

# CAFÉ: Bebidas de Verão e de Inverno



Leite, chocolate e *chantilly* são ingredientes que frequentemente combinam com café. Mas neste workshop há outros que dificilmente nos passaria pela cabeça misturar. É o caso da geleia de laranja no *orancino*, do iogurte no café com iogurte, da banana no *banana coffee*,



ou da lima e cachaça naquela que foi a grande surpresa para a Time Out: a caipirinha de café. Sandra Azevedo divide o curso de três horas em três categorias de bebidas: quentes, frias e



com álcool. Sim, álcool. E não estamos só a falar de *irish coffee*. Aqui há mesmo cocktails. Mas, à parte alguns materiais que não são tão comuns nas nossas



cozinhas de casa, todas as bebidas são de fácil preparação. A quantidade que Sandra ensina a preparar depende do número de participantes em cada aula (de dois a seis). Nós aprendemos 18, que nos deixaram com vontade de repetir



em casa e impressionar os amigos no próximo jantar.

Apaixonada por café, Sandra trabalha na área há 13 anos, é autora do livro *Tudo o Que Você Sempre Quis Saber Sobre o Café* e no ano passado criou a Academia do Café, onde dá este e outros cinco workshops destinados a comuns apreciadores ou profissionais do ramo da hotelaria e restauração. Da origem às formas de consumo, passando pela arte da prova ou pela *latte art* (desenhos na espuma), a formação desta Academia é inédita em Portugal. *Maria José Vilas Boas*



*Workshops sobre Café aos sábados, 10.00-13.00, no DesignLab by*

*Comovar, Rua Fernando Namora, 37 B/C (Telheiras). Próxima datas Café Menu: Bebidas de Verão e de Inverno: 13 Out. Preço: 45€. [www.academiadocafe.pt](http://www.academiadocafe.pt).*