

APRENDA A PREPARAR



24 Tipos de Café



O hábito de tomar café é universal e milhares de xícaras são levantadas todos os dias. O café pode ser forte, fraco, com leite ou outras especiarias, mas continua sendo a melhor companhia para nossas manhãs, tardes e noites.

Esses poderosos grãos são parte da cultura de muitos países, **por isso o café é preparado de diversas maneiras e também com ingredientes incomuns.**



Mas você sabia que **nem todo Cappuccino é preparado com chocolate?** E que o **Pingado quase não tem café?**

Aprenda mais sobre o café com apenas **uma dose de leitura** e descubra que - mesmo puro, com leite ou álcool - ele continua sendo a **bebida preferida de todos!**

CAFÉ PURO

01

01 *Café Expresso*

Um autêntico expresso contém **50 ml de café puro**, com uma cremosidade compacta no topo da xícara.

Xícara de
50 ml



02 *Café Curto*

Também é um expresso, mas pode variar de **25 a 35 ml em uma xícara de 50 ml**, ficando mais encorpado.

Xícara de
50 ml



03 *Café Duplo*

Este expresso contém de **50 a 110 ml de café**, sendo opcional adicionar um pouco de água quente na xícara.

Xícara de
50 ml
a **100 ml**



CAFÉ PURO

02

4 Ristretto

Contém de **15 a 20 ml de café puro** e deve ser tomado em uma **xícara de 50 ml**, concentrando melhor o sabor e aroma.

Xícara de
50 ml



5 Café Carioca

Para este expresso são necessários **25 a 35 ml de café puro**, além de **15 a 20 ml de água quente**.

Copo de
40 ml
a **50 ml**



6 Árabe

Este café é preparado com interessantes **especiarias, como canela e cardamomo**.

Xícara de
50 ml



CAFÉ COM LEITE

03

7 Café com leite

Este tradicional café contém **50 ml** de **café filtrado ou expresso**, com mais **50 ml de leite fervido**. Uma fina camada de **espuma de leite** também pode ser adicionada.

Caneca de
**150 a
180 ml**



8 Contado

Também conhecido como **Média** ou **Latte**, esta opção leva $\frac{1}{3}$ de **café** adicionado com $\frac{2}{3}$ de **leite vaporizado**, acompanhando uma fina camada de **espuma de leite**.

Caneca de
**150 a
180 ml**



9 Cappuccino

Um dos cafés mais apreciados, o cappuccino é bastante equilibrado, contendo $\frac{1}{3}$ de **café expresso**, $\frac{1}{3}$ de **leite vaporizado** e $\frac{1}{3}$ de **espuma de leite**. Em alguns países é comum adicionar um pouco de **canela** ou **chocolate**.

Caneca de
**150 a
180 ml**



CAFÉ COM LEITE

04

10 Breve

Um café muito comum nos Estados Unidos, contendo uma **camada de café**, outra **camada de leite vaporizado** e, por fim, uma **camada de creme half-and-half** (leite com creme de leite).

Caneca de
**150 a
180 ml**



11 Pingado

Este café é muito popular no Brasil, sendo preparado com **bastante leite quente** e uma **pequena quantidade de café** - um pingo. E de preferência, em um **copo americano**.

Copo de
100 ml



12 Macchiato

Conhecido também como “café espuminha”, esta opção leva **café expresso** e uma **fina camada de espuma de leite** por cima.

Xícara de
50 ml



CAFÉ COM LEITE

05

013 Lágrima

Muito parecido com o café com leite, porém, é necessário **mais leite do que café** na xícara.

Xícara de
50 ml



014 Caramel Macchiato

Para preparar esta opção, deve-se adicionar **café, caramelo, leite e espuma de leite**, assim, o café fica literalmente manchado.

Caneca de
**150 a
180 ml**



015 Mocha

Este delicioso café é composto por **calda de chocolate, leite, café com leite e espuma de leite**, tudo nesta sequência. O café pode ser trifásico ou misturado.

Copo de
200 ml



CAFÉ COM LEITE

06

16 *Café com Panna*

Este café tipicamente italiano é preparado com **café puro e creme de leite fresco batido**. Aqui no Brasil, pode ser **substituído por chantilly**.

Xícara de
50 ml



17 *Submarino*

Esta opção não contém café, mas **apenas leite com uma barra de chocolate**.

Caneca de
**150 a
180 ml**



18 *Havaiano*

Para esta opção é necessário uma **mesma medida de café e leite de coco**.

Xícara de
50 ml



CAFÉ COM ALCÓOL 07

OBS: O tamanho da xícara foi pensado de forma proporcional aos ingredientes.

19 Quitafrio

Apesar de não conter o ingrediente principal, ele é considerado um café. Para seu preparo é necessário misturar **leite** com uma **fina camada** de **whisky** e **mel**.

Xícara de
50 ml
a **110ml**



20 Caribenho

Este autêntico café deve ser preparado com **café forte**, **uma dose de rum**, **calda de açúcar e baunilha**. Mas existem algumas versões que levam **Martini**, **gelo** e **creme de leite**.

Xícara de
50 ml
a **100ml**



21 Amaretto

Para se obter o Amaretto, basta misturar **café** com **uma dose** da bebida, **creme de leite** e **canela** a gosto.

Xícara de
50 ml
a **100ml**



CAFÉ COM ALCÓOL 08

OBS: O tamanho da xícara foi pensado de forma proporcional aos ingredientes.

19 Irlandês

Como os irlandeses não dispensam uma boa bebida, fizeram um café composto por **whisky** e **creme de leite**.

Xícara de
50 ml
a **100ml**



20 Russo

É a mistura de **café** com **vodka**.

Xícara de
50 ml
a **100ml**



21 Africano

Além do **café**, adicione **licor de café**, uma dose de **Amarula** e **chantilly**.

Xícara de
50 ml
a **100ml**





Acesse

www.produtosfinos.com.br

e saiba tudo sobre café!

O que é gourmet para você?

Esta simples palavra sofreu algumas modificações ao longo do tempo e hoje está relacionada ao campo gastronômico, juntamente com produtos cada vez mais valorizados no mercado. Ultimamente, o termo gourmet ganhou novas vestimentas, representando tudo que é sofisticado, luxuoso e exclusivo, algo que não pode ser encontrado em qualquer prateleira de supermercado – e é isso que o torna especial.

Antes, o gourmet, o premium, o artesanal, etc, era muito restrito, pertencente apenas às elites internacionais, habituadas às lojas da Quinta Avenida ou da Champs Elysées. Mas hoje as possibilidades são muitas e, como a própria comida, os **Produtos Finos** passaram a ocupar um espaço mais interessante na vida das pessoas. Isso não significa apenas um público mais exigente, mas a descoberta de que nosso paladar merece algo especial, uma experiência única que somente os **Produtos Finos** podem oferecer.

Então, nos acompanhe, temos uma mesa especial reservada para você! Fique à vontade, pois nosso blog lhe apresentará tudo sobre este apetitoso universo gourmet. Desejamos a todos bon appétit!