

CoffeeLetter

“Inspiração e um pouco de café!

E isso me basta.”

Marcelli Neres

Nº 11, Outubro 2012



Índice

- Página 2 **EM DESTAQUE**
Classificação do Café -
Parte II
- Página 6 **INOVAÇÃO**
Caffeine Zone
- Página 7 **O CAFÉ NA COZINHA**
Bruschetta com Molho de
Café
Brigadeiro de Café na
Chávena
- Página 8 **COCKTAILS E BEBIDAS**
Café Cremoso com Vinho
do Porto

Classificação do Grão Verde

O café, como tantos outros produtos de origem vegetal comestíveis, possuiu diversos sabores dependendo da sua espécie, do local de produção; influenciado pelas condições climáticas, de solo, de altitude, incidência solar e de chuva, enfim das macros e micros determinantes geológicas.

Sandra Azevedo

Próximos Eventos

Workshop Café: *Latte Art*

Lisboa: 17 de Novembro - Das 10h às 13h

Workshop Café: Um Produto Desconhecido - Módulo Avançado

Lisboa: 24 de Novembro - Das 10h às 13h

Workshop Café Menu: Bebidas de Verão e de Inverno

Lisboa: 24 de Novembro - Das 15h às 18h



Classificação do Café – Parte II

Na *CoffeeLetter* Nº 10 (Set.12) abordámos pela primeira vez o tema da classificação do café. Nesta edição abordamos as normas brasileiras de classificação do café verde, que servem de referência à indústria torrefactora portuguesa. O Brasil é o maior produtor de café da espécie Arábica e o maior exportador mundial. Actualmente ocupa o 2º lugar no ranking dos países consumidores, mas julga-se que tomará o 1º lugar aos EUA nos próximos cinco anos.

O fruto do café é formado por:

- ☞ **Casca:** com o amadurecimento, passa de verde a vermelha ou amarela;
- ☞ **Polpa:** situada logo após a casca, é bastante carnuda;
- ☞ **Mucilagem:** camada viscosa, rica em açúcares, entre a polpa e o pergaminho;
- ☞ **Pergaminho:** película interna, que envolve a semente;
- ☞ **Sementes ou grãos:** há duas em cada fruto (dicotiledónea) tipo chato, ou uma única (monocotiledónea) tipo moca.



A classificação geral do café beneficiado grão cru é definida em:

1. Categoria
2. Subcategoria
3. Grupo
4. Subgrupo
5. Classe
6. Tipo

1. CATEGORIA

No mundo, como no Brasil, são cultivadas principalmente duas espécies de cafés, que originam uma melhor bebida, e, portanto, têm maior importância comercial:

- ☞ **Categoria I** - Arábica (*Coffea arabica* L.)
- ☞ **Categoria II** - Robusta, também conhecido no Brasil como Conilon (*Coffea canephora pierre*)

2. SUBCATEGORIA

Segundo o formato do grão e a sua granulometria (determinada pelo tamanho dos furos das peneiras por onde os grãos de café são capazes de passar).

1. **Chato:** Grãos com superfície dorsal convexa e a ventral plana ou ligeiramente côncava, com o sulco central no sentido longitudinal.



2. **Moca:** Grãos com formato ovoide, também com o sulco central no sentido longitudinal.



3. **Chato Graúdo:** Peneiras 17/18/19
4. **Chato Médio:** Peneiras 15/16
5. **Chato Miúdo:** Peneira 14 e menores
6. **Moca Graúdo:** Peneiras 11/12/13
7. **Moca Médio:** Peneira 10
8. **Moca Miúdo:** Peneira 9 e menores
9. **Bica Corrida (B/C):** Quando o café não tem separação de peneiras, ou não se enquadra em quatro ou mais peneiras

3. GRUPO

Segundo o seu aroma e sabor. Também classificado em dois grupos:

- ☞ **Grupo I** - Café Arábica: o melhor tem sabor mais suave e acentuado, aromático e menor quantidade de cafeína do que o Robusta
- ☞ **Grupo II** - Café Robusta ou Conilon: mais resistente a pragas, tem sabor e aroma neutros, tendendo para o amargo, e maior quantidade de cafeína

4. SUBGRUPO

- ☞ **Subgrupo I:** Arábica

Classificado em ordem decrescente de qualidade.

Bebidas Finas

Estritamente mole: Café que apresenta, em conjunto, todos os requisitos de aroma e sabor “mole”, porém mais acentuado.

Mole: Café que apresenta aroma e sabor agradável, brando e adocicado. Um café suave e equilibrado.

Apenas mole: Café que apresenta sabor levemente doce, mas sem adstringência ou aspereza de paladar.

Duro: Café que apresenta sabor acre, adstringente e áspero, porém não apresenta paladares estranhos. Identifica uma bebida encorpada e agradável.

Bebidas Fenicadas

Riado: Café que apresenta leve sabor, típico de iodofórmio. Em Portugal esta característica é vista como um defeito.

Rio: Café que apresenta sabor típico e acentuado de iodofórmio. Um café de sabor intenso e marcante. Em Portugal esta característica é vista como um defeito.

Rio zona: Café que apresenta aroma e sabor muito acentuado, semelhante ao iodofórmio e ao ácido fénico, sendo repugnante ao paladar.

☞ **Subgrupo II:** Robusta

Excelente: Café que apresenta sabor neutro e acidez mediana.

Bom: Café que apresenta sabor neutro e ligeira acidez.

Regular: Café que apresenta sabor típico de Robusta sem acidez.

Anormal: Café que apresenta sabor não característico ao produto.

5. CLASSE

Classificação do café beneficiado grão cru de acordo com a sua

coloração.

Verde azulado e verde cana: Característica do café despulpado ou degomado.

Verde: Grão de coloração verde e suas nuances.

Amarelada: Grão de coloração amarelada, indicando sinais de envelhecimento do produto.

Amarela

Castanho

Chumbado

Esbranquiçada

Discrepante: Mistura de cores provenientes de ligas de safras ou cores diferentes.

6. TIPO

Classificação do café beneficiado grão cru de acordo com a presença de defeitos e matérias estranhas.

Entende-se por café beneficiado grão cru o endosperma do fruto de diversas espécies do género *Coffea*, principalmente *Coffea arabica* (Arábica) e *Coffea canephora* (Robusta ou Conilon).

Matérias estranhas e impurezas

Matéria estranha ao café: São detritos vegetais não oriundos do produto, grãos e sementes de outras espécies e corpos estranhos de qualquer natureza, como pedras e torções, que são provenientes do varrimento ou de



fragmentos do piso do terreiro de secagem.

O percentual máximo de matérias estranhas e impurezas permitidas no café beneficiado grão cru é de 1%. Excedendo este valor, o produto é desclassificado temporariamente.

Impureza: Cascas secas ou verdes de diversos frutos, inclusive do cafeeiro, paus, ramos e outras impurezas do próprio produto.

Grãos de café com defeitos

São alterações que não caracterizam um grão de café saudável e bem beneficiado.

Grão preto: Grão ou pedaço de grão de coloração preta opaca.

Grão ardido: Grão ou pedaço de grão que apresenta a coloração castanha, em diversos tons, devido à acção de processos fermentativos.

Grão preto-verde: Grão preto que se apresenta brilhante devido à aderência da película prateada.

Grão verde: Grão imaturo com película prateada aderida com sulco central fechado e de coloração verde em tons diversos.

Marinheiro: Grão que, no benefício, o pergaminho não foi total ou parcialmente retirado.

Quebrado: Pedaço de grão de forma ou tamanho variado.

Concha: Defeito genético resultante da separação de grãos imbricados provenientes da fecundação de dois óvulos numa única loja do ovário.

Coco: Grão que não teve a sua casca retirada no processo de beneficiamento.

Miolo de concha: Grão plano e pouco espesso, resultante da separação de grãos imbricados provenientes da fecundação de dois óvulos numa única loja do ovário.

Grão mal granado: Grão com formação incompleta apresentando-se com pouca massa e, às vezes, com a superfície enrugada.

Grão esmagado: Grão que apresenta forma alterada devido ao esmagamento durante o processo de beneficiamento.

Grão brocado: Grão danificado pela broca-do-café (parasita dos cafezais; *CoffeeLetter* Nº 7, Jun.12) apresentando um ou mais orifícios limpos ou sujos, podendo ser:

☞ **Grão brocado sujo:** Grão ou pedaço de grão danificado pela broca-do-café que apresenta partes azuladas e pretas;

☞ **Grão brocado rendado:** Grão ou pedaço de grão danificado pela broca-do-café que apresenta três ou mais furos e sem partes pretas;

☞ **Grão brocado limpo:** Grão ou pedaço de grão danificado pela broca-do-café que apresenta até três e sem partes pretas.

Grão triângulo: Grão de formato triangular por se ter desenvolvido no fruto três ou mais sementes.

Grão grinder: Grão quebrado que vazar nas peneiras inferiores à peneira 14 (14/64”), com pelo menos 2/3 dos grãos inteiros.

Café cabeça: Grão composto por dois grãos imbricados, provenientes da fecundação de dois óvulos numa única loja do ovário. Não será considerado defeito, a não ser que se separe, dando origem à concha e ao miolo de concha.

Café melado (películado): Grão perfeito, tendo, entretanto, a película do endosperma aderida devido a factores climáticos e coloração castanha, ligeiramente avermelhada.

Grão pálido: Grão que apresenta coloração amarelada, destoando na amostra, após a mesma ter sido submetida à “Torra Americana” (torra clara).

HUMIDADE

Independentemente da classificação, os teores de humidade do café beneficiado grão cru não poderão exceder os limites de tolerância de 12,5% de humidade.

FACTORES QUE PODEM INTERFERIR NA QUALIDADE DA BEBIDA CAFÉ

1. ESPÉCIE DO CAFÉ

Em casos onde se tem a presença do café **Arábica**, como a mais apreciada, **GRUPO I**; se a opção for pelo café **Robusta/Conilon**, mais resistente a pragas e com menor custo de produção, **GRUPO II**.

2. CLIMA

O café deve ser cultivado nas regiões tropicais, subtropicais e equatoriais.

3. ALTITUDE

O café do **GRUPO I** desenvolve-

se em terras altas, entre 900 e 2.000 m acima do nível do mar, e, geralmente, quanto mais alto mais ácido. O do **GRUPO II** deve ser cultivado em terras baixas, planícies.

4. PRAGAS E DOENÇAS

Alguns fungos que infectam os frutos do café alteram a qualidade do produto. Outras pragas atingem o café mas não interferem na sua qualidade, mas sim na produtividade por hectare.

5. MÉTODO DE COLHEITA

A colheita **MANUAL SELECTIVA (PICKING)** somente dos grãos maduros, um a um, é a ideal. O seu custo de produção é muito elevado. Muito utilizado nos países equatoriais devido às chuvas serem ininterruptas. Na forma de **DERRIÇA (PICKING)** os grãos (verdes e maduros) são arrancados de uma só vez, num movimento de cima para baixo. Desta forma também são arrancados folhas e galhos. São colocados protectores no chão para evitar contacto com a terra. Posteriormente é separado do produto os corpos estranhos maiores, e o restante é colocado na peneira, lançado ao alto em constantes movimentos para a remoção de impurezas. Este último é o mais usual no Brasil.

6. PROCESSAMENTO PÓS-COLHEITA

Processo natural (Via seca): O fruto é seco na sua forma integral, ou seja com casca, polpa e os grãos. Pode ou não passar pelos lavadores para a

separação dos grãos maduros dos verdes (flutuam = boiam).

Despoldado ou lavado (Via húmida): Neste processo retira-se as cascas e os grãos envoltos pela polpa vão para um tanque de fermentação, onde a polpa é eliminada. Após o processo os grãos são secos. Neste processo a bebida deve apresentar-se com sabor mais suave e acidez acentuada.

Cereja descascada: É um processo intermédio entre a via seca e a via húmida. São retiradas as cascas, mas os grãos com a polpa não são fermentados. O seu sabor é mais equilibrado.

Qualidade da secagem: O sistema de secagem pode ser natural ou artificial, realizado através de secadores. Dependendo do cuidado dado no processo de cada um haverá interferência na qualidade do produto final.

7. QUANTIDADE DE DEFEITOS

A classificação do **TIPO** de café é de acordo com os defeitos e impurezas encontrados numa amostra. Varia o resultado numa escala decrescente de qualidade de 2 a 8.

8. TAMANHO DO GRÃO

A classificação é feita através de peneiras obedecendo à **SUBCATEGORIA**.

9. CLASSIFICAÇÃO DA BEBIDA

A sua classificação é feita através dos parâmetros do **SUBGRUPO I** e **II**.

10. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

O café é um produto muito sensível às alterações de temperatura e humidade. Deve ser sempre acondicionado em ambiente fresco, com baixa incidência de luz, em sacos de fibras naturais. O café pode ficar armazenado por alguns anos sem que haja uma significativa interferência na qualidade da bebida. Pode ocorrer que o produto em vez de manter a sua cor característica em verde, passe a ter uma coloração gradativamente para a cor cinza esbranquiçado.

11. GRAU DE TORRA

A torra influencia na qualidade do produto e no sabor da bebida.

1 grão preto	1 defeito
1 pedra, pau ou torção grande	5 defeitos
1 pedra, pau ou torção regular	2 defeitos
1 pedra, pau ou torção pequeno	1 defeito
1 coco	1 defeito
1 casca grande	1 defeito
2 ardidos	1 defeito
2 marishentos	1 defeito
2 a 3 cascas pequenas	1 defeito
2 a 5 brocados	1 defeito
3 conchas	1 defeito
5 ventos	1 defeito
5 quebrados	1 defeito
5 doctos ou mal granados	1 defeito

os tipos se referem à nomenclatura dos defeitos em uma amostra de 300g de café em grãos



Caffeine Zone

App que lhe diz a melhor hora para tomar café

Dois médicos da Universidade de Penn State (EUA) desenvolveram o *Caffeine Zone*, uma aplicação para smartphone que permite potenciar o efeito de um simples café no organismo.

A aplicação, desenhada para sistemas da Apple (iOS) é gratuita, e baseia-se nos estudos sobre farmacocinética, ou seja as etapas que um medicamento percorre no organismo desde a sua ingestão até à sua excreção. Assim ajuda a perceber qual o momento ideal para beber um café de forma a que o organismo retenha a maior percentagem possível de cafeína no sangue. Do mesmo modo, a aplicação também diz quando não se deve ingerir cafeína de forma a que o sono não seja perturbado.

O nome da aplicação provém da expressão inglesa “in the zone”, que refere um período do dia em que o cérebro se encontra imparável e pronto a fazer frente a qualquer dificuldade. O que estes investigadores descobriram é que esta zona, altamente eficiente, também pode ser

potenciada, ou seja existem momentos ainda mais activos dentro da “zona”.

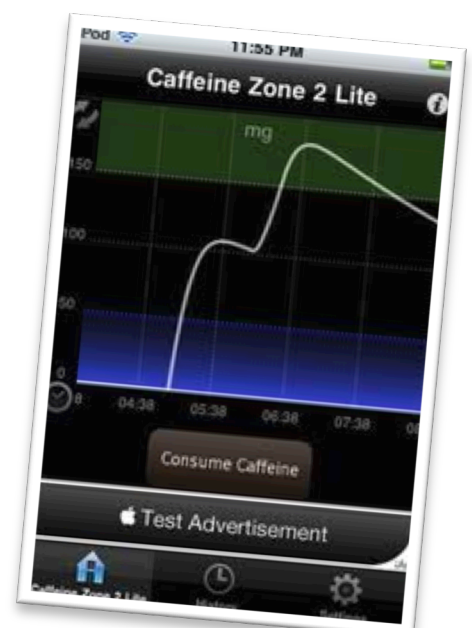
Frank Ritter e Kui-Chuan Yeah, os médicos em questão, afirmam que existem provas de que a cafeína melhora a memória, acelera um pouco o processamento mental e ajuda as pessoas a sentirem-se mais alerta, e descobriram que 200 e 400 miligramas de cafeína no sangue podem contribuir para uma optimização mental e abaixo de 100 miligramas o efeito é exactamente o contrário, potenciando o sono.

A cafeína demora cerca de uma hora a produzir efeitos, sendo que o efeito pode durar até cinco horas num adulto normal. Ou seja, se consumir um café em chávena grande, que contém cerca de 240 miligramas de café, ao fim de seis horas ainda existirão cerca de 120 miligramas de cafeína no organismo.

A aplicação desenha um gráfico que mostra a acção da substância no sangue. Mas como funciona? Carrega-se no botão de consumo de cafeína, escolhe-se a bebida a

ingerir – chá, café ou pastilhas de cafeína – e a aplicação desenha o gráfico relativo ao consumo. A barra verde representa a “zona de cafeína” que se pretende atingir e uma barra azul mostra a quantidade que se deve ingerir antes de dormir para facilitar o sono.

A primeira lição que a *Caffeine Zone* ensina é que o primeiro café do dia deve ser o maior e bebido o mais rapidamente possível. As restantes doses diárias devem ser mais pequenas e ingeridas mais lentamente para manter o seu nível de cafeína.





Bruschetta com Molho de Café

Bruschetta é um prato de entrada (*antepasto*) italiano feito à base de pão, que é tostado numa grelha com azeite e depois esfregado com alho. Há diversas variações, sendo bastante conhecida a *bruschetta* de tomate, que leva, por cima da fatia de pão, tomates e manjeriço.



Brigadeiro de Café na Chávena

O brigadeiro é um doce típico da culinária brasileira. É comum em todo o país e está presente em praticamente todas as festas de aniversário.

Era inicialmente preparado com leite, ovos, manteiga, açúcar e chocolate, sendo mais tarde elaborado com leite condensado.

O Café na Cozinha

INGREDIENTES:

- ☞ 1 filão de pão italiano
- ☞ 1 chávena pequena de café
- ☞ 1 dente de alho descascado e amassado
- ☞ 1 colher (sopa) de orégãos
- ☞ 2 colheres (sopa) de azeite
- ☞ Queijo *Brie* ou *Mozarella* de búfala
- ☞ Folhas pequenas de rúcula
- ☞ Fatias de tomate
- ☞ Sal q.b.

Corte o pão em fatias diagonais. Misture o **café**, o azeite, o alho, o sal e os orégãos. Pincele a mistura sobre as fatias de pão e leve ao forno para torrar um pouco. Retire, coloque o queijo, o tomate e a rúcula e sirva como entrada.

Se preferir, coloque o queijo e volte a colocar no forno só para derreter um pouco.

Adicione as folhas de rúcula só no momento de servir.

INGREDIENTES:

- ☞ 1 lata de leite condensado
- ☞ 1 colher (sopa) de manteiga magra
- ☞ 4 colheres (sopa) de chocolate amargo triturado (aproximadamente 80 g)
- ☞ 2 chávenas (chá) de café de filtro sem açúcar
- ☞ Pepitas de chocolate para decorar

Triture o chocolate e reserve. Prepare o **café** sem açúcar e reserve.

Numa panela média, coloque a manteiga, o leite condensado e o chocolate. Leve ao lume baixo e mexa até que a mistura fique homogénea. Junte o **café** e mexa até engrossar, mas sem deixar endurecer. Retire do lume e deixe arrefecer um pouco. Distribua em chávenas de ½ de leite, decore com as pepitas de chocolate e sirva com uma colher.

Dicas:

- ☞ Para que o brigadeiro não fique demasiado doce, opte por chocolate amargo (55% de cacau), em barra;
- ☞ Para render mais (até 10 porções), coloque o doce até metade da chávena.

Cocktails e Bebidas








Café Cremoso com Vinho do Porto

O Vinho do Porto é um vinho natural e fortificado, produzido exclusivamente a partir de uvas provenientes da região demarcada do Douro, no norte de Portugal, a cerca de 100 km a leste da cidade do Porto. Régua e Pinhão são os principais centros de produção, mas algumas das melhores vinhas ficam na zona mais a leste. O Vinho do Porto tem 16 marcas disponíveis.

Apesar de produzida com uvas do Douro e armazenada nas caves de Vila Nova de Gaia, esta bebida alcoólica ficou conhecida como "Vinho do Porto" a partir da segunda metade do século XVII, por ser exportada para todo o mundo a partir desta cidade. Vila Nova de Gaia é o local com maior concentração de álcool por metro quadrado do mundo.





INGREDIENTES:

-  1 chávena (chá) de Vinho do Porto
-  300 ml de leite magro
-  6 colheres (sopa) de natas
-  3 colheres (sopa) de açúcar mascavado
-  1 pitada de gengibre em pó (opcional)
-  **2 colheres (sopa) de café solúvel**
-  Casca de laranja cristalizada

Coloque numa panela o Vinho do Porto, 200 ml de leite, as natas, o açúcar e o gengibre. Leve ao lume até ferver. Retire do lume, misture o **café solúvel** e reserve. Aqueça o restante leite e bata até obter uma espuma leve. Distribua a bebida em taças e finalize com a espuma de leite. Decore com casca de laranja cristalizada.

Sandra Azevedo
Consultora & Formadora

 214 052 473

 919 255 729

@ sandraazevedo@academiadocafe.pt

www.academiadocafe.pt