

UMA CHÁVENA DE PRAZER



“

RARAS SÃO AS BEBIDAS QUE PROVOCAM TÃO GRANDE SEDUÇÃO QUOTIDIANA COMO O CAFÉ. A SEGUIR À ÁGUA, É A BEBIDA MAIS CONSUMIDA NO PLANETA... QUALQUER COISA COMO 500 MILHÕES DE CHÁVENAS. QUER LHE CHAMEMOS BICA OU CIMBALINO, SEJA UMA ITALIANA CURTINHA OU UMA CHÁVENA BEM CHEIA, O CAFÉ É UM DOS HÁBITOS MAIS ENRAIZADOS NA CULTURA DOS PORTUGUESES.

SANDRA AZEVEDO

”

Faz parte do quotidiano a várias horas do dia, no entanto, e infelizmente, nem sempre nos é servida uma “chávena de prazer”. Por vezes, a falta de cuidado com a manutenção dos equipamentos, ou a falta de interesse no momento da extracção, resultam num café sem aroma e de sabor desagradável, vulgarmente queimado. Mas, afinal, só é necessário um pouco de atenção e seguir alguns conselhos, para se criar essa agradável atmosfera ao redor de uma fumegante e aromática chávena de café.

REGRAS BÁSICAS

Quando se fala de café espresso, são 7 as regras básicas para o preparar na perfeição.

01 O café deve ser de 1ª qualidade. Escolha café torrado em grão e privilegie as embalagens com válvula unidireccional, que permitem a saída lenta dos gases libertados pelo café torrado, mas que impedem a entrada de oxigénio, que iria oxidar o café, originando um sabor característico de ranço. Opte por grãos mediamente torrados (de cor castanho escuro), uma vez que grãos muito torrados (de cor castanho muito escuro ou negros) irão aportar à bebida sabores como fumo, cinza, notas tipicamente queimadas.

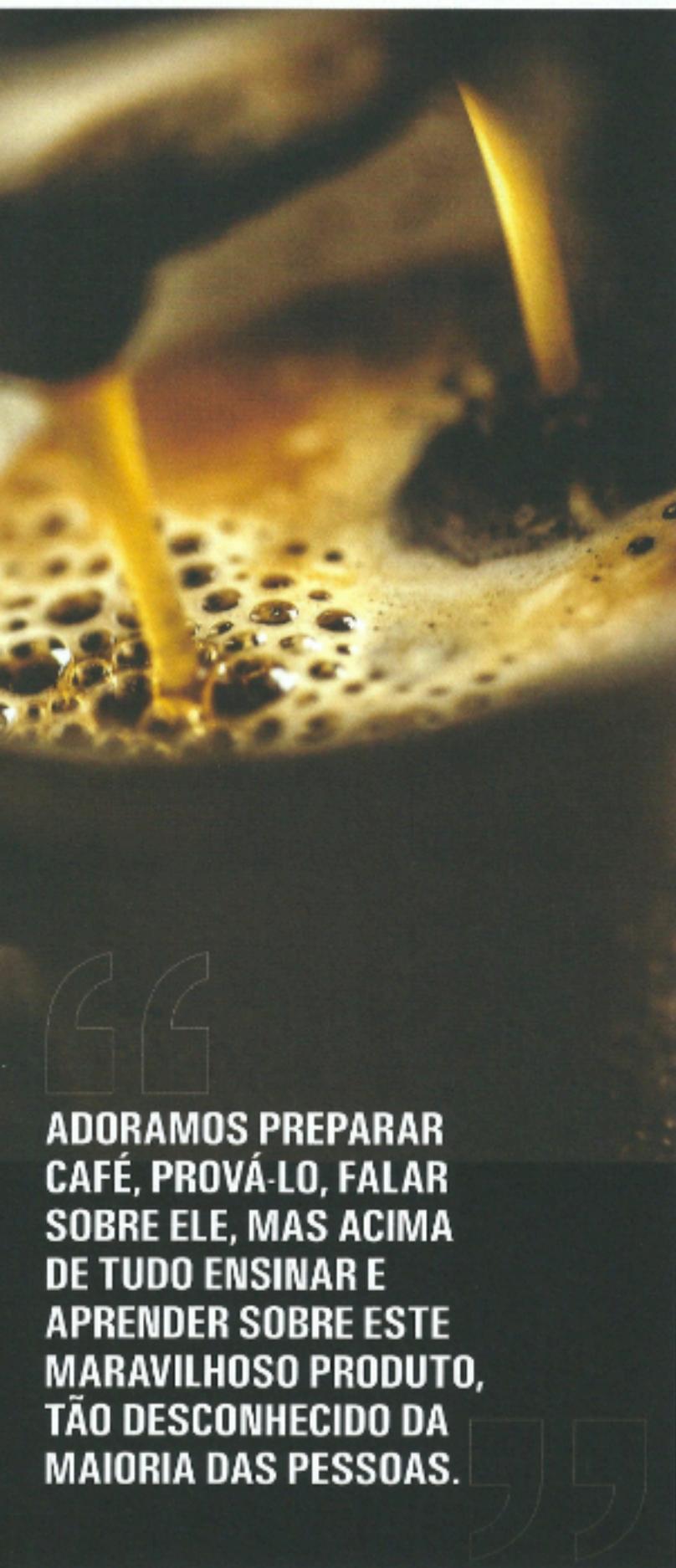
Apesar do tamanho dos grãos não influenciar directamente o sabor da bebida, grãos grandes são normalmente sinónimo de café de qualidade. Devem ainda ser isentos de defeitos visuais, como paus, pedras, grãos partidos ou furados.

02 O café deve ser moído imediatamente antes de ser preparado, ou muito pouco tempo antes (não se deve deixar passar mais de 2 horas entre a moagem e a preparação do café). O café moído que sobrar no dosador do moinho, no final do dia de trabalho, deve ser conservado numa embalagem hermética e consumido no dia seguinte, no menor tempo possível.

03 A água deve ser pura, inodora, insípida e incolor. Cerca de 90% do conteúdo de uma chávena de café é água, no entanto há muito pouca sensibilidade para a importância de utilizar água depurada nas máquinas de café. O calcário e o magnésio, presentes em maior ou menor quantidade na água da rede pública, revelam-se os piores inimigos da máquina de café, uma vez que acabam por se incrustar nos componentes, afectando o seu bom funcionamento e provocando avarias graves. Comprometem ainda a qualidade do café porque o calcário aporta um sabor amargo à bebida. A qualidade da água e a sua depuração (filtração) são temas que devem ser tratados com a mesma seriedade importância que é dada ao moinho, à máquina e até à qualidade do café.

04 A água não deve atingir a temperatura de ebulção. No momento da extracção deve estar entre 92°C e 96°C.

05 Prepare a quantidade de café e de água nas proporções adequadas (7 g de café para 30-35 ml de água), de acordo com o equipamento e o modelo de chávena que utiliza. Desperdício é sinónimo de perda de rentabilidade.



“
**ADORAMOS PREPARAR
 CAFÉ, PROVÁ-LO, FALAR
 SOBRE ELE, MAS ACIMA
 DE TUDO ENSINAR E
 APRENDER SOBRE ESTE
 MARAVILHOSO PRODUTO,
 TÃO DESCONHECIDO DA
 MAIORIA DAS PESSOAS.**”

06 O café deve ser servido numa chávena adequada. Qualquer recipiente para servir o café terá que satisfazer uma dupla exigência: conservar o calor e não originar nenhum sabor estranho na bebida, pelo que o metal e o cristal ou vidro simples devem ser eliminados à partida. Opte pela porcelana, tendo em atenção que o interior da chávena possua uma forma arredondada, que ajuda na formação de um creme consistente e homogéneo.

07 Sirva o café assim que acabar de o preparar. A temperatura ideal para servir o café é 60°C. Abaixo de 40°C o café é considerado frio.

INOVAÇÃO NA HORA DE SERVIR O CAFÉ

Se considera importante oferecer aos seus clientes um serviço de excelência, mas que também prima pela qualidade e originalidade, deixamos-lhe algumas sugestões para inovar na hora de servir o café.

- Se no seu restaurante não serve só um tipo de vinho, porque serve só um tipo de café? Apresente aos seus clientes uma carta de cafés, com diferentes lotes ou origens. No mercado já existem soluções para dispor de diferentes cafés (unidades), garantindo qualidade e diversidade.
- Sirva Café de Belão, como alternativa ao café espresso, e envolva os seus clientes na arte de preparar o café.
- Ofereça bebidas e cocktails com café, que o combinem com ingredientes inesperados, como sumos de fruta, geleias ou iogurte, frios ou quentes, com ou sem álcool.
- Se serve cappuccinos, seja original e sirva-os com arte... Prepare os cappuccinos com Latte Art na presença dos clientes.

ACADEMIA DO CAFÉ®

Adoramos preparar café, prová-lo, falar sobre ele, mas acima de tudo ensinar e aprender sobre este maravilhoso produto, tão desconhecido da maioria das pessoas.

A Academia do Café® é uma empresa de formação e consultoria especializada em café. Como um centro de formação do Sector do Café, oferece um alto nível de cursos de formação, Certificações SCAE, formação por medida e workshops sobre várias temáticas do café, da planta até à chávena.

Com mais de 13 anos de experiência na indústria do café, estabeleceu-se como uma das entidades de formação líder no sector. Têm acesso aos melhores cafés especiais do mundo e asseguram um elevado nível de conhecimento e treino aos seus formandos.