

# Métodos de Preparo do Café

Neste Guia vamos você vai conhecer as variadas formas de se preparar um excelente café.



# Primeiros passos...

Alguns conhecimentos básicos são essenciais para que seu café saia excepcional.

- Toda vez que for utilizar um filtro de papel é bom escaldá-lo antes de fazer seu café. Esse processo faz com que a água quente retire um pouco do sabor do papel e dos produtos químicos usados pela indústria, deixando assim o café com menos interferência externa de sabores.
- A xícara e o recipiente em que for feito o café deve estar quente, para que não baixe a temperatura da bebida.
- A chaleira com bico de ganso é uma opção melhor para o melhor controle do volume de água.



# Hario V60

A Hario V60 foi projetado com esse formato cônico “V” e um ângulo de 60°. Os espirais na parte interna facilitam a expansão do café e a abertura na base do coador permitem controlar a velocidade.

- Escaldar o filtro de papel.
- Moagem: média.
- Medida sugerida: 1g de café para 15ml de água.
- Usamos 1/3 da água para a pré infusão, que é o tempo que a água precisa em contato com o café para que seja extraído seus aromas e sabores.
- Água numa temperatura média de 92°C.
- Resultado: café limpo sem óleos essenciais.



# Kalita Wave

A Wave é um método onde o filtro de papel possui 20 ondas, que entra pouco em contato com a parede do porta filtro e pelo fundo reto que possui três pequenos furos, que uniformizam e agilizam a extração, limitando a vazão de queda do café e garantindo uma infusão mais prolongada do que os outros porta filtros.

- Escaldar o filtro de papel.
- Moagem: média a grossa.
- Medida sugerida:
- Água numa temperatura média de 92°C
- Resultado: café limpo sem óleos essenciais.



# Chemex

A chemex foi criada por um químico alemão, Peter J. Schlumbohm, de vidro borossilicato que resiste a altas temperaturas. Seu filtro de papel grosso é dobrado formando uma parede tripla, essa parede deve ficar virada para a área de serviço.

- Escaldar o filtro de papel.
- Moagem: grossa.
- Medida sugerida: 1g de café para 17ml de água.
- Água numa temperatura média de 92°C.
- Resultado: uma bebida mais limpa sem óleos essenciais.



# Koar

O Koar é um método que foi criado em Pernambuco, de cerâmica vitrificada e contém 16 sulcos inclinados a 45°.

- Escaldar o filtro de papel.
- Moagem: fina a média.
- Medida sugerida: 1g de café para 10ml de água.
- Água numa temperatura média de 94°C.
- Resultado: uma bebida mais limpa sem óleos essenciais.





# Clever

Criado em 2005 o diferencial da clever é seu sistema de trava que veda o fluxo de líquido quando está na jarra ou na xícara. Dessa forma a água o café permanece em infusão proporcionando uma variação de sabores e aromas

- Escaldar o filtro de papel.
- Moagem: média.
- Medida sugerida: 1g de café para 10ml de água.
- Água numa temperatura média de 94°C.
- Resultado: uma bebida mais limpa sem óleos essenciais, com mais corpo devido a infusão.



# Aeropress

Criado em 2005, por um inventor de brinquedos, Alan Adler onde ele queria um método mais parecido com o espresso sem utilizar eletricidade.

- Escaldar o filtro de papel.
- Moagem: média.
- Medida sugerida: 1g de café para 12ml de água.
- Água numa temperatura média de 92°C.
- Resultado: uma bebida mais limpa sem óleos essenciais.





# Prensa Francesa

A prensa francesa tem seu primeiro registro por volta 1852, mas se tornou popular em 1960. Se utiliza de um filtro de metal que filtra o café prensando todo o pó no fundo da jarra.

- Escaldar a jarra.
- Moagem: média a grossa.
- Medida sugerida: 1g de café para 10ml de água.
- Água numa temperatura média de 92°C.
- Tempo médio de infusão: 4min
- Resultado: uma bebida bem aromática com seus óleos essenciais preservados.



# Coador de Pano

O coador de pano, possivelmente o mais comum nas casas brasileiras que vem da cultura rural. Antes de utilizá-lo pela primeira vez é necessário que ele fique de molho em uma mistura de café e água fervendo para retirar o gosto do pano. Após o uso lave-o somente com água e guarde em um recipiente com na geladeira.

- Escaldar o coador.
- Moagem: média.
- Medida sugerida: 1g de café para 10ml de água.
- Água numa temperatura média de 92°C.
- Resultado: uma bebida limpa, sem óleos essenciais.



# Espresso

O café no método de espresso é a extração pela pressão. Essa extração não pode ser menor que 20 segundos e nem superior a 30 segundos para uma xícara de 40ml e 60ml.

- O tempo de pré infusão acontece entre 3 e 5 segundos.
- Moagem: média a fina.
- Medida sugerida: 1g de café para 10ml de água.
- Água numa temperatura entre 89°C e 95°C.
- Resultado: uma bebida limpa, com óleos essenciais, crema espessa, de cor homogênea (tigrada), não se desfaz rapidamente e adere na lateral da xícara.



# Aram

A Aram é feita em um processo artesanal para um espresso feito sem energia elétrica. É extraído pela pressão manual feita pelo giro da manivela.

- Moagem: média.
- Medida sugerida: 1g de café para 10ml de água.
- Água numa temperatura entre 89°C e 95°C.
- Resultado: uma bebida limpa, com óleos essenciais, crema espessa, de cor homogênea (tigrada), não se desfaz rapidamente e adere na lateral da xícara.





# Café turco

O café turco é um modo de preparo tradicional da Turquia, mas também de outros territórios que integraram o Império Otomano. Muito usado para a tradição cultural de ler a sorte na borra do café. Coloca-se a mistura do pó com a água no cezve, que é o recipiente de cobre e latão que vai para a panela com areia quente para ferver. Muito consumido também com misturas de especiarias, como canela e cardamomo.

- Moagem: fina
- Medida sugerida: 1g de café para 12ml de água.
- Ferver o café por três vezes, retirando da fonte de calor a cada levantamento de fervura.
- Resultado: um café mais intenso, com borra, encorpado, perfumado e doce.



# Cold Brew

Esse método é de infusão a frio, demora uma média de 12h a 18h. O café fica em um recipiente com uma película plástica coadora que permite que a água entre em contato com o café para a extração da bebida, mas não permite que o café passe para a água gelada. Muito consumido com leite gelado também.

- Moagem: média
- Medida sugerida: 1g de café para 10ml de água.
- Resultado: uma bebida com menor amargor e maior doçura, com os óleos essenciais do café.



# Moka (Cafeteira Italiana)

Também muito utilizada em casa, colocamos a água na base da cafeteira, no compartimento intermediário temos o filtro de metal onde colocamos o café e quando aquecemos a água passa pelo café ficando a bebida pronta no compartimento de cima. Quando a bebida começa a subir é hora de tirá-lo do fogo.

- Usa-se fogo baixo para que o café não queime.
- Moagem: médio para grosso.
- Medida sugerida: 1g de café para 15ml de água.
- Resultado:



# Sifão

O sifão funciona de maneira similar a cafeteira italiana, a diferença é que não há um compartimento intermediário para o pó. Ele fica na parte superior onde possui um filtro de pano. A água na parte inferior é fervida e sobe para o compartimento superior, fazendo a infusão do café enquanto toda a água sobe. Assim que toda água já tiver passado para o compartimento de cima, apagamos o fogo e a bebida extraída é filtrada pelo filtro de pano de volta para o compartimento inferior.

- Moagem: média.
- Medida sugerida: 1g de café para 12ml a 14ml de água.
- Resultado: uma bebida limpa sem muitos óleos essenciais





## Conheça nossos Produtos:

(21) 98231-4446

[contato@lojadobarista.com.br](mailto:contato@lojadobarista.com.br)