

CoffeeLetter

“Uma chávena de café partilhada
com um amigo é felicidade
saboreada e tempo bem passado.”

Provérbio Árabe

Nº 13, Dezembro 2012



Índice

- Página 2 **EM DESTAQUE**
A Jornada da Saca de Café
- Página 4 **INOVAÇÃO**
Cookie Cup
- Página 5 **O CAFÉ NA COZINHA**
Choux de Salmão com Café
Suspiros de Café
- Página 6 **COCKTAILS E BEBIDAS**
Café Amaretto

Feliz Ano Novo

Na chegada do Ano Novo, agradecemos-lhe por nos ter acompanhado ao longo deste ano e esperamos ter contribuído por aumentar não só os seus conhecimentos, mas também, e principalmente, a sua paixão pelo café.

Fazemos votos que continue connosco em 2013 e desejamos-lhe um Novo Ano cheio de sucessos e excelentes cafés!

Sandra Azevedo

Próximos Eventos

Workshop Café: *Latte Art*

Lisboa: 12 de Janeiro - Das 10h às 13h

Workshop Café: Um Produto Desconhecido - Módulo Iniciação

Lisboa: 12 de Janeiro - Das 15h30 às 18h30

Workshop Café: Um Produto Desconhecido - Módulo Avançado

Lisboa: 19 de Janeiro - Das 10h às 13h



A Jornada da Saca de Café

Por detrás de uma chávena de café que degustamos no bar, em casa, ou no escritório, existe um mundo que envolve inúmeras competências profissionais e vários tipos de serviços: as Bolsas de Londres e de Nova Iorque, que determinam os preços de referência do café verde, meios de transporte, companhias de navegação, corretores, empresas comerciais, seguros, carregadores especializados e torrefactores no mercado diário.

O carregamento do café nos países produtores, o seu transporte por via marítima e todas as operações de desembarque nos vários portos dos países consumidores, são os estágios menos conhecidos, mas nem por isso menos importantes, na jornada do café da planta até à chávena.

Uma das primeiras fases do sistema logístico é a gestão do carregamento do café nos navios.



Após a colheita e preparação no país de origem, o café é colocado em sacas, ou a granel, em contentores de 6 metros, que são depois carregados em navios para serem transportados até aos países consumidores. A escolha da empresa de transporte primário representa um aspecto muito importante, tanto pelo tempo de transporte como pela

utilização de contentores especiais à prova de intempéries, para evitar danos no café causados por possíveis infiltrações.

Tomemos como exemplo o mercado italiano, com as suas 6.300.000 sacas de café verde importado a cada ano, que está classificado como o 4º maior no mundo, depois dos EUA da Alemanha e do Japão. Uma grande parte deste volume passa por três dos principais portos: Trieste, Genova/Vado Ligure e Gioia Tauro. Nestes portos existem empresas especializadas na gestão logística do café, bem como unidades industriais para o processamento e melhoria qualitativa do produto.

No porto de destino, o café é retirado do contentor para ser armazenado, pesado e amostrado para verificação de que tanto o peso como a qualidade correspondem à descrição de origem do contrato de aquisição, bem como se encontra em conformidade com as normas sanitárias existentes.

O café verde é um produto agrícola, e por isso está sujeito a variações de qualidade que, se

não forem controladas antes da torra, podem influenciar negativamente o sabor e aroma final da bebida. Apoio às operações tradicionais de armazenamento do café em sacas no porto de origem, sistemas industriais para o processamento e preparação do café verde, através de uma série de processos de valor acrescentado, destinados a eliminar ou reduzir eventuais defeitos ou sabores anómalos, têm sido desenvolvidos para garantir a consistência da qualidade do produto para o torrefactor.



Todas estas actividades, desenvolvidas por empresas de serviços que trabalham em estreita colaboração com o torrefactor, contribuem para a excelência final do café na chávena.

EMBARQUE E DESEMBARQUE

O café verde, após ter sido classificado e calibrado, é transportado das suas áreas de produção para o porto de embarque, onde o exportador do país de origem (muitas vezes o Estado) o armazena. Pronto para exportação, o café é carregado em contentores de metal de 6-12 metros e transportado em grandes navios mercantes. A viagem por mar, desde o porto de origem até ao porto de destino, pode levar várias semanas. Dentro do contentor o café viaja em sacos de lona ou a granel. Uma vez chegado ao destino, inicia-se a operação de desembarque.

VERIFICAÇÃO E CONTROLO

Na jornada inicial das sacas de café, além do carregador e da seguradora, de fundamental importância é o trabalho dos agentes marítimos e transportadores que seguem as operações aduaneiras do café. Uma das primeiras inspecções, que é executada antes da abertura dos contentores, consiste na verificação da correspondência do número do contentor e dos seus selos com o que está indicado nos documentos de embarque.



Terminadas as inspecções, o número de identificação nas sacas é verificado, e deve corresponder aos

dados do manifesto de carga.

ESPECIALISTA EM COMMODITIES

A actividade do especialista em *commodities* é parte do momento, no sistema de produção de café, que se situa entre a saída do café do país de origem e a chegada do lote ao país consumidor. As actividades do agente variam entre assistência no momento da descarga do contentor e controlo de qualidade e pesagem do café (inspecção de rotulagem nas sacas e de conformidade com a documentação da mercadoria, inspecção de humidade), até à avaliação de qualquer dano sofrido pela carga e consultoria sobre a reutilização de grãos danificados, a partir da classificação de café verde. Entrando em detalhes sobre as actividades do agente quando o dano ocorreu, a estimativa calculada sobre uma remessa de café verde tem como objectivos: a) determinar a causa do dano; b) determinar os seus efeitos e, em relação a eles, quantificar uma percentagem que expressa a quantidade de danos que vai ser recuperado pelo segurado. Para qualquer tipo de avaliação equilibrada dos danos sofridos por uma remessa de café, o perito deve realizar um exame visual, olfactivo e táctil da mercadoria no armazém, conduzir uma investigação de cloretos para estabelecer a natureza da água (água doce ou água salgada), testar o café na chávena (isto é, provar simultaneamente o café “bom” e o café recuperado), de modo a ser capaz de determinar objectivamente o valor de

depreciação. Durante o transporte marítimo, o café pode sofrer sérios danos (temperaturas instáveis, infiltrações de água, contacto com substâncias estranhas transportadas previamente no mesmo contentor, parasitas).





Cookie Cup

A chávena de café comestível

Beba o seu café e de seguida coma a chávena. Esta é a mais recente forma de mudar a cultura do *delivery*, que geralmente vem acompanhada de embalagens descartáveis.

A *Cookie Cup* possui um design comestível criado pelo venezuelano Enrique Luis Sardi para a marca de café italiana *Lavazza*.

“A chávena é um biscoito feito com uma massa especialmente coberta com açúcar que funciona como isolante, tornando a chávena à prova de água”, explica o site da empresa que coordenou o projecto.

Segundo a *FastCo*, uma versão com sabor a chocolate está também a ser desenvolvida.

Como a chávena ainda não está no mercado (será produzida em breve), os impactos ambientais ainda são desconhecidos, mas a empresa afirma já ter recebido vários prémios em marketing ecológico e design.



O Café na Cozinha



Choux de Salmão com Café

Massa base para *éclairs*, profiteroles, churros e muito mais, a massa *choux*, ou *pâte à choux*, foi criada no século XVI pelo confeitiro da corte de Catarina de Médici.



Suspiros de Café

Doce muito leve, que serve para aproveitamento das claras de ovo, e que é preparado em pequenas porções que são assadas num tabuleiro em forno brando. A primeira referência a este doce data de 1881, e teve origem na Suíça, onde foi desenvolvido por freiras.

Pode ser servido com morango, com merengue, como torta ou pavê.

INGREDIENTES:

Massa:

- ☞ 250 g de água
- ☞ 125 g de farinha
- ☞ 60 g de manteiga
- ☞ 3 ovos
- ☞ Sal q.b.

Redução de café:

- ☞ 200 ml de vinagre balsâmico
- ☞ 2 colheres (sopa) de açúcar mascavado
- ☞ **1 colher (sopa) de café forte**

Recheio:

- ☞ 2 lombos de salmão
- ☞ Queijo fresco
- ☞ Azeite q.b.
- ☞ Tomilho-limão q.b.
- ☞ 1 limão
- ☞ Sal q.b.

Numa caçarola junte a água, a manteiga e uma pitada de sal. Mexa até dissolver completamente a manteiga e sem deixar ferver a água incorpore a farinha. Mexa o preparado o tempo necessário para que a farinha absorva todo o líquido até obter uma pasta uniforme e sem grumos. Logo que a massa se separe das paredes e do fundo da caçarola, retire-a e estenda-a para arrefecer um pouco. Deite o preparado dentro de uma tigela e vá incorporando, um a um, os ovos. Bata até que a massa adquira uma consistência cremosa e espessa. Com o auxílio de um saco pasteleiro, forme pequenas porções e leve ao forno até ficarem dourados. Para o recheio, coloque numa frigideira os lombos de salmão, regue-os com azeite e limão e tempere com sal e tomilho. Depois junte o queijo fresco e amasse. Para a redução, leve o vinagre, o açúcar e o **café** a lume brando. Deixe reduzir até ficar em ponto caramelo. Abra os bolinhos ao meio, recheie com o preparado de salmão e regue com a redução de vinagre e **café**. Enfeite com um raminho de tomilho-limão.

INGREDIENTES:

- ☞ 3 claras de ovo
- ☞ 160 g de açúcar
- ☞ **1 colher (sopa) de café solúvel**
- ☞ 1 colher (café) de essência de amêndoa

Bata muito bem as claras até ficarem firmes. Junte o açúcar e bata novamente. De seguida, envolva cuidadosamente o **café** e a essência de amêndoa nas claras. Coloque este preparado num saco pasteleiro com uma boquilha pequena e simples e forme círculos de 1,5 cm a uma distância de 3 cm cada, num tabuleiro de forno previamente untado e polvilhado de farinha. Coza a baixa temperatura durante 30 minutos, até que fiquem estaladiços. Deixe-os arrefecer dentro do tabuleiro.

Cocktails e Bebidas

Café Amaretto

Licor italiano, o Amaretto é feito da infusão básica de damascos e caroços de drupas, tais como pêras.

Apesar de possuir apenas 10% de amêndoas estas sobressaem sempre no seu sabor.

A sua primeira produção aconteceu em Saronno, no ano de 1525, em homenagem ao pintor Bernadino Luini.



INGREDIENTES:

- ☞ 120 ml de café
- ☞ 45 ml de licor Amaretto
- ☞ Natas ou chantilly
- ☞ Raspas de chocolate ou grãos de café

Misture o **café** com o licor Amaretto num copo largo. Adicione as natas ou o chantilly e decore com raspas de chocolate ou **grãos de café**.

Sandra Azevedo
Consultora & Formadora

☎ 214 052 473

☎ 919 255 729

@ sandraazevedo@academiadocafe.pt

www.academiadocafe.pt