

O Santo

Consultorias & Treinamentos

Tel.11 4786 4032 ou 83206139

E-mail: o.santoconsultorias@hotmail.com

Curso Básico de Barista

Barista: O Profissional do Café

Barista é o profissional responsável em transmitir a sensibilidade, doçura e a arte do café que está servindo. Além disso, deve saber checar todos os parâmetros da máquina e do moinho, para que estejam em perfeito estado de funcionamento na extração do café.

O Barista, uma espécie de barman só que dentro de uma cafeteira, que está cada vez mais presente, fruto da nova tendência do mercado, assim como os cursos de degustação e de preparação de drinques com café.

Um bom barista sabe extrair o melhor do café e servir aos seus clientes uma bebida maravilhosa ou drinques interessantes como estes:

Café com Morango

1 dose de calda de morango

2 doses de leite aquecido

1 dose de café expresso

Despeje numa taça flûte a calda de

morango, depois o leite aquecido e, por último, o café. Não mexa. O processo deve ser bem lento, para que os líquidos fiquem separados, garantindo o visual do drinque.

Café Amaretto

1 colher de sobremesa de açúcar

1/2 dose de Amaretto

1/2 dose de licor Tia Maria

1 1/2 xícara de café expresso com chantilly

Canela em pau para decorar

Numa taça aquecida, coloque o açúcar, o Amaretto, o licor Tia Maria e, lentamente, o expresso tirado na hora. Por fim, decore com chantilly e canela.

Café Espresso

O cafezinho está ficando cada vez mais sofisticado. Degustar um expresso ou um café com sabor diferenciado já faz da vida de muitas pessoas, que estão descobrindo que, como o vinho, nem todos os cafés são iguais. Existem diferentes tipos, aromas, gostos e blends (misturas de grãos).

Nas prateleiras de supermercados e lojas especializadas já é possível encontrar cafés aromatizados, descafeinados, orgânicos

e mais três tipos: tradicional, superior e gourmet que se diferenciam pelo tipo de grão utilizado para compor o pó e a torrefação.

Mesmo sendo mais caros, os cafés superiores e gourmets têm ampliado sua participação no mercado. De acordo com levantamento quinzenal feito pelo Sindicafesp, os cafés especiais representam 21% de todos os tipos de café consumidos em 14 estabelecimentos comerciais da Grande São Paulo. Estima-se que o consumo do especial aumente aproximadamente 15% ao ano.

A BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais), juntamente ao Centro de Preparação de Café, fornece um selo de certificação a produtores que cumprem normas rígidas de produção, do plantio à embalagem.

Mais de 40 empresas produzem o tipo café gourmet no país, mas apenas três (Astro, Sprezz e Cafeera) receberam o selo da BSCA. O produto nacional não fica atrás das grifes importadas Illycaffè e Lavazza, cujo "blend" é composto por cerca de dois terços de café nobre brasileiro.

O aumento no hábito brasileiro em de beber café expresso está aliado a mudança de postura do consumidor em busca por uma especialização na preparação do café.

O cuidado com o preparo, até mesmo em casa é tão importante quanto o tipo de café utilizado e a maneira como o pó foi produzido. No caso do café expresso, a xícara deve estar preaquecida, ter fundo ovalado para que a pessoa sinta o sabor do início ao fim e o creme do café deve ter cor de avelã.

Como preparar um bom café

Prepare somente a quantidade que vai ser consumida imediatamente ou no máximo durante a hora seguinte.

Os coadores de pano devem ser lavados somente com água, jamais com detergentes, alvejantes ou mesmo com o café que sobrou.

A água utilizada deve ser pura e limpa, preferencialmente filtrada ou mineral.

***O tempo de contato entre a água e o café torrado e moído deve ser:
Para moagem fina - até 4 minutos.
Para moagem média - de 4 a 6 minutos.***

Para moagem grossa - de 6 a 9 minutos.

Use medida, não adivinhe. Utilize de 80 a 100 gramas de pó (5 a 6 colheres de sopa) para 1 litro de água. Espalhe uniformemente o pó no filtro. Não aperte o pó para evitar que o café fique amargo e que o filtro rasgue.

Se a bebida resultar sem sabor, aumente a quantidade de café. Se ela ficar amarga, áspera ou desagradável, diminua o tempo de contato da água com o café, diminuindo a quantidade do pó.

A água não deve ferver (90C). Acima de 100C, a água modifica suas propriedades e pode "queimar" o café. Imediatamente antes da fervura, umedeça todo o pó para garantir uma extração homogênea. Em seguida, despeje a água lentamente (em fio) bem no centro do filtro e sem mexer.

Pelo pó de café deve passar somente água e jamais a bebida. A recirculação torna a bebida muito amarga.

Quanto mais lentamente despejar a água, mais escuro será o café.

O café usado (borra) é o pior inimigo do sabor, aroma e da sua saúde. Jogue-o

fora o mais rápido possível. Nunca o reutilize, sequer misturando-o ao café fresco. Para garantir a qualidade ideal, o café já usado e a bebida preparada devem ficar sempre separados.

Deguste com prazer uma bebida bem fresca, preparado na hora ou o mais recente possível. A característica da bebida café é a de ir deteriorando-se lentamente e, por isso, um café preparado a mais tempo não tem o mesmo sabor agradável de um fresco.

As garrafas térmicas, devem ser muito limpas e de uso exclusivo do café. Se tiverem muito tempo de uso, verifique o estado de limpeza do refratário.

Nunca prepare ou armazene a bebida já adoçada porque se formará uma crosta de caramelo de mal sabor nas paredes do recipiente.

O pó do café deve ser guardado em recipientes exclusivos, que não permitam passagem de luz. Para conservar melhor o café, coloque o recipiente na geladeira, distante de alimentos de gosto forte.

Tipos de Café

Café Superior

Apresenta certa flexibilidade no "blend" (mistura de grãos), podendo ter até 20% da variedade de grão robusta, mais utilizada em cafés solúveis. A torra não é muito escura, e o sabor é suave, porém mais amargo que o do gourmet.

Preço médio: R\$8,00 o quilo

Café Gourmet

É produzido com 100% de grãos do tipo arábica, considerado o mais nobre dos cafés. Produz uma bebida normalmente mais doce, chegando muitas vezes a dispensar o uso de açúcar. O aroma e o sabor podem lembrar cereais torrados, flores, frutas ou achocolatados. São encontrados geralmente em embalagens valvuladas, com mecanismo interno que impede a saída dos gases do café e a entrada de ar. A torra varia de moderadamente clara a moderadamente escura.

Preço médio: R\$12,95 o quilo

Café Aromatizado

Contém aromatizante de amêndoa, chocolate com trufas, creme irlandês, menta, canela, damasco, entre outros.

Preço médio: R\$25,00 o quilo

Café Funcional

Fazem parte desse grupo os descafeinados, com baixo teor de cafeína, e os orgânicos, produzidos sem uso de agrotóxicos e sem prejudicar o ambiente.

Preço médio: R\$15,00 o quilo

Café Inovador

Levam esse título os cafés do tipo cappuccino, "mocaccino" (café quente, com espuma de leite e um bombom de chocolate sem recheio ou tablete de chocolate meio amargo), gelado, entre outros.

Preço médio: R\$12,00 o quilo

Café Tradicional

São os mais comuns. Podem ser formados por diferentes espécies de grão, a torra geralmente é mais escura, e o gosto não é muito adocicado. O equilíbrio (doçura e amargura) é variável.

Preço médio: R\$5,00 o quilo

Como fazer um café expresso perfeito

Você ou seus funcionários tem idéia de como fazer um café expresso perfeito?

Aqui estão algumas dicas que com certeza poderão ajudá-lo.

1-CREMOSIDADE - O creme serve para manter a temperatura e preservar o seu aroma. A espuma dourada na superfície do café, que deve ser cremosa e consistente. Para testar basta acrescentar uma colher de açúcar e observar, se o açúcar descer lentamente, um sinal que o café está cremoso.

2- PORTA-FILTRO - Deve ser mantido sempre encaixado no grupo, com pó



do café anterior. Isso contribui para manter o porta-filtro aquecido e para que o café saia na temperatura ideal,

3- XÍCARAS - Não é aconselhável empilhar as xícaras no esterilizador, se a xícara estiver fria, conseqüentemente o café sairá frio.



4-MOINHO - Deve ser regulada corretamente de acordo com a qualidade do grão de café utilizado, a moagem muito fina ou grossa,

pode interferir no funcionamento da máquina e na qualidade do café O tempo ideal para extrato do café expresso , entre 25 a 30 segundos.

5- REFUGO - Quando o pó do porta -filtro é eliminado antes do preparo do novo café, o refugo deve sair inteiro sem despedaçar, e quase seco, essas características indicam que o moinho está regulado corretamente .



E lembre-se também, quer após tirar o café, este deve ser servido imediatamente para que não esfrie e perca o sabor.

LEMBRE-SE Nas máquinas de 2 ou mais grupos se você não usar todas as grupos eles podem ficar entupidos , com resíduos de é sempre alterne o uso dos grupos .

Importante: se você possui máquina de 1 grupo, lembre-se sempre de deixar o porta-filtro que não estiver em uso , em cima do esterilizador de xícaras, para mantá-lo aquecido.

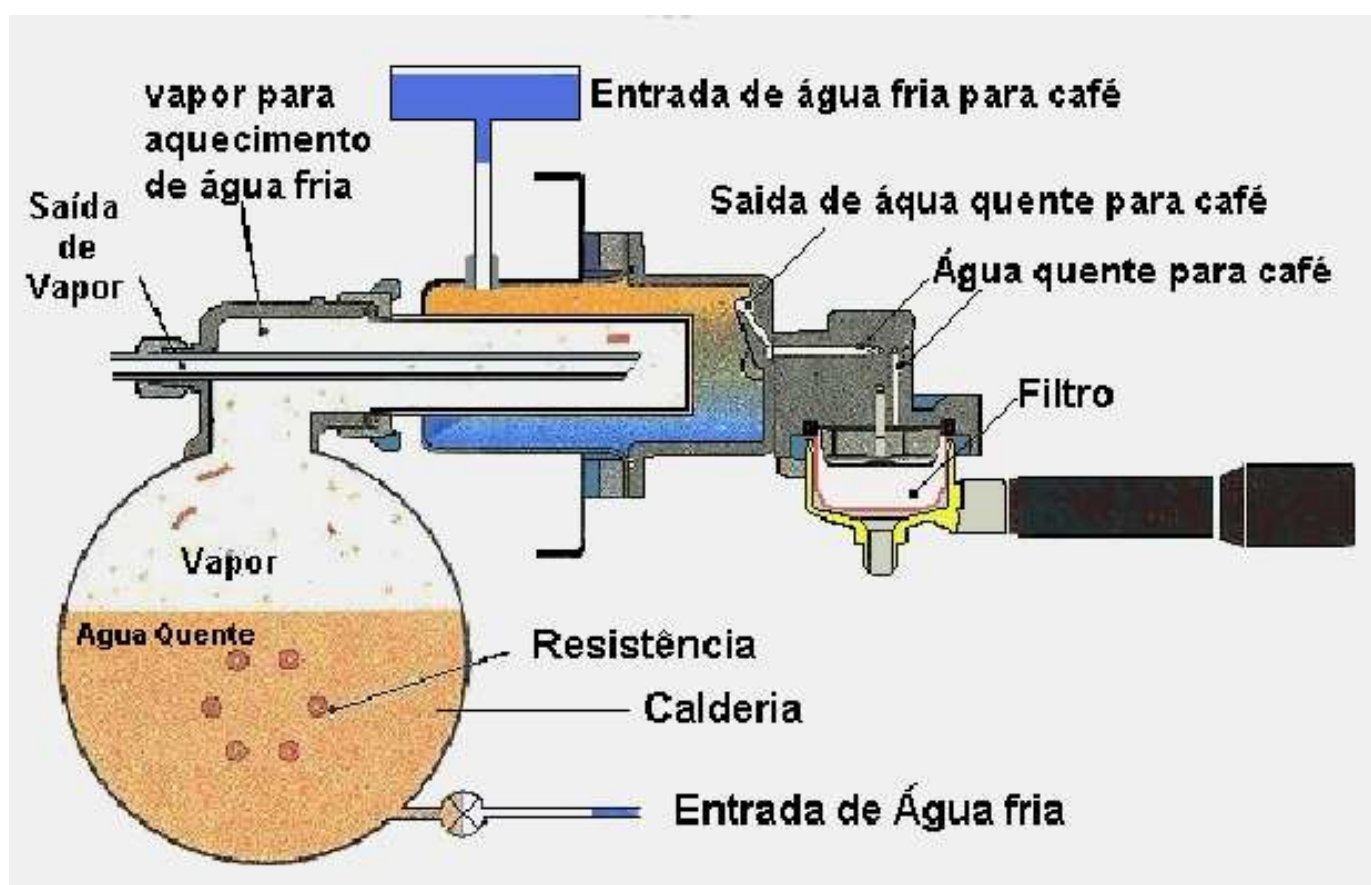


REFLEXO "Para alguns uma pequena xícara contendo o néctar negro com

espuma de ouro ‣ um meio de sobrevivência”.

Como funciona a maquina de café espresso

Sistema de Troca de Calor



Maquinas da fabricadas com um Sistema de Troca de Calor situado entre a caldeirae o grupo erogador, que funciona com vapor circulante, ao invés de água.

Este Sistema foi patenteado por La Spaziale em 1970. Nele ocorre a circulando de vapor ao invés de água, garantindo uma temperatura constante

na xícara, com Grande economia de energia.

Receitas com Café

**1/2 xícara de
creme de leite
4 colheres de
açúcar**

Receitas alcoólicas

ALEXANDER COFFEE

Ingredientes:

**2/5 de café
1/5 de brandy
1/5 de creme de
leite
1/5 de cacau**

Modo de preparo:

**Bater e servir em
copo de coquetel.
Pulverizar com
canela.**

BATIDA DE CAFÉ

Ingredientes:

**1/2 xícara de
pinga
1 xícara de café
forte**

Modo de preparo:

**Coloque todos os
ingredientes em
uma jarra. Junte o
gelo, mexa bem e
sirva em um copo
de batida**

CREME DE CAFÉ

Ingredientes:

**1 colher de
manteiga
1 xícara de açúcar
1/2 colher de
baunilha
2 colheres de licor
de cacau
2 colheres de café
bem forte**

Modo de preparo:

**Bata a manteiga
até ficar como um
creme. Junte o
resto dos**

ingredientes. Leve para gelar.

BUTTERFLY

Ingredientes:

2/5 de café

1/5 de whisky

1/5 de licor de cacau

Modo de preparo:

Bater e servir em taça de coquetel.

Decorar com cereja e hortelã

CHANONIZ

Ingredientes:

2/4 de café

1/4 de cachaça

1/4 de curaçau blanc

1 colher de açúcar

1 bola de sorvete de creme

Modo de preparo:

Bater e servir em copo long drink.

Decorar com frutas.

DIANA COFFEE

Ingredientes:

2/4 de café

1/4 de gin

1/4 de cherry brandy

Modo de preparo:

Bater e servir em taça de coquetel.

Pulverizar com noz-moscada

EVER COFFEE

Ingredientes:

2/3 de café

1/3 de abricot

1 lance de vinho do porto

Modo de preparo:

Mexer e servir em copo especial.

Decorar com Grãos de café.

LADY WINTER

Ingredientes:

2/4 de café

1/4 de conhaque

**1/4 de licor de
café**

**Modo de preparo:
Mexer e servir em
taça de coquetel.
Decorar com
creme de chantilly.**

COQUETEL IMPERIAL DE CAFÉ

**Ingredientes:
4 a 6 pedras de
gelo
1 colher (sopa) de
açúcar bem cheia
2/4 de xícara
(chá) de café bem
quente
1/4 de xícara
(chá) de
mandarino
tangerina
1/4 de xícara de
(chá) de whisky**

**Modo de preparo:
Agitar bem firme
na coqueteleira,
colocar em taças
altas. Decorar com
chantilly,
salpicado com**

**chocolate
granulado e com
uma cereja.**

Receitas não alcoólica

AMOR-PERFEITO

**Ingredientes:
2 xícaras (chá) de
leite quente
1 tablete pequeno
de chocolate meio
amargo picado
3 colheres (sopa)
de açúcar
1 colher (sopa)
bem cheia de café
em pó
1 colher (chá)
rasa de canela em
pó
3 colheres (sopa)
de creme de leite**

**Modo de preparo:
Ferva o leite,
junte o pó de café
e deixe a infusão
por 5 minutos.
Coe, volte ao fogo,
adicione o**

chocolate e o açúcar e mexa até derreter. Retire do fogo, acrescente a canela, o creme de leite, bata no liquidificador até ficar espumante. Sirva quente ou gelado.

CAFÉ COM SORVETE

Ingredientes:

**1/4 xícara (chá) de café forte
2 colheres (chá) de açúcar
2 1/2 xícaras (chá) de leite
6 colheres (sopa) de sorvete de baunilha ou de chocolate**

Modo de preparo:

Misture o café, o açúcar e o leite e divida o líquido em 2 copos grandes. Coloque 3 colheres (sopa) sorvete em cada copo, misture

e sirva com canudinhos.

CHOCOLACOINO

Ingredientes:

**1 xícara de café bem forte
1/2 xícara de chocolate em pó
Creme de chantilly
Chocolate granulado**

Modo de preparo:

Misture o chocolate e o café e adoce a gosto. Cubra com chantilly e polvilhe chocolate granulado.

DELÍCIA DE CAFÉ

Ingredientes:

**1/2 litro de café forte
Leite
Açúcar**

Modo de preparo:

Prepare um café forte, deixe

esfriar, coloque numa fôrma de cubinhos de gelo e congele. Depois que o café estiver congelado, retire uns 4 a 5 cubos de gelo e coloque no liquidificador. Acrescente o leite e açúcar a gosto, e bata até que os cubos se desfaçam e a mistura fique cremosa. Despeje em copos altos, decore a gosto e sirva imediatamente.

ESPUMANTE DE CAFÉ

Ingredientes:
1 xícara de café quente
1/2 xícara de creme de leite
1/4 de xícara de chocolate meio amargo partido em pedaços
2 1/2 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo:
Misture o café e o creme de leite. Aqueça bem. Coloque no liquidificador, junte os pedaços de chocolate e açúcar. Tampe bem e bata em alta velocidade por 20 segundos. Despeje em canecas aquecidas. Rende 2 porções.

FRAPÊ DE SORVETE COM CAFÉ

Ingredientes:
6 colheres (sopa) sorvete de creme
2 xícaras (chá) de leite gelado
2 colheres (sopa) de mel
1 colher (chá) de canela
6 colheres (chá) de café

Modo de preparo:
Bata todos os ingredientes no liquidificador e sirva a seguir.

PONCHE DE CAFÉ

Ingredientes:
4 pedacinhos de chocolate meio amargo
Açúcar a gosto
4 colheres de creme de leite
4 xícaras de café bem forte
Chantilly, canela e cacau em pó
Raspas de laranja

Modo de preparo:
Derreter o chocolate, o açúcar e o creme em fogo brado. Juntar o café e levar ao fogo sem deixar ferver. Colocar em xícaras grandes. Guarnecer com chantilly e sobre ele colocar canela,

cacau em pó e raspas de laranja

REFRESCO DE CAFÉ

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 colher de café
Gelo picadinho

Modo de preparo:
Colocar no liquidificador o leite condensado com a mesma medida de água e o café. Bater bem, distribuir os gelos em copos altos (long drink) e despejar a mistura de café, sirva a seguir.