

CoffeeLetter

“A amizade é semelhante a um bom café; uma vez frio, não se aquece sem perder bastante do primeiro sabor.”

Immanuel Kant

Nº 9, Agosto 2012



Índice

- Página 2 **EM DESTAQUE**
Processamento &
Beneficiamento do Café
- Página 5 **INOVAÇÃO**
Il Tiro
- Página 6 **O CAFÉ NA COZINHA**
Pão de Café
Cubos Gelados de Café e
Chantilly
- Página 7 **COCKTAILS E BEBIDAS**
Café com Framboesas

Do Fruto à Bebida

Os elementos que influenciam determinantemente a qualidade do café são: a altitude, o tipo de solo, as condições climáticas, a genética dos grãos, o cultivo das plantas e a manutenção dos cafezais. Mas, para a obtenção de uma boa bebida, ainda é necessário um processamento primoroso, que vai da selecção à secagem, terminando na armazenagem, torra e moagem.

Uma boa chávena de café reflecte o esforço e a dedicação de muitas pessoas e contém um romantismo único.

Sandra Azevedo

Próximos Eventos

Workshop A Arte de Preparar Café: Formas de Consumo

Lisboa: 8 de Setembro - Das 10h às 13h

Workshop Degustação: A Arte de Provar Café

Lisboa: 29 de Setembro - Das 10h às 13h





Processamento & Beneficiamento do Café

A seguir à colheita, retira-se a polpa que envolve os grãos, o que se faz pelo processo de lavagem (com água) ou de não lavagem (a seco). Este último, a seco, é o método da separação, usado onde há falta de água, de equipamento ou de ambos. Dado que a maior parte dos grãos Robusta e muitos Arábicas de baixa qualidade são processados a seco, é comum pensar-se, erradamente, que todo o café processado a seco ou “natural” é de qualidade inferior. Pelo contrário, a maioria dos maravilhosos e variados Arábicas da Etiópia é processada a seco, sendo muitos destes cafés de alto nível; quase todos os Arábicas brasileiros são naturais, ou não lavados, existindo alguns grãos Santos sublimemente suaves, doces e encorpados.

MORFOLOGIA DO FRUTO

Os grãos de café estão encerrados dentro da cereja, protegidos por quatro capas:

1. Cereja (ou exocarpo) - capa mais externa e dura;



2. Polpa (ou mesocarpo) - mucilagem rica em açúcares e de aspecto viscoso que envolve os dois grãos de café (ou somente um se se tratar do café pérola);



3. Pergaminho (ou endocarpo) - capa fibrosa e dura de cor amarela, que envolve cada uma das sementes;



4. Pele de Prata (ou Película Prateada) - fina membrana de cor prateada que envolve cada um dos grãos de café.



processamento é a limpeza dos gravetos e folhas, a separação dos frutos pela maturação das cerejas, a remoção da polpa e da mucilagem; por fim, a secagem do grão.

Existem basicamente quatro métodos de processamento: o café natural (com casca), o despulpado (descascado por água sob pressão), o desmucilado parcialmente (remoção parcial da mucilagem por água sob pressão) e o lavado (100% desmucilado por fermentação). Cada método origina atributos diferentes na bebida.

CAFÉ NATURAL

O método natural desenvolve maior concentração de sólidos, porque os açúcares da polpa migram para o grão, produzindo mais corpo.

O processamento é simples. Os frutos são colhidos e limpos ainda na plantação em peneiras (método denominado por “abanação”), ou são trazidos da plantação para serem limpos das impurezas com ar forçado. A limpeza, através de

PROCESSAMENTO DO CAFÉ

O principal objectivo do

fluxo de ar, serve para a separação das folhas e de pequenos gravetos que são colhidos juntamente com o café.

Após a limpeza, os grãos são espalhados sobre uma superfície plana conhecida como terreiro, que pode ser de cimento ou tijolo. Há muitas fazendas que ainda utilizam terreiros de terra batida. Os grãos expostos ao sol devem ser revolvidos várias vezes ao dia, em intervalos regulares, para prevenir a fermentação e uniformizar a secagem. Este método exige muito trabalho e controlo. O maior inimigo deste método é a chuva, que pode atrapalhar a secagem e estragar a bebida.

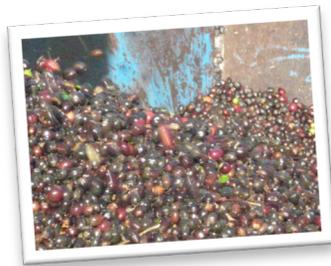
Os frutos são considerados secos assim que a sua humidade atinge 11,5%. Nesse estágio, o café está com a casca com coloração escura e, no Brasil, é conhecido como café em coco. É até possível ouvir a semente a chocalhar dentro da casca. Depois de secos, devem ser armazenados em silos de madeira.



CAFÉ DESPOLPADO OU LAVADO

Após a colheita e a limpeza, os grãos são separados das cascas em equipamentos que pressionam as cerejas contra telas metálicas,

utilizando prensas ajustáveis e água. Este procedimento deve ocorrer ao longo de até duas horas após a colheita. O processo requer um investimento maior em equipamentos, porém exige menor área de terreiro para a secagem. Em geral, garante maior segurança na obtenção de um produto final mais homogêneo, pois os cafés imaturos são separados durante o descascamento.



Café Despulpado

Quando há bastante água disponível, é feita uma segunda limpeza através de um sistema conhecido como "lavador", onde os gravetos e folhas são retirados por filtragem húmida em rede metálica. O processo de lavagem também separa as cerejas em dois grupos: as muito maduras mais secas e leves, que boiam e são secas com a casca como café natural, e as cerejas pré-maduras ou maduras, mais pesadas, que afundam e são enviadas para o descascador.

Este processo também requer um investimento maior em equipamentos, mas garante um produto final de mais qualidade, pois os cafés não totalmente maduros são separados durante o processo de despulpamento.

A casca é removida numa máquina despulpadora, que

amassa as cerejas, utilizando prensas ajustáveis e muita água. Para preservar a qualidade dos grãos, este despulpamento deve ser realizado em até duas horas após a colheita. O café descascado (despulpado) pode ser levado para o terreiro ou passar por outro processo, o desmucilamento.



Café Desmucilado

Em muitos casos, o café exige que seja retirada parte da mucilagem para reduzir o risco de contaminação, pois a mucilagem contém muito açúcar. Neste caso, os grãos são novamente prensados com muita água, e a fricção entre grãos reduz o excesso de mucilagem. A água utilizada neste método contém muitos elementos orgânicos e deve ser reaproveitada na compostagem.

Os grãos nesta fase estão com aproximadamente 50% de humidade, que deve ser reduzida para 11% para serem armazenados. O método mais comum é a secagem em terreiro de cimento por um ou dois dias e a finalização em secadores com ar quente. O teor de humidade não deve ser inferior a 10%, para que o café preserve a sua coloração e as suas características organolépticas. Estas operações

exigem muitos cuidados, para que o pergaminho, que envolve o grão, não seja danificado. Depois de seco, o café está quase pronto para comercialização, mas é sempre conveniente que se mantenha algum tempo armazenado adequadamente, como em silos de madeira ou *Big Bags* (*CoffeeLetter* Nº 3, *Fevereiro 2012*), em armazéns com teores de humidade e temperatura controlados. A homogeneização do teor de humidade dos grãos melhora a torra.



Café Desmucilado por Fermentação Enzimática

Em muitas regiões do mundo os grãos podem ser desmucilados pelo método mais antigo, que é chamado de café lavado. Nesse método, os grãos, após o despolpamento, são fermentados em tanques com água, e a mucilagem é removida por acção enzimática. A secagem é semelhante aos grãos despolpados ou desmucilados.



A água utilizada neste processamento deve ser totalmente tratada, para ser base de produção para adubos orgânicos. Jamais poderá retornar ao sistema hídrico.

BENEFICIAMENTO DO CAFÉ

O beneficiamento serve para, como o próprio nome indica, beneficiar o café; e quando bem feito, mantém a qualidade do café cereja. Quando mal executado, pode estragar a qualidade do produto final.

O beneficiamento tem como finalidade separar os grãos da casca seca, no caso do café natural e, no caso dos cafés despolpados, desmucilados e "lavados", retirar o pergaminho.



Sorting (Seleção)

O maior problema para a qualidade da bebida é a existência de grãos defeituosos (*CoffeeLetter* Nº 7, *Junho 2012*) misturados com os bons. A selecção dos grãos bons é fundamental e pode ser feita de várias formas. Os processos variam de ar forçado com vibração, equipamentos que analisam a variação de tamanho e forma, até equipamentos para análise óptica. Há também muitos locais onde os grãos defeituosos são seleccionados à mão.

Hoje, já é possível utilizar

equipamentos electrónicos com células altamente sensíveis, que descartam grãos defeituosos a velocidades inimagináveis,



utilizando frequências luminosas bicromáticas e raios não visíveis, capazes de identificar defeitos invisíveis aos nossos olhos.

Depois de beneficiados e seleccionados, os grãos de café já estão prontos para comercialização e são conhecidos como café verde, sendo colocados em sacas, geralmente de juta, para serem transportados. A qualidade da sacaria utilizada também é de fundamental importância, pois os grãos absorvem qualquer odor das fibras e podem transferir esse odor à bebida.





Il Tiro

Café expresso servido à pistola

O *Il Tiro* é um conceito de design de máquina de café expresso inspirado numa pistola revólver. É algo que artisticamente atinge a conveniência de uma máquina de café expresso em cápsulas mas sem resíduos de embalagem, e que como bónus parece uma arma de brincar gigante.

O *Il Tiro* tem inclusive uma base de apoio para servir a bebida de forma tradicional. E basta adicionar água e grãos de café nos compartimentos apropriados, apertar o gatilho e pronto! Café fresco na chávena e com muito estilo.

Esta máquina, obrigatória na *wish list* dos apreciadores de um bom café, foi o projecto de um semestre de Stefan Riegebauer, Carli Christina, Kainz Florian e Niko Schwarz, alunos da Universidade de Artes Aplicadas de Viena (Áustria).





Pão de Café

O pão é um alimento elaborado com farinha, geralmente de trigo ou outro cereal, água e sal, formando uma massa com uma consistência elástica que permite dar-lhe várias formas. A esta mistura básica podem acrescentar-se vários ingredientes, desde gordura a especiarias, passando por carne (geralmente curada) e frutas secas ou cristalizadas.



Cubos Gelados de Café e Chantilly

O valor nutricional e calórico de um gelado comestível à base de água (126,30 Kcal) é diferente do daquele que é produzido com leite (186 Kcal). E como este género de doce é também um alimento (género alimentício), em ambos os casos o gelado comestível possui composição nutricional e calórica relevantes para a alimentação humana diária.

O Café na Cozinha

INGREDIENTES:

-  200 ml de água
-  70 g de amêndoa em pedaços
-  50 g de quinoa
-  30 g de sementes de girassol
-  **2 colheres (sopa) de café moído fino (moagem de expresso)**
-  ¼ colher (chá) de sal
-  174 g de fermento biológico
-  200 g de farinha de trigo tipo 65
-  150 g de farinha de centeio integral
-  50 g de manteiga sem sal

Misture o **café** com a água a ferver e deixe arrefecer. Quando estiver morno, deite na cuba da máquina de pão e junte os restantes ingredientes, excepto as sementes de girassol e as amêndoas. Feche a tampa da máquina e selecione o programa de pão integral (ou básico). Acrescente as amêndoas e as sementes de girassol quando ouvir o sinal sonoro da máquina. Quando o programa terminar, tire a cuba de máquina e vire-a para soltar o pão. Deixe arrefecer em cima de uma rede.

INGREDIENTES:

-  100 g de açúcar em pó
-  4 dl de água
-  **1 dl de café bem forte**
-  2 pacotes de natas bem geladas
-  1 colher (sopa) de farinha em pó
-  Essência de baunilha q.b.
-  1 limão

Prepare uma calda fraca, fervendo em lume brando o açúcar com a água. Deixe arrefecer e misture com o **café** frio. Divida a mistura por cuvetes de gelado. Guarde no congelador e passados 30 minutos mexa o preparado com um garfo e coloque um palito decorativo em cada uma das formas. Bata as natas com o açúcar em pó e aromatize com uma pitada de essência de baunilha. Congele bem. Quando os doces solidificarem, desenforme-os e sirva-os com o chantilly e juliana de limão.

Cocktails e Bebidas

Café com Framboesas



Combatem a retenção de líquidos, libertam o organismo de toxinas, defendem o cabelo, as unhas e a pele. Com poucas calorias, as framboesas são uma ótima opção para quem está a fazer dieta. Setembro é o último mês da sua época.

É um fruto com um sabor inconfundível, mas não muito fácil de encontrar, o que se explica, em parte, pelo facto de ser muito frágil. Dada esta característica, é aconselhável comê-lo logo após a sua compra e, caso isso não aconteça, guardá-lo no frigorífico sem lavar previamente, no máximo durante dois dias. Pode também congelar as framboesas para, mais tarde, preparar purés, doces ou gelados.

INGREDIENTES:

-  200 ml de café em infusão (bem gelado) ou café expresso
-  1 chávena (chá) de salada de frutas (fresca ou em conserva)
-  5 colheres (sopa) de açúcar mascavado
-  100 ml de leite gelado
-  ½ chávena (chá) de framboesas congeladas
-  1 chávena (chá) de chantilly
-  ½ chávena (chá) de gelo picado
-  Framboesas para decorar

Coloque no liquidificador o café, a salada de frutas, o açúcar mascavado, o leite e o gelo. Misture durante 1 minuto. Disponha as framboesas nos copos, coloque por cima a bebida e finalize com o chantilly. Decore com framboesas.

Sandra Azevedo

Consultora & Formadora

 214 052 473

 919 255 729

@ sandraazevedo@academiadocafe.pt

www.academiadocafe.pt