprar os grãos e, no outro, estar servindo cafés, também pessoalmente, aos clientes da cafeteria.

Tenho percepções contraditórias em relação à evolução dos brasileiros com relação ao hábito de tomar café. Por vezes acho que houve, nestes nove anos, uma mudança considerável na valorização dos cafés de boa qualidade. Outras vezes acho que ainda há um enorme desconhecimento de como fazer, apreciar e avaliar a bebida.

Tenho orgulho de ter nascido no **país que produz aproximadamente 30% do café mundial**, porém fico triste com a falta de valorização e diferenciação, no Brasil, entre cafés excelentes e cafés de baixa qualidade. Fico frustrado com o sentimento geral de que café “é tudo igual”. A quantidade de trabalho extra, entre a lavoura e a xícara, que é necessária para fazer com que um café se torne excelente é enorme. Tenho comprovado, dia após dia, que poucos sabem disso.

Se as pessoas pararem para degustar os cafés que tomam, nos vários lugares e momentos do seu dia, vão perceber as diferenças de sabores e aromas que cada bebida proporciona. E, certamente, começarão a reconhecer (e valorizar) as melhores. Como ainda são poucos os estabelecimentos que oferecem cafés realmente bons, acredito que este processo vai demorar um pouco mais do que eu gostaria.

Mas, além das cafeterias que oferecem bons cafés, sabe onde você pode tomar cafés maravilhosos? Na sua casa!

Se você tem vontade de tomar ótimos cafés todos os dias, isto é possível e, até, relativamente fácil. **Existem algumas regrinhas básicas e simples que você precisará seguir e, eventualmente, adaptar à sua preferência, que tomará o hábito de tomar café em casa uma experiência completamente diferente, mais prazerosa e rica em sabor.**

Resolvi escrever este e-book pra você, que já aprecia um bom café, fazê-lo ainda melhor. **É um livro simples e direto.** Não entrarei em questões excessivamente técnicas. O objetivo é oferecer **um guia prático pra fazer bons cafés** utilizando alguns dos métodos mais difundidos e disponíveis no Brasil. Se quiser se aprofundar em algum método específico, existe muito conteúdo online interessante onde você poderá obter mais informações.

Não abordarei aqui os cafés espessos porque, na minha opinião, o local adequado para se tomar um espresso decente é numa boa cafeteria. Uma máquina de espresso que produza temperatura e pressão adequadas, bem construída e durável, tem preço muito alto que só justifica o investimento num ambiente comercial. Além disso, ela demanda um período de tempo para aquecer, limpeza adequada, regulagem de moinho e manutenção, o que tira a praticidade de algo que desejamos fazer todos os dias.

Boa leitura e bons cafés!

Marcelo Kertzman Szporer

Diretor Café Feito a Grão



CAFÉ
FETTO
A GRÃO

AROMATA
Torra Clara

250g

CAFÉ

O Café	7
O Moinho	9
Informações Básicas	11
Extrações	15
<i>Hario V60</i>	17
<i>Chemex</i>	20
<i>Coador de Pano</i>	23
<i>French Press</i>	26
<i>Cafeteira Italiana</i>	29
<i>AeroPress</i>	32
<i>Sifão</i>	35
Degustação	38

sumário



o c a t e



A primeira providência para fazer um bom café em casa é obter um grão de boa qualidade de uma fonte confiável. Apesar de aparentemente lógica, esta, nem sempre, é uma tarefa simples. Infelizmente, ainda **são poucos os locais onde pode-se encontrar cafés realmente bons no Brasil**. Alguns mercados focados em produtos de alto nível, algumas delicatessens e algumas cafeterias oferecem bons cafés. Outra opção são as **lojas online que vêm aumentando em quantidade e qualidade nos últimos anos**.

Mas, como saber se o café é, realmente, bom? Existem algumas informações na própria embalagem que devem ser observadas para identificar se o café foi bem preparado, desde a seleção dos grãos até a sua entrega. Não é necessário possuir todas elas e também não são garantias absolutas de qualidade, mas são um bom indicativo de que você vai encontrar bons cafés.

Em primeiro lugar, **certifique-se de que o café é 100% arábica**. Os cafés da espécie arábica apresentam **sabor, aroma e doçura bem superiores aos dos cafés robustas**, que, em geral, são utilizados apenas para reduzir o custo do produto.

Em segundo lugar, **verifique se o café possui referência de origem**. Torrefações de bom nível, em geral, divulgam onde compraram os seus cafés, muitas vezes indicando a cidade ou região. Às vezes, inclusive, apresentam o nome da fazenda, do produtor e a altitude da lavoura.

Em terceiro, **verifique se a embalagem possui a data da torra**. Isto é fundamental. Quanto mais recente, melhor. O café, logo após a torra e bem embalado, vai melhorando até o 10º dia. A partir daí ele começa uma lenta queda na qualidade. A minha sugestão é que você não compre café com mais de um mês de torrado. No Feito a Grão fazemos uma exceção para o nosso espresso. Este método de preparo aumenta muito a intensidade dos sabores gerados pela presença do CO2. Daí, preferimos que ele “descanse” por 3 a 4 semanas, antes de servi-lo.





omoinho

Se você aprecia café e ainda não tem um moinho, gostaria de sugerir que compre um. Pode ser qualquer um. Pode ter certeza de que este é, de longe, **o equipamento mais importante para que você tome um delicioso café em casa.** Qualquer moinho é melhor do que não ter um moinho. Claro que, quanto melhor, mais preciso, prático e durável ele for, mais caro será. Existem várias marcas de moinhos manuais e elétricos. Entre os manuais, destacamos os da marca Hario, Porlex e Lido. No Feito a Grão oferecemos os da marca **Hario**. Entre os elétricos existem inúmeras marcas. Posso citar desde o Cuisinart ou Cadence, que mói o café de forma irregular, o Baratza (que oferecemos no Feito a Grão) que está na faixa de preço intermediária e têm boa precisão e o Mahlkonig que tem excelente precisão, mas que fica em um patamar de preço mais alto.

Porque não comprar café moído? O café é agredido diretamente pelo oxigênio. Quando você compra café já moído estas partículas pequenas possuem uma área de contato com o ar muito maior do que os grãos inteiros. **Um café já moído, em menos de 30 minutos perde uma boa parte das suas propriedades sensoriais.** Mesmo se for embalado à vácuo, no momento em que você abre o pacote, todo o café da embalagem terá contato com o ar e, mesmo que você feche em seguida, o dano já terá ocorrido.

Outra grande vantagem de se ter um moinho em casa é que você poderá comprar os grãos e ajustar a granulometria, ou seja, **o tamanho das partículas moídas, de acordo com o método de preparo que você escolher.** Você verá adiante que isto fará uma grande diferença no resultado da sua bebida.

Caso você não pretenda adquirir um moinho no momento, ao comprar o seu café em uma loja especializada, informe para qual método de preparo você deseja e eles te entregarão uma moagem apropriada. Se tiver um café comercial já moído na moagem padrão (muito fina), paciência, vamos tentar fazer o melhor preparo com o que dispomos. Ao longo do tempo, enquanto sua bebida e a sua percepção forem melhorando, tenho certeza que vai cogitar a aquisição do moinho.





informações básicas

Para o preparo de qualquer tipo de alimento ou bebida existem alguns utensílios que ajudam a executar o processo de forma mais rápida e prática. O mesmo acontece com o café. Para cada método de extração existem os utensílios adequados. Isto não quer dizer que você precise comprar tudo de uma vez. Alguns podem ser adaptados de outras utilizações da sua cozinha.

Além do moinho, que, como eu disse, é o item mais importante, **uma pequena balança com precisão de 1g será de grande valor na pesagem do café e da água.** Refiro-me à água sempre em volume mas, como a densidade da água é aproximadamente 1 (1Kg = 1L ou 1g = 1ml), fica fácil medir tudo com a balança.

Caso não tenha uma balança deve-se medir a água com um copo dosador e considerar que uma colher de sopa tem entre 10 e 12g de café.

Uma **chaleira com bico longo** para controle melhor do fluxo de água é interessante e uma **jarra de vidro para servir** também pode ser muito útil.

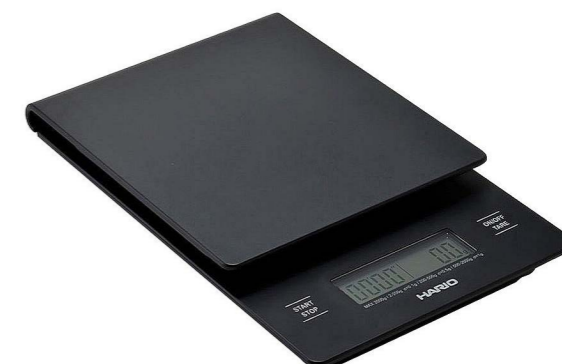
Outro item simples que deve ter em sua estação de café é um cronômetro. Algumas balanças já possuem cronômetro embutido.



Jarra de vidro



Chaleira de bico



Balança com cronômetro

A água representa 98% do volume da bebida em sua xícara, assim, é necessário uma água de boa qualidade, **mineral ou filtrada**, sem gosto de cloro, para não interferir no sabor e nos elementos aromáticos do café.

Quando for preparar o café, **aqueça a água até o ponto de fervura**. Quando você retirar do fogo, fizer a pré infusão do filtro e começar a extrair o café propriamente dito, a água já terá caído alguns graus e estará perfeita para a missão. Para isto pode-se utilizar uma chaleira convencional. Se desejar mais controle no fluxo da água, pode-se fazer uso de uma chaleira especial com bico alongado, como disse anteriormente, desenvolvido justamente para este fim. Existem no mercado algumas marcas como Hario, Bonavita e Kalita.

À exceção do Cold Brew, que extrai o café a frio, ao longo de várias horas, os métodos de extração manual precisam da utilização da água quente em **temperaturas entre 90° a 94°C para a ideal extração dos óleos essenciais, ácidos clorogênicos, açúcares e sais minerais**.

Armazenamento

Se você comprou café em grãos e vai tomá-lo em menos de uma semana, você poderá **guardar o café na sua própria embalagem**, desde que fechado com uma fita crepe ou o Tin-Tie, que é aquela delicada haste metálica que vem em alguns cafés especiais. Se você quiser ter uma segurança maior, ou comprou um café já moído, pode **colocá-lo em um pote metálico ou de vidro que feche hermeticamente**. Guarde o pote num local fresco e pronto.

Existe uma corrente de admiradores de café que é adepta da guarda do café em geladeira ou até no freezer. Embora seja comprovado que o café em temperaturas mais baixas, sobretudo congelado, mantenha por mais tempo as suas características, não aconselho este procedimento porque, quando retirado do congelador, os grãos sofrerão condensação, que umedecerá a sua superfície e trará mais danos do que as vantagens obtidas inicialmente. **A nossa recomendação é que você compre café em pequenas quantidades, semanalmente, e tenha sempre café fresco em casa.**

Para todos os métodos que abordaremos neste e-book, é necessário estar consciente da importância da proporção entre água e café. **Esta decisão é pessoal e vai afetar a quantidade de sólidos dissolvidos na bebida final.** O nosso objetivo é fazer uma boa extração do café que, em geral, ocorre quando conseguimos **extrair entre 18% e 22% da massa total do café moído.**

Não existe uma proporção ideal. Como utilizamos, no Feito a Grão, uma torra média-clara e os brasileiros gostam de um café mais concentrado, após várias experiências, decidimos utilizar, em geral, a proporção de **80g de café para cada litro de água**, ou seja: se vamos utilizar 150ml de água, usamos 12g de café moído.





extracões



Os três primeiros métodos apresentados aqui são extrações do tipo FILTRADO (Hario V60, Chemex e Coador de Pano), onde o sistema principal é a percolação, ou seja, a simples passagem da água sobre o café moído e a utilização de um filtro de papel ou pano. Os métodos filtrados, em geral, conferem à bebida mais doçura e acidez e menos corpo, devido à maior retenção de sólidos pelo filtro.



Hario V60



É composto de um porta-filtro de louça, vidro ou plástico especial, com um furo grande no fundo e ranhuras nas paredes para conduzir o fluxo de água de forma constante, como na imagem ao lado.

Para iniciar o preparo precisamos definir a quantidade de café que se deseja. Vamos supor que você queira fazer 300ml. Para isso, coloca-se uma chaleira com 400ml de água para aquecer. Pela proporção que eu sugiro, de 80g para cada litro de água, ou 8g para cada 100ml, você deve pesar 24g de grão de café e moê-lo na granulometria média, ou seja, nem fino e nem grosso.

Coloque o filtro de papel sobre o porta-filtro e este sobre uma jarra (ou diretamente sobre a caneca ou xícara). Aqueça a água até a fervura e enxágue o filtro com 100ml de água. Isto tem três objetivos: o primeiro é aquecer todo o conjunto para que, quando fizer o café, este não esfrie rápido no contato com as peças frias, o segundo é retirar qualquer sabor residual de papel existente no filtro e o terceiro é ajustar o filtro contra as paredes do porta-filtro, onde estão as ranhuras. Não esqueça de descartar esta água.

Vamos então começar a preparar o café propriamente dito. Coloque os 24g de café moído no filtro e comece a despejar suavemente a água bem quente sobre o café até umedecer todo o pó. Chamamos esta fase de pré-infusão. Observe que o café moído vai se expandir e liberar CO₂. Isto é um sinal de que o café foi recém torrado e moído. Não acontecerá com café velho ou comprado já moído. Aguarde entre 20 e 30 segundos e volte a colocar a água num movimento lento e circular. O objetivo é tentar igualar o volume de entrada e de saída de água, mantendo a filtragem uniforme.

Verifique o tempo total da filtragem desde a pré-infusão. Ele deve ficar entre 2 e 3 minutos. Se a filtragem foi mais rápida que isto, na próxima vez, ajuste o moinho para uma moagem mais fina. Se demorou mais que três minutos engrosse um pouco a moagem.

Este método é um dos mais populares atualmente entre os apreciadores de café. Ele evidencia a doçura e a acidez do café, deixando uma bebida cristalina e aromática na xícara.



Enxágue o filtro com aproximadamente 100ml de água quente e depois dispense a água.



Coloque o café moído no filtro.
Comece a despejar suavemente a água quente sobre o café até umedecer todo o pó (pré-infusão).



Aguarde entre 20 e 30 segundos e volte a colocar a água num movimento lento e circular.

Moagem: Média.

Ingredientes: 24g de café moído e 400ml de água quente (100 ml para enxague).

Utensílios: Chaleira, suporte para filtro de café, jarra de vidro e filtro de papel.*

Características: Evidencia as características naturais do grão, tais como: doçura, acidez e aroma.

*Se desejar um maior rigor, pode-se utilizar uma *drip station*, uma balança e um cronômetro.



Chemex



Inventado pelo alemão Peter Schlumbohm em 1941, este método recebe este nome porque o equipamento utilizado lembra os instrumentos utilizados em um laboratório químico.

Este método de preparo é similar ao da Hario V60, mas, além das diferenças de design, exige alguns procedimentos específicos.

Uma das diferenças deste método é que **um dos lados do filtro utilizado é dobrado** de forma que, uma das paredes do filtro terá 3 camadas de papel.

A proporção de café e água terá uma ligeira alteração aqui. **Devido à tripla filtragem, preferimos utilizar a proporção de 90g para cada litro de água.** Assim, para a mesma quantidade de café do método anterior, utilizaremos 27g de café moído na **granulometria média.**

Vamos colocar desta vez **500ml de água na chaleira**, uma vez que neste método precisaremos de **200ml apenas para fazer o enxágue** do equipamento.

Posicione o filtro triplo no recipiente de maneira que ele se encaixe totalmente. Veja na próxima página. Enxágue o filtro e a Chemex com 200ml de água quente, molhando-o totalmente. O objetivo é o mesmo explicado para o método anterior. Pela canaleta existente em um dos lados da peça deslize a água quente para fora sem tirar o filtro do lugar.

Coloque o café moído sobre o filtro e faça a pré-infusão. Aguarde 30 segundos para expansão e liberação de CO₂ e recomece a colocar a água em movimentos lentos e circulares, tentando igualar o volume de entrada e saída de água, mantendo a filtragem uniforme.

O tempo total deste método é um pouco mais lento devido à tripla filtragem. Neste caso precisaremos de **3 a 4 minutos.**

Este método proporciona uma **bebida ainda mais leve, límpida e suave.** A doçura e a acidez continuam pronunciadas e o corpo é reduzido.



Posicione o filtro triplo e enxágue-o com 200ml de água quente. Certifique-se que a parte tripla do filtro está na direção da canaleta.



Pela canaleta, deslize a água quente do enxágue para fora, sem tirar o filtro do lugar.



Coloque o café moído no filtro. Faça a pré-infusão



Coloque a água. Faça movimentos lentos e circulares deixando a água passar naturalmente pelo pó.

Moagem: Média.

Ingredientes: 27g de café moído, 500ml de água quente (200 ml para enxague).

Utensílios: Chaleira, chemex e filtro de papel triplo para chemex.*

Características: Método que nos remete a uma bebida límpida, suave, doce, com acidez agradável e baixo corpo.

*Se desejar um maior rigor, pode-se utilizar uma balança e um cronômetro.



Coador de Pano

É composto, geralmente, de um aro metálico com um filtro de tecido costurado. Coloca-se sobre uma jarra de vidro ou bule metálico.

Siga as mesmas orientações da Hario V60. Assim, se deseja fazer 400ml de bebida, utilize 32g de café moído na moagem média.

Utilize 100ml para enxaguar e aquecer o filtro e o recipiente. Descarte esta água.

Coloque o café moído no coador e comece a despejar a água bem quente para umedecer todo o pó. Aguarde entre 20 e 30 segundos e volte a colocar a água em movimentos lentos e circulares.

Como o método v60, o processo inteiro deve durar entre 2 e 3 minutos. Ajuste a moagem do café caso o tempo fique fora deste intervalo.

Deve-se ter o cuidado de lavar o filtro com água quente e guardar em um recipiente, com tampa, na geladeira.

Este é, sem dúvida, o método mais tradicional em todo o Brasil. Confere à bebida um corpo maior do que os anteriores, uma vez que o tecido permite a passagem de uma quantidade maior de óleos do que os filtros de papel.





Enxágue o coador de pano com 100ml de água.



Coloque o café moído no coador de pano.



Comece a despejar suavemente a água quente sobre o café até umedecer todo o pó, fazendo a pré-infusão.



Aguarde entre 20 e 30 segundos e volte a distribuir a água num movimento lento e circular.

Moagem: Média.

Ingredientes: 32g de café moído e 500ml de água quente (100 ml para enxague).

Utensílios: Chaleira, jarra de vidro e coador de pano.*

Características: Uma bebida equilibrada em doçura, aroma e corpo.

*Se desejar um maior rigor, pode-se utilizar uma balança e um cronômetro.



熱湯用

△注意

●直火にかけられません

French Press

A French Press, ou prensa francesa, é um equipamento que **extrai o café através da infusão**. O café fica em contato direto com a água quente por um determinado tempo e, em seguida, uma tela metálica presa a uma haste é comprimida levando o café moído para o fundo do recipiente, deixando apenas a bebida pronta na parte de cima.

Como no Feito a Grão utilizamos a proporção de **80g café para cada litro de água**, vamos usar, neste exemplo, 200 ml de água e, conseqüentemente, 16g de café. Um detalhe muito importante: a tela metálica que empurra o café para baixo possui aberturas relativamente grandes, por isso **a granulometria deste método deve ser grossa**, caso contrário, quando empurrar o café, muitas partículas ficarão na parte superior e irão para a sua xícara.

Você deve aquecer o recipiente da french press previamente para não perder temperatura no início do processo de infusão. Em seguida, coloque os **200ml de água bem quente** (92° a 94°C) no recipiente e o café moído. Mexa suavemente em torno de cinco vezes. Uma vez que a moagem deve ser grossa, como explicado acima, o café precisa de um tempo mais longo em contato com a água para completar o processo de infusão. Colocamos a tampa com a tela em cima do líquido e **esperamos 3 minutos**.

Após este tempo, começamos a baixar lentamente o êmbolo de maneira que o café moído vá todo para o fundo do recipiente. Está pronto para servir.

O método da prensa francesa possui muitos adeptos porque proporciona **uma bebida muito encorpada**, já que, por não utilizar filtro de papel ou pano, permite que a uma maior quantidade de sólidos dissolvidos e óleos essenciais fiquem na bebida.





Abra e aqueça o recipiente com água quente.
Dispense essa água.



Adicione 200ml de água e misture o pó. Coloque a tampa e deixe em infusão por cerca de 3 minutos.



Baixe o êmbolo devagar, de maneira que o pó fique todo no fundo.

Moagem: Grossa.

Ingredientes: 16g de café moído e 300ml de água quente (100ml para aquecimento do recipiente).

Utensílios: Chaleira, french press e mexedor.*

Características: Bebida encorpada, e por não utilizar o filtro de papel em seu preparo, os óleos essenciais são todos preservados.

*Se desejar um maior rigor, pode-se utilizar uma balança e um cronômetro.



Cafeteira Italiana (Moka)

A cafeteira italiana extrai o café através da **pressão da água aquecida**. É o método que mais **se aproxima do espresso em termos de sabor**, exatamente por utilizar a pressão, que, no caso da máquina de espresso, vem da bomba de água.

A cafeteira italiana possui 3 compartimentos: a parte inferior, onde deve ser colocada a água inicialmente, a parte central onde é colocado o café moído e a parte superior, separada da central por um filtro metálico com pequenos furos, para onde o café deverá subir para ser servido.

Coloque a água em temperatura ambiente no compartimento inferior até o nível logo abaixo da válvula. Preencha a parte central com café moído grosso (um pouco menos grosso do que na french press), nivele e compacte levemente por cima deste compartimento. Atarraxe a parte superior na parte central até fechar bem. Leve ao fogo.

A água vai aquecer e tenderá a expandir. A única saída que ela vai encontrar será a parte superior. Ela pressionará o bolo de café moído e seguirá no sentido do compartimento superior. Lá, após passar pelo café, sairá por um pequeno tubo no centro e não poderá mais voltar, mesmo que a fonte de calor (e pressão) seja desligada. Assim que o café começar a sair por este tubo, você deve baixar a chama para não aumentar demasiadamente a pressão. Uma dica útil é colocar uma colher de sopa de água no recipiente superior para evitar que o café que será derramado nesta parte tenha um choque com a superfície muito quente.

Este método produz **um café intenso**, encorpado e com acidez bem pronunciada. Se não tiver cuidado, utilizar um café moído muito fino ou deixar a chama muito forte durante todo o processo, **pode também resultar em um café amargo e queimado**.





Coloque a água em temperatura ambiente no compartimento inferior até o nível logo abaixo da válvula.



Preencha a parte central com café moído.



Atarraxe a parte superior na parte central até fechar bem. Coloque 1 colher de sopa de água na parte superior.



Leve ao fogo. Assim que o café começar a sair por este canal, baixe a chama para não aumentar demasiadamente a pressão e queimar o café.

Moagem: Média para grossa.

Ingredientes: 12g de café moído e 150ml de água quente.

Utensílios: Cafeteira italiana.

Características: Um café intenso, encorpado e com acidez bem pronunciada.



AeroPress



Este é, dos métodos descritos aqui, o mais recente. Foi criado por Alan Adler em 2005.

Além da aparência inusitada, ganhou grande repercussão por ser **leve, prático e permitir uma extração que utiliza infusão, pressão e filtragem ao mesmo tempo**. Isto confere à bebida um pouco das características de cada método. **A suavidade do filtrado, o corpo da french press e a acidez do espresso**. Tudo isto num instrumento que parece uma grande seringa de acrílico e que você pode levar em qualquer viagem.

No Feito a Grão utilizamos, para a AeroPress, a proporção de **70g de café para cada litro de água**. Assim, para utilizar 150 ml de água, precisaremos de 11g de café. Neste método utiliza-se filtro de papel, então usaremos a moagem média.

Como este equipamento é leve, não há necessidade de pré-aquecê-lo, já que possui pequena massa térmica e não vai diminuir significativamente a temperatura da água que colocaremos. Encaixe as duas peças da “seringa” e coloque o funil de plástico que o acompanha para colocar o café moído. Retire o funil. Acrescente 50ml de água e misture ao pó. Aguarde 1 minuto e complete com o restante da água. Misture suavemente. Em cima do conjunto, onde estava o funil, coloque a tampa com um filtro de papel redondo que acompanha o equipamento. Inverta a posição da Aeropress e a coloque em cima de uma jarra ou caneca. Pressione o êmbolo da seringa suavemente até que toda a infusão saia.

Outra grande vantagem da AeroPress é que, após a extração, é muito fácil limpá-la. Basta retirar a tampa com o filtro, terminar de empurrar o êmbolo até o final e dispensar a borra do café. Depois é só lavar com sabão neutro.

Este método proporciona um café complexo e leve ao mesmo tempo. Variando o grau de moagem e o tempo de infusão você poderá, ainda, com o mesmo café, experimentar bebidas com características diferentes.



Após enxaguar o filtro com água quente, encaixe as duas peças da “seringa” e posicione o funil de plástico para colocar o café moído.



Retire o funil. Acrescente 50ml de água e misture ao pó. Aguarde 1 minuto e complete com o restante da água. Misture suavemente.



Em cima do conjunto, onde estava o funil, coloque a tampa com um filtro de papel redondo. Inverta a posição da AeroPress e a coloque em cima de uma jarra ou caneca. Pressione o êmbolo da seringa suavemente até que toda a infusão saia.

Moagem: Média a fina.

Ingredientes: 11g de café moído e 150ml de água quente.

Utensílios: AeroPress, mexedor, jarra e filtro de papel para AeroPress.*

Características: Um bebida com doçura e limpeza do filtrado e a complexidade do espresso.

*Se desejar um maior rigor, pode-se utilizar uma balança e um cronômetro.



HEX RESISTANT
亞美
MADE IN TAIWAN

RANCHO
DANTAS
Esp. de S. Paulo

Sifão

Este, na minha opinião, é **o método mais bonito e sofisticado. É também o mais trabalhoso.** Foi criado na Alemanha em 1830.

Ele utiliza um conjunto de vidro com duas câmaras: a de baixo esférica e a de cima tubular. As duas são encaixadas firmemente com um anel de borracha. Entre elas existe um filtro de tecido, preso por um gancho e uma corrente. Embaixo deste conjunto deve ser colocado um queimador, como fonte de calor. O equipamento original vem com um queimador que utiliza álcool, mas o funcionamento deixa a desejar. O ideal é adquirir, separadamente, um queimador a gás.

Coloque 240ml de água quente na parte de baixo do conjunto. Prenda o gancho do filtro de pano na própria parte superior e encaixe na parte inferior com o cuidado de vedar bem.

Acione o queimador e coloque sob o globo inferior. À medida que a temperatura da água subir ela vai exercer pressão de expansão exatamente igual ao processo da cafeteira italiana. A diferença é que, neste método, a água não vai ter que atravessar o café na subida, ela vai subir rapidamente e passar pelo filtro. Enquanto você mantiver o queimador ligado a água vai permanecer na parte superior do conjunto. Adicione 18g de café com moagem média (a mesma do café coado) e misture com uma espátula por 15 segundos. Aguarde mais 15 e desligue o queimador. Após alguns segundos, o vácuo formado no globo inferior vai puxar de volta a infusão, que passará pelo filtro e voltará para a câmara de baixo. **Por segurança, espere o processo finalizar totalmente para retirar a parte superior.** Pronto, o café pode ser servido diretamente do sifão para a xícara.

O café feito pelo Sifão lembra o café coado, só que mais encorpado. Sem dúvida, é um lindo espetáculo de assistir.





Coloque 240ml de água quente na parte de baixo do conjunto. Prenda o gancho do filtro de pano na parte inferior do tubo de vidro e encaixe as duas partes do sifão com o cuidado de vedar bem.



Acione o queimador e coloque sob o globo inferior. A água vai permanecer aquecida, na parte superior do conjunto. Adicione 18g de café.



Misture com uma espátula por 15 segundos.



Aguarde mais 15 segundos e desligue o queimador. Pronto, o café pode ser servido diretamente do sifão para a xícara.

Moagem: Média.

Ingredientes: 18g de café moído e 240ml de água quente.

Utensílios: Sifão, queimador de gás e filtro de tecido para sifão.

Características: Lembra o café coado, só que mais encorpado.



de gustacão

Nós tomamos café por puro prazer. O café é uma bebida aconchegante, social e companheira. Excelente para tomar enquanto conversamos com amigos ou para nos fazer companhia quando estamos sozinhos. Ajuda a pensar, ajuda a focar e, ainda assim, ajuda a relaxar.

Se é para nos dar prazer, o café deve ser tomado da forma como cada um de nós preferimos. **Não tem certo nem errado. Tem a preferência de cada um.**

Como recebo muitas perguntas sobre como tomar café, gostaria de dividir as minhas opiniões, **deixando muito claro que nenhuma delas é mais importante do que a forma que você prefere.**



A pergunta que mais recebo é se realmente é necessário tomar o café sem adoçar. Como disse antes, você deve tomar da forma que gosta. O que peço, nessas ocasiões, é que a pessoa, antes de colocar o açúcar ou adoçante, experimente-o sem nada. Depois adoce, se é a forma que está acostumado. **O café de boa qualidade, bem processado, bem torrado e bem preparado tem doçura própria.** E, além da doçura, possui outros atributos que, quando misturado ao elemento externo “adoçante”, serão camuflados. Nós somos, na realidade, vítimas dos cafés ruins que tomamos a vida toda e que, realmente, não era possível tomar sem açúcar, devido ao intenso amargor. Aliás, muitos acham que café tem em sua essência o sabor amargo. Isso não é verdade. **Café bom**



não tem amargor. A transição entre tomar café com açúcar para café sem açúcar é lenta. E não deve ser forçada. É algo que, provavelmente, ocorrerá aos poucos, colocando cada vez menos açúcar ou adoçante, na medida em que a pessoa passe a tomar cafés melhores.

Outra questão é em relação à temperatura em que devemos tomá-lo. O café precisa ser preparado com água em alta temperatura (90°C a 94°C) para que se possa extrair dos grãos, sólidos solúveis, óleos essenciais, ácidos clorogênicos, aminoácidos, etc. Após extraído, cada um deve tomá-lo na temperatura que mais agrada e isto deve ser respeitado. Porém, **recomendamos que não tome o café extremamente quente**, especialmente os cafés filtrados. As altas temperaturas, além queimar a língua, dificultam a percepção dos sabores especiais de cada bebida. O café deve ser, idealmente, **tomado em torno de 70°C.**

Devemos começar a procurar nos cafés que provamos os atributos que nos agradam e os que não nos agradam. Podemos começar a perceber a doçura peculiar de cada bebida, As notas que remetem a algum sabor conhecido, a acidez que deixa alguns cafés brilhantes e outros sem graça, o corpo que pode ser cremoso ou redondo, preenchendo de sabor toda a nossa boca, ou passando rapidamente, sem se fazer presente. No final vamos avaliar o “after taste”, ou seja, se o gosto fica na boca por um certo tempo ou se desaparece logo.



O mundo do café é fascinante. O longo caminho que o grão percorre entre a lavoura e a xícara é cheio de riscos. Cuidado com a lavoura, dedicação na colheita, eficiência no beneficiamento, paciência na secagem, atenção no armazenamento, precisão na torra, perfeccionismo no preparo. Se, em qualquer destes momentos, alguma das pessoas envolvidas, não fizer bem a sua parte, o café chegará “menor” em nossa xícara. É como uma orquestra sem maestro e que ninguém pode desafinar. E, exatamente por não ter maestro, todos os músicos precisam confiar muito uns nos outros, e entrar cada vez mais em sintonia, para que a música chegue harmoniosa ao ouvinte.



Estamos vivendo um momento muito promissor no mundo do café. Muita gente competente, em todas as etapas do processo e em todo o Brasil, está se dedicando para melhorar o café que chega à nossa xícara. Espero ter colaborado com este pequeno e-book para que mais pessoas resolvam participar dessa orquestra e aumentar o volume, sem desafinar, dessa música, que a cada dia fica mais bonita.





Fazenda Ninho da Águia - Alto Caparaó. 2015

