

# Coffee Letter

“O café era como um sonho e uma aventura para Isak, um arco-íris.”

Knut Hamsun

Nº 14, Janeiro 2013



## Índice

Página 2	<b>EM DESTAQUE</b> Cafés Especiais, SCAE & Coffee Diploma System
Página 6	<b>INOVAÇÃO</b> Helios 4
Página 7	<b>O CAFÉ NA COZINHA</b> Coelho Estufado com Café Cestos Recheados com Mousse de Café
Página 8	<b>COCKTAILS E BEBIDAS</b> Martini Espresso

## Certificação SCAE

A Academia do Café® é um centro de formação da Indústria de Café que oferece um alto nível de cursos de formação. Com mais de 13 anos de experiência, estabelecemo-nos como uma das entidades de formação líder no sector. Temos acesso aos melhores cafés especiais do mundo e asseguramos um elevado nível de conhecimento e treino aos nossos formandos. Somos, actualmente, a única entidade em Portugal que disponibiliza Formação com **Certificação SCAE** em quatro módulos do *Coffee Diploma System*:

- *Basic Coffee Knowledge Level 1* (Conhecimentos Básicos de Café Nível 1)
- *Barista Skills Level 1* (Competências de Barista Nível 1)
- *Barista Skills Level 2* (Competências de Barista Nível 2)
- *Sensory / Cup Tasting Level 1* (Prova / Análise Sensorial Nível 1)

## Próximos Eventos

Workshop Café Menu: Bebidas de Verão e de Inverno

Lisboa: 2 de Fevereiro - Das 10h às 13h

Workshop Degustação: A Arte de Provar Café

Lisboa: 9 de Fevereiro - Das 10h às 13h





# Cafés Especiais, SCAE & Coffee Diploma System

Café Especial é uma categoria de café utilizada mundialmente para designar os melhores cafés, tendo uma qualidade única, sabor singular e personalidade diferente e superior às bebidas servidas na maioria dos locais.

Um café especial deve possuir certificações como BSCA (*Brazil Specialty Coffee Association*), SCAA (*Specialty Coffee Association of America*), ou outras, que exigem um elevado padrão de qualidade no cultivo, na colheita selectiva e manual, na torra e na embalagem. Além de todos esses requisitos, a fazenda produtora deve possuir responsabilidade social e ambiental, tendo como resultado um produto sustentável e de origem controlada, e, claro, com um sabor inigualável.

## SCAE

A SCAE (*Speciality Coffee Association of Europe*) é uma associação, sediada em Londres, que promove a qualidade do café e o consumo de cafés especiais. Está presente em mais de 70 países em todo o mundo, com capítulos nacionais em muitos desses países, incluindo Portugal, que permitem manter uma rede de profissionais e entusiastas informados e envolvidos no desenvolvimento dos cafés especiais.

Organiza os Campeonatos Mundiais de *Barista*, *Latte Art*, *Cup Tasting* e *Coffee in Good Spirits*.

Colabora com governos e

organizações internacionais que promovem o café de qualidade, com um amplo programa educacional que abrange todos os aspectos do café especial, da planta até à chávena.

A SCAE também organiza grandes eventos internacionais de café em todo o mundo. SCAE *World of Coffee* terá lugar em Nice (França), de 26 a 28 de Junho de 2013, e irá incluir: a conferência 'Roasters', workshops de café, quatro competições mundiais de café, programa social, um 'fórum' para debate temático, uma aldeia de café internacional com torrefações e muitas experiências interactivas, juntamente com excelentes cafés!



## VISÃO SCAE

A SCAE é a autoridade em oferecer excelência em café.

## MISSÃO SCAE

Criar e inspirar excelência na

comunidade do café através da inovação, pesquisa, educação e comunicação.

## VISÃO SCAE EDUCAÇÃO

Melhorar a compreensão, percepção e preferência pelos cafés especiais entre os profissionais e consumidores, através de um sistema de educação de abrangência mundial.

## MISSÃO SCAE EDUCAÇÃO

Fornecer e controlar um programa de educação e certificação reconhecido, e harmonizado, com as associações de cafés especiais de todo o mundo, aumentando o respeito aos profissionais da indústria do café no mundo, enquanto transmitindo conhecimento, entendimento, apreciação e entusiasmo pelos cafés especiais.



## SER MEMBRO

Ao tornar-se membro, torna-se parte e apoia uma associação que persegue uma visão de qualidade para o bem de todos na cadeia do café, do produtor ao consumidor.

Melhor café trará mais prazer e prosperidade para todos nós.

## BENEFÍCIOS DE MEMBRO

Como membro também disfruta de benefícios que aumentam os seus conhecimentos e aperfeiçoam as suas aptidões, ajudando-o a alcançar novos e duradouros clientes. As vantagens de ser membro são:

- Assistir a eventos de cafés especiais nacionais e internacionais, que incluem workshops, programas educacionais, exposições, competições e muito mais. Conhecer e conviver com amigos e colegas, divertir-se e inspirar-se. O próximo grande evento internacional terá lugar em Nice, em Junho de 2013. Os Capítulos Locais também organizam eventos nacionais ou regionais.
- Através do Programa de Formador Autorizado SCAE, tem acesso a workshops e formações regulares, de alta qualidade, relacionadas com os cafés especiais.
- Pode assistir a eventos especiais organizados para torrefactores, provadores e baristas.
- Se é Barista, pode ter o seu conhecimento e aptidões certificados internacionalmente através do Programa de Certificação de Baristas SCAE.

- Como membro, pode ficar ligado com o que acontece no mundo do café. A publicação da SCAE - Café Europa - de 48 páginas totalmente a cores é lhe enviada quatro vezes por ano. E tem total acesso às notícias regularmente actualizadas e à informação disponível no site da SCAE, [www.scae.com](http://www.scae.com).
- Pode adquirir materiais educacionais, roupa e acessórios SCAE a um custo de membro, especialmente reduzido.
- Indicando o seu número de membro recebe preços especiais em todos os artigos e actividades da SCAA (*Specialty Coffee Association of America*).
- Pode tomar parte nas actividades da SCAE ao juntar-se a uma das suas comissões.
- Pode aceder a todos os membros, numa base de dados actualizada constantemente, e expandir os seus horizontes no café.
- A SCAE organiza, para os membros, viagens a países produtores de café e a outros locais que podem melhorar os seus conhecimentos sobre o café. Já realizaram viagens à Índia, El Salvador, Brasil, Guatemala, Etiópia, Ruanda, Colômbia, Costa Rica, Panamá e Havai. Pode juntar-se à SCAE em viagens futuras às origens dos cafés especiais.
- Pode ser convidado para provas de café e leilões de cafés de qualidade, porque a SCAE apoia o Programa *Cup of*

*Excellence.*

## COFFEE DIPLOMA SYSTEM

O *Coffee Diploma System* (CDS) é um sistema de formação que visa atender as necessidades dos profissionais do café em todo o mundo. É um sistema controlado e certificado, com um currículo escrito e actualizado pelas melhores mentes da indústria do café.

Permite aos profissionais do café participar em formações e certificações, acumulando créditos cada vez que obtêm aprovação numa certificação. O SCAE *Coffee Diploma* é concluído quando forem atingidos 100 créditos por aprovação em diferentes módulos. Estes módulos, que abrangem uma gama de áreas, da semente à chávena, são divididos em Nível 1 (10 créditos por módulo) e Nível 2 (25 créditos por módulo), com certificação baseada em avaliação de conhecimentos técnicos através de exames teóricos e práticos.





## Helios 4

### *O torrador de café que usa energia solar*

O café é uma das bebidas mais famosas do mundo e possui grandes indústrias. E foi por esse “líquido escuro” possuir uma elevada produção que o americano Dave Hartkop quis revolucionar e levar à cafeicultura o termo “sustentabilidade”, utilizando, para isso, energia limpa. O resultado é o Helios 4: um torrador formado por mais de 600 espelhos que captam a energia solar.

A torra é um dos processos mais importantes na produção do café que será comercializado, já que é nessa etapa que os sabores e aromas se desenvolvem. Para isso, os grãos de café verde são aquecidos a altas temperaturas e colocados em movimento para que não queimem.

Como é fácil de imaginar, tal equipamento necessita de consumir uma boa quantidade de energia para poder funcionar. A invenção de Dave Hartkop, no entanto, pretende mudar isso de forma a que todo o processo seja ecologicamente mais aceitável. Assim, ele escolheu a energia

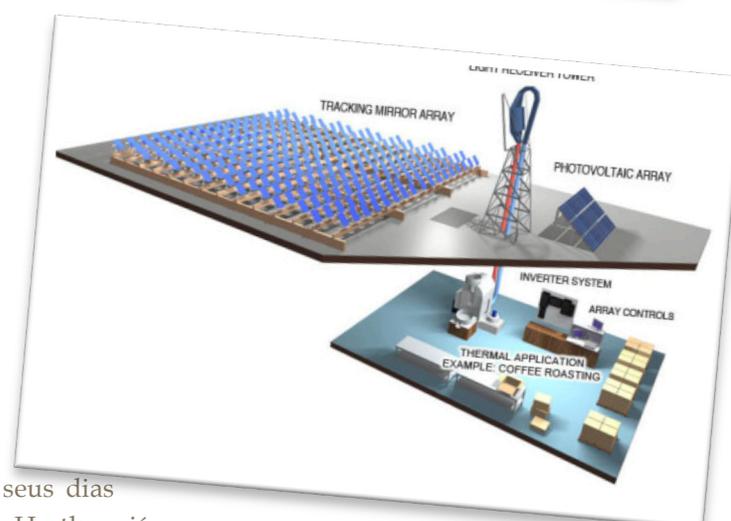
solar que, além de ser considerada uma fonte “limpa”, ainda poderia produzir altas temperaturas, que seriam suficientes para realizar a torra a um bom custo.

Os painéis solares possuem 10,5 metros quadrados de área útil e a estrutura completa pesa cerca de 4 toneladas. Os espelhos concentram os raios de sol numa caixa receptora, aquecendo o ar até 480 °C. Todo o projecto custou cerca de 65 mil dólares.

De acordo com a revista *Popular Science*, Dave Hartkop precisava de uma desculpa para sair de casa dos pais em 2004. Para isso, uniu o seu interesse por energia alternativa à paixão por café do seu irmão. O resultado foi o Helios 4 – que é a quarta e maior versão do torrador.

Apesar de ser uma invenção inovadora para o sistema de torra, o Helio 4 está com os seus dias contados, pois Dave Hartkop já

está a trabalhar num formato mais leve e planeia vender a máquina a uma empresa de reciclagem, que irá aproveitar os painéis solares.



# O Café na Cozinha

## INGREDIENTES:

-  1,2 kg de coelho
-  1 dl de azeite
-  1 dl de vinho branco
-  2 cebolas e 4 alhos
-  2 cenouras
-  150 g de bacon
-  3 colheres (sopa) de polpa de tomate
-  **12 g de café**
-  1 raminho de salsa
-  Sal e pimenta q.b.

Corte o coelho em pedaços e core-os no azeite. Junte as cebolas e os alhos picados. Deixe refogar um pouco. Acrescente as cenouras e o bacon, em pedaços, ao preparado anterior. Tempere com sal e pimenta. Cozinhe, em lume brando, durante cinco minutos. Adicione o vinho, a polpa de tomate, a salsa e o **café** à carne. Mexa muito bem e deixe cozinhar durante 20 minutos. Sirva com puré de batata.

## INGREDIENTES:

-  4 folhas de massa filo
-  Manteiga q.b.
-  200 ml de natas
-  1 lata de leite condensado
-  **3/4 de chávena de café**
-  1 tablete de chocolate de culinária
-  2 folhas de gelatina.
-  Chocolate ralado q.b.

Pincele as folhas de massa com manteiga derretida. Coloque umas por cima das outras de forma desencontrada, formando pontas. Coloque o amontoado de folhas dentro de formas de queque. Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C e deixe cozer durante 10 minutos ou até ficar dourado. Derreta o chocolate em banho-maria. Mexendo sem parar, junte as natas e o leite condensado. Misture bem e reserve. Amoleça as folhas de gelatina em água fria, escorra-as bem e dissolva-as no café ainda quente. Quando o café estiver frio adicione-o ao preparado de chocolate, envolva bem e leve ao frio durante 2 horas. No momento de servir, recheie os cesto de massa filo com o creme de chocolate e café. Decore com chocolate ralado.



## Coelho Estufado com Café

A carne de coelho é considerada uma carne branca e com um teor moderado de gordura. Os coelhos criados no campo à base dos alimentos que lá encontram têm, normalmente, a carne mais escura, mais saborosa e com menos gordura.



## Cestos Recheados com Mousse de Café

A massa filo ou *phyllo* é uma variedade de massa cuja espessura e aplicação variam, podendo ser fina como uma folha de papel (para o preparo de um tipo de massa folhada) ou chegar a vários milímetros, quando usada na preparação do pão em forma de folhas dobráveis, característico da Turquia.

Caracteriza-se pelo tempo de cozedura muito reduzido, podendo ser assada ou frita, sendo usada como base dos mais variados pratos, tanto doces como salgados.

# Cocktails e Bebidas

## Martini Espresso

O Martini é um cocktail feito com gin e vermute, e decorado com uma azeitona ou um toque de limão. Ao longo dos anos tornou-se uma das mais conhecidas bebidas alcoólicas mistas.

O Martini Espresso é um cocktail alcoólico muito forte, preparado à base de licores (café, chocolate e baunilha), café espresso e vodka de sabores.

Trata-se de uma bebida que poderá ser apreciada no final de uma refeição, mas deverá ser bebida com moderação.



### INGREDIENTES:

-  45 ml de licor de café (preferencialmente Kahlua)
-  45 ml de café espresso
-  90 ml de vodka de sabores (chocolate ou baunilha)
-  45 ml de licor de chocolate aromatizado com baunilha (Creme de Cacau)
-  Cubos de gelo
-  Pequenas raspas de chocolate ou cerejas

Misture todos os ingredientes num blender ou num shaker com cubos de gelo, até obter uma camada fina e suave. Verta o líquido para um copo de Martini e decore com raspas de chocolate ou uma cereja.

**Sandra Azevedo**  
*Consultora & Formadora*

 214 052 473

 919 255 729

@ sandraazevedo@academiadocafe.pt

www.academiadocafe.pt