

Seja bem Vindo!

Curso Barista

CursosOnlineSP.com.br

Carga horária: 45 hs



Conteúdo Programático:

Introdução

História do Café - A Lenda de Kaldi

A Produção de Café no Brasil

Os Tipos de Café

Classificação do Café

Características do Café

Organizações

A Produção do Café - Do Plantio à Embalagem

O Profissional Barista

O Café Expresso

Equipamentos e Acessórios do Barista

A Máquina de Café Expresso

Preparando um Expresso: Passo-a-Passo

A "Crema"

Avaliando um Bom Café Expresso

Vaporização de Leite

Limpeza e Manutenção da Máquina de Expresso

Dicas para Coffeeshops e Cafeterias

Glossário

Receitas Básicas

Bibliografia

Introdução



O café é uma bebida conhecida há pelo menos 2.000 anos. Bebida escura, de sabor e aroma inconfundíveis, é feita a partir do fruto do cafeeiro. O cafeeiro é uma planta tropical, nativa da África, e faz parte da família das Rubiáceas.

O nome “café” deriva da palavra árabe para vinho, “qahwah”. Foi assim que ficou conhecido na Europa, como “o vinho da Arábia”. Somente no século XVI, na Pérsia, os primeiros grãos de café foram torrados para se transformar na bebida que hoje conhecemos.

Estima-se que o café seja apreciado por mais de um bilhão de pessoas, o que o torna a segunda bebida mais consumida do mundo – só perde para a – essencial - água! A bebida movimentava um mercado de 70 bilhões de dólares, e o seu consumo só cresce a cada ano.

Um “bom café” pode ser uma experiência muito distinta para cada pessoa, e diversas variáveis podem modificar completamente o paladar da bebida. Em primeiro lugar, a variedade da espécie do café. Além dela, é preciso levar em conta a procedência do grão: a procedência nos dá um contexto de clima, solo, altitude em que o café foi cultivado. Se não bastasse tudo isso, é preciso considerar também o método de cultivo, o sistema de beneficiamento e também de armazenamento. Tudo isso resultará em diversas qualidades e, portanto, sabores, para o café.

Um bom Barista, além de conhecer todas essas informações acima, também precisa saber que o café pode ter várias combinações – os chamados “blends” – que há diferenças gustativas no grau da torra, na forma de moagem, além do modo como prepara o café. Até mesmo a qualidade da água utilizada para a bebida, o tipo de cafeteira (os materiais com que ela foi fabricada) e a frequência da limpeza do aparelho, participam na formação da experiência do café que será servido!

Tudo isso pode não ser tão importante quando se faz um cafezinho em casa, mas para um Barista, fazer o café é uma arte. Por ser assim, é objetivo do Barista que a xícara de café servida seja um prazer gustativo ao consumidor, e é muito importante que o profissional domine os conhecimentos fundamentais do mundo do café. Dessa forma, poderá atender aos pedidos dos paladares mais exigentes e apresentar sempre uma bebida de qualidade indiscutível.

História do Café - A Lenda de Kaldi



A planta do café é originalmente da Etiópia onde até hoje cresce em seu estado selvagem. A ciência não sabe ao certo quem foram os primeiros bebedores de café, mas sabe-se que foi no lêmên em 575 AC que aconteceu a difusão e a propagação da bebida. Existe uma lenda que fala sobre um monge da Arábia chamado Kaldi, que se apercebeu de que as suas cabras se tornavam mais ligeiras,

depois de terem comido bagas de uma planta. Ele relatou a sua descoberta ao abade local que fez uma experiência com os outros monges. Nesta experiência, ele chegou à conclusão de que a infusão os ajudava a manterem-se despertos ao longo de suas vigílias noturnas. Esta descoberta se espalhou rapidamente entre os monastérios, criando uma demanda pela bebida. As evidências mostram que o café foi cultivado pela primeira vez em monastérios islâmicos no Iêmen.

O café tornou-se de grande importância para os Árabes, que tinham completo controle sobre o cultivo e preparação da bebida. Na época, o café era um produto guardado a sete chaves por eles. Era proibido que estrangeiros se aproximassem das plantações, e os árabes protegiam as mudas com a própria vida.

A partir de 1615 o café começou a ser saboreado no Continente Europeu, trazido por viajantes em suas frequentes viagens ao oriente. Até o século XVII, somente os árabes produziam café. Alemães, franceses e italianos procuravam uma maneira de desenvolver o plantio em suas colônias, mas foram os holandeses que conseguiram as primeiras mudas e as cultivaram nas estufas do jardim botânico de Amsterdã, fato que tornou a bebida uma das mais consumidas no velho continente, passando a fazer parte definitiva dos hábitos dos europeus. Com as experiências holandesa e francesa, o cultivo de café foi levado para outras colônias europeias. O crescente mercado consumidor europeu propiciou a expansão do plantio de café em países africanos e a sua chegada ao Novo Mundo. Pelas mãos dos colonizadores europeus, o café chegou ao Suriname, São Domingos, Cuba, Porto Rico e Guianas. Foi por meio das Guianas que chegou ao norte do Brasil. Desta maneira, o segredo dos árabes se espalhou por todos os cantos do mundo. As primeiras mudas e sementes de café chegam ao Brasil no século XVIII, por volta de 1730, vindas da América Central e das Guianas. Mas é só a partir do início do século XIX que a cafeicultura ganha o interesse dos grandes proprietários.

Uma curiosidade sobre a história do café através dos tempos aconteceu em 1570, quando este começou a se tornar popular. Alguns clérigos sugeriram que quem o ingerisse deveria ser excomungado, pois esta era uma bebida diabólica, portanto, proibida para os cristãos. O papa Clemente VIII, que deveria

amaldiçoar a bebida, decidiu examiná-la “com seus próprios olhos”, e, por ter gostado tanto do que provou, sugeriu o batismo do café, para se tornar uma bebida verdadeiramente cristã.

Em 1713, o Sargento-Mor Francisco Mello Palheta recebeu a missão de restabelecer as fronteiras fixadas pelo tratado de Utrecht, conhecido também como tratado de paz, na Guiana Francesa. Chegando a Caiena, capital da Guiana Francesa, Francisco Mello Palheta deveria trazer uma muda de café para o Brasil, mas não obteve permissão para isso, pois, este era um período em que o café era de grande preciosidade, guardado a “sete chaves” e cultivado em pomares residenciais. Para cumprir sua missão ele trouxe para o Brasil, clandestinamente, cinco mudas de café que foram plantadas em Belém chegando a ter quase mil pés de café cultivados ali. Posteriormente, este café começou a ser cultivado também no Maranhão, na Bahia e no Rio de Janeiro. Porém, devido a temperaturas tipicamente altas, estes lugares não se tornaram grandes produtores de café, por isso, entre 1800 e 1850, mudas da planta foram levadas para São Paulo e Minas Gerais, onde o sucesso do cultivo foi absoluto, expandindo-se até os dias de hoje.

Devido às condições climáticas do Brasil, o cultivo de café se espalhou rapidamente, com produção voltada para o mercado doméstico. Em sua trajetória pelo Brasil, o café passou pelo Maranhão, Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná e Minas Gerais. Num espaço de tempo relativamente curto, o café passou de uma posição algo secundária para a de produto-base da economia brasileira. Desenvolveu-se com total independência, ou seja, apenas com recursos nacionais, sendo, afinal, a primeira realização exclusivamente brasileira que visou a produção de riquezas. Em condições favoráveis, a cultura se estabeleceu inicialmente no Vale do Rio Paraíba, iniciou em 1825 um novo ciclo econômico no país.

No final do século XVIII, a produção cafeeira do Haiti, até então o principal exportador mundial do produto, entrou em crise devido à longa guerra de independência que o país manteve contra a França. Aproveitando-se desse quadro, o Brasil aumentou significativamente a sua produção e, embora ainda em pequena escala, passou a exportar o produto com maior regularidade. Por quase um século, o café foi a grande riqueza brasileira, e as divisas

geradas pela economia cafeeira aceleraram o desenvolvimento do Brasil e o inseriram nas relações internacionais de comércio.

A cultura do café ocupou vales e montanhas, possibilitando o surgimento de cidades e dinamização de importantes centros urbanos por todo o interior do Estado de São Paulo, sul de Minas Gerais e norte do Paraná. Ferrovias foram construídas para permitir o escoamento da produção, substituindo o transporte animal e impulsionando o comércio inter-regional de outras importantes mercadorias. O café trouxe grandes contingentes de imigrantes, consolidou a expansão da classe média, a diversificação de investimentos e intensificou também os movimentos culturais.

Maior gerador de riquezas e produto mais importante na história nacional, o café é capaz de descrever todo o desenvolvimento do Brasil através de sua própria história. Sua chegada, seu plantio, comercialização e o sucesso no exterior. O café construiu o Brasil e apresentou o país ao mundo.

Durante dez décadas o Brasil cresceu, movido pelo hábito do cafezinho, servido nas refeições de meio mundo, interiorizando nossa cultura, construindo fábricas, promovendo a miscigenação racial, dominando partidos políticos, derrubando a monarquia e abolindo a escravidão.

Durante muito tempo, o café brasileiro mais conhecido em todo o mundo era o tipo Santos. A maioria das pessoas acredita ser a cidade de Santos, porto exportador de café, a origem do nome. Na realidade, a marca Santos deriva de Alberto Santos Dumont, que além de ter sido um pioneiro da aviação, foi também "o rei do café".

Implantado com o mínimo de conhecimento da cultura, em regiões que mais tarde se tornaram inadequadas para seu cultivo, a cafeicultura no centro-sul do Brasil enfrentou problemas em 1870, quando uma grande geada atingiu as plantações do oeste paulista provocando grandes prejuízos, e, mais tarde, durante a crise de 1929, o café não resistiu ao abalo sofrido no mundo financeiro e o seu preço caiu bruscamente. As lavouras de café enfrentaram a verdadeira dimensão do mercado. Nesse processo, milhões de sacas de café estocadas foram queimadas e milhões de pés de café foram erradicados, na tentativa de estancar a queda contínua de preços provocada pelos excedentes de produção. No entanto,

após se recuperar das crises, a região se manteve como importante centro produtor. Nela se destacam quatro estados produtores: Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo e Paraná. Como a busca pela região ideal para a cultura do café cobriu todo o país, a Bahia se firmou como polo produtor no Nordeste e a Rondônia na região Norte.

A Produção de Café no Brasil



O café continua hoje, a ser um dos produtos mais importantes para o Brasil e é, sem dúvida, o mais brasileiro de todos. Atualmente o Brasil é o maior produtor mundial de café, sendo responsável por 30% do mercado internacional de café, volume equivalente à soma da produção dos outros seis maiores países produtores. É também o segundo mercado consumidor, atrás somente dos Estados Unidos. A produção de café arábica se concentra em São Paulo, Minas Gerais, Paraná, Bahia e parte do Espírito Santo, enquanto o café robusta é plantado principalmente no Espírito Santo e Rondônia.

As principais regiões produtoras no Estado de São Paulo são a Mogiana, Alta Paulista Região de Pirajú. Uma das mais tradicionais regiões produtoras de café, a Mogiana está localizada ao norte do estado, com cafezais a uma altitude que varia entre 900 e 1.000

metros. A região produz somente café da espécie arábica, sendo que as variedades mais cultivadas são o Catuaí e o Mundo Novo.

Localizada na região oeste do estado, a Alta Paulista tem uma altitude média de 600 metros. A região é produtora de café arábica, sendo que a variedade mais cultivada é a Mundo Novo. A região de Piraju, a uma altitude média de 700 metros, produz café arábica, com cerca de 75% sendo da variedade Catuaí, 15% da variedade Mundo Novo e 10% de novas variedades, como Obatã, Icatu, entre outras.

Em Minas Gerais, as principais regiões produtoras são: Cerrado Mineiro, Sul de Minas, Matas de Minas e Jequitinhonha. A altitude média do Cerrado Mineiro é de 800 metros e dentre o café arábica cultivado, a predominância é de plantas das variedades Mundo Novo e Catuaí. O Sul de Minas também produz apenas café arábica e a altitude média é de aproximadamente 950 metros. As variedades mais cultivadas são o Catuaí e o Mundo Novo, mas também há lavouras das variedades Icatu, Obatã e Catuaí Rubi. A região das Matas de Minas e Jequitinhonha está a uma altitude média de 650 metros e possui lavouras de arábica das variedades Catuaí (80%), Mundo Novo, entre outras.

O Paraná chegou a ter 1,8 milhão de hectares dedicados ao cultivo de café. Hoje esse número é de apenas 156 mil hectares, mas o café ainda está presente em aproximadamente 210 municípios do estado e é responsável por 3,2% da renda agrícola paranaense. O café é cultivado nas regiões do Norte Pioneiro, Norte, Noroeste e Oeste do Estado. As áreas de cultivo são muito extensas, o que justifica a grande variação de altitudes. A altitude média é de aproximadamente 650 metros, sendo que na região do Arenito, próximo ao rio Paraná, a altitude é de 350 metros e na região de Apucarana chega a 900 metros. No Estado é cultivada a espécie arábica e as variedades predominantes são: Mundo Novo e Catuaí.

A cafeicultura na Bahia surgiu a partir da década de 1970 e teve uma grande influência no desenvolvimento econômico de alguns municípios. Há atualmente três regiões produtoras consolidadas: a do Planalto, mais tradicional produtora de café arábica; a Região Oeste, também produtora de café arábica, sendo uma região de cerrado com irrigação e a Litorânea, com plantios predominantes do café robusta (variedade Conillon). Na Região Oeste, um

número expressivo de empresas utilizando alta tecnologia para café irrigado vem se instalando, contribuindo, assim, para a expansão da produção em áreas não tradicionais de cultivo e consolidando a posição do Estado como o quinto maior produtor com, aproximadamente, 5% da produção nacional. No parque cafeeiro estadual predomina a produção de café Arábica com 76% da produção (com 95% sendo da variedade Catuaí) contra 24% de Café Robusta.

No Espírito Santo, os principais municípios produtores são Linhares, São Mateus, Nova Venécia, São Gabriel da Palha, Vila Valério e Águia Branca. O café foi o produto responsável pelo desenvolvimento de um grande número de cidades no Estado. São cultivadas no estado as espécies arábica e robusta (Conillon), tendo sido marcante a produção desta última, que se expandiu principalmente nas regiões baixas, de temperaturas elevadas. Atualmente as lavouras de robusta ocupam mais de 73% do parque cafeeiro estadual e respondem por 64,8% da produção brasileira da variedade. O Estado coloca o Brasil como segundo maior produtor mundial de Conillon. No Estado de Rondônia a produção de café está concentrada nas cidades de Vilhena, Cafelândia, Cacoal, Rolim de Moura e Ji-Paraná. No cenário nacional, Rondônia representa o sexto maior estado produtor e o segundo maior estado produtor de café Robusta, com uma área de 165 mil hectares e uma produção de 2,1 milhões de sacas, constituídas exclusivamente pelo café robusta (variedade Conillon).

Os Tipos de Café



O café é a semente de uma planta tropical pertencente à família das rubiáceas. Esta planta cresce a uma altitude entre 400 e 2.000 metros, e a uma temperatura entre 20 e 25C. A planta do café produz frutos similares às cerejas, que maduros ficam vermelhos ou amarelos. Dentro destes frutos encontram-se dois grãos de café. Apesar de existir em número elevado, são duas as espécies botânicas mais utilizadas no mundo: *Coffea arábica* ou vulgarmente "Arábica" e *Coffea canephora*, também vulgarmente conhecido por Robusta ou Conilon.

O café, portanto, possui duas variedades mais utilizadas comercialmente: a arábica e a robusta, de características bastante diferentes. No Brasil, os cafés especiais devem ser feitos a partir de grãos 100% arábica e, em geral, os grãos robusta são utilizados para a produção de cafés tradicionais, de características sensoriais inferiores. Em outros países produtores, como a Etiópia e Indonésia, há cafés de altíssima qualidade, feitos a partir de grãos robusta. Veja algumas diferenças entre eles.

1) *Café Robusta*

O Café Robusta é frequentemente cultivado em terrenos baixos. Com 22 cromossomos, seus grãos são menos perfumados e a quantidade de cafeína desta planta é maior, entre 2% e 4,5%. É uma planta forte, resistente a pragas e a mudanças climáticas, porém, esses adjetivos não proporcionam qualidade à bebida, pois, como parte de suas características podemos perceber adstringência, amargor e acidez acentuados. No Brasil o café robusta é cultivado principalmente no Espírito Santo, onde é conhecido como Café *Conillon*. O café robusta é usado para compor blends.

Principais características do café robusta: Sabor de madeira, baixa acidez e maior concentração de cafeína: 2,4%, cultivado abaixo de 800 mts de altitude sendo melhor se produzido a 400 mts.

2) Café Arábica

O café arábica produz bons resultados quando cultivado em altitudes superior a 900 metros, onde se predomina o clima ameno (entre 15°C e 22°C), e estações do ano bem definidas. Seu teor de cafeína é relativamente baixo, entre 0,9% e 1,5%. Suas principais características são sabor suave, aromático, menos acidez e mais açúcares naturais (sacarose e polissacarídeos, responsáveis pela textura, viscosidade, consistência e resistência dos alimentos), possui notas marcantes como cítricas, de chocolate, madeira e mel, que proporcionam a possibilidade de ser bebido puro.

Com 44 cromossomos o café arábica é uma espécie complexa de café. É um café mais delicado e mais propenso a doenças do que os grãos robusta. Enquanto cultivamos no Brasil apenas uma variedade de café robusta, o *conillon*, na variedade arábica mais espécies são cultivadas, sendo as mais comuns *Mundo Novo*, *Caturra*, *Icatu*, *Tupi*, *Rubi*, *Catuaí* e *Bourbon* – cada um com sua própria característica.

O Arábica pode apresentar diversas tonalidades de cor verde e é originário da África Oriental (região bem próxima do Oriente Médio e Arábia), daí o nome *Coffea arábica*. Os melhores são cultivados na região da linha do Equador, onde se encontram altitudes adequadas.

Principais características do café arábica: Aroma e sabor intenso, menor concentração de cafeína 0,8 a 1,4% e acidez, cultivado acima de 800 mts de altitude.

Classificação do Café



A classificação é fundamental para que haja a comercialização do café e seja determinado o valor financeiro do produto. Para isso, duas formas de classificação são praticadas hoje em dia: por defeitos visuais e gustativos. Esta classificação é baseada na “Tabela Brasileira de Classificação” que definirá a separação dos grãos de acordo com os defeitos que ele possa apresentar numa amostra de 300g. A partir destes defeitos o provador avalia as características de gosto e aroma do café.

Veja abaixo alguns exemplos de defeitos comuns:

1) **Visuais:** grãos pretos, ocos, mal compostos, quebrados, brocados, misturados com paus, pedra, cafés em coco etc;

2) **Gustativos.** Os defeitos gustativos seguem uma escala de bebidas, do pior para o melhor, sendo nomeados da seguinte forma:

a) **Rio Zona:** bebida com característica muito desagradável e sensação de “intragável” muito acentuado;

b) **Rio:** bebida com cheiro e gosto acentuado de iodo e anestésico;

c) **Riada:** bebida com leve sabor de iodo;

d) **Dura:** bebida com gosto adstringente e áspero;

e) **Mole:** bebida com sabor agradável, suave e adocicado, com leve adstringência;

f) Estritamente mole: bebida com todos os requisitos de aroma e sabor da bebida mole, mas de forma mais acentuada.

Classificar os cafés também é importante para que o provador defina a melhor “liga” ou “blend”.

Cada defeito no café equivale a uma pontuação específica. Dessa forma, uma determinada quantidade de defeitos equivale a um determinado número de pontos, que aloca uma amostra de café num determinado tipo. Assim, por convenção legal, sem levar em conta os tipos intermediários, o Café Brasileiro varia do Tipo 2 ao Tipo 8, correspondendo a um mínimo de 4 e um máximo de 360 defeitos, respectivamente. Confira na tabela abaixo:

TABELA DE DEFEITOS	
CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA (COB)	
QUANTIDADE DE DEFEITOS EM 300G	TIPO DE CAFÉ
4	2
12	3
26	4
46	5
86	6
160	7
360	8

Os principais defeitos do café são denominados PVA, que significam respectivamente:



- **PRETO**
CAUSA: Colheita dos frutos em permanência prolongada em contato com o chão;
INFLUÊNCIA NA QUALIDADE: Prejudica aspecto cor, torra e bebida.
- **VERDE**
CAUSA: Colheita de frutos verdes, colheita atrasada e permanência prolongada dos frutos em contato com o chão;
INFLUÊNCIA NA QUALIDADE: Prejudica aspecto cor, torração e bebida.
- **ARDIDO**
CAUSA: Colheita de frutos verdes;
INFLUÊNCIA NA QUALIDADE: Prejudica aspecto cor, torração e bebida.

Estes defeitos são os mais prejudiciais à bebida e não devem existir nos lotes para a indústria, em quantidade superior a 10% - 15%, sob pena de produzirem uma bebida muito ruim.

Além desses defeitos, outros muito comuns são:

PEDRAS: Pequenos residuais de pedras e outros sólidos

MARINHEIRO: Grão que, no benefício, o pergaminho (película que recobre o fruto do café, que se encontra entre ele e a casca) não foi total ou parcialmente retirado.

PAU MÉDIO: Residuais de galhos e madeira.

BROCADOS: Grão danificado pela broca do café (parasita dos cafezais) apresentando um ou mais orifícios limpos ou sujos.

CASCA PEQUENA: Cascas de café, colheita por derriça no chão e abanação mal feita.

CHOCHO: Adubação mal feita, pouca irrigação e fatores genéticos ou fisiológicos.

MALGRENADO: Grão com formação incompleta apresentando-se com pouca massa e, às vezes com a superfície enrugada.

CONCHAS: Defeito genético resultante da separação de grãos imbricados oriundos da fecundação de dois óvulos em uma única loja do ovário.

QUEBRADOS: Peçaço de grão de forma ou tamanho variado.

Observe a imagem com os principais defeitos:



Agora que entendemos como que o café é classificado, vamos conhecer mais sobre cada classificação:

Tradicional: O café tradicional é constituído de cafés arábica ou blendados (mesclados – veja mais abaixo) com robusta, com limite de até 30% no blend, e podem ter até 20% de defeitos PVA (pretos, verdes e ardidos). Possui, portanto, grãos com qualidade “regular a boa”. Infelizmente muitos produtores acrescentam impurezas

(folha, graveto, outros grãos, etc), para dar volume à embalagem e exageram na torra para esconder defeitos e sabores desagradáveis. Muitos destes cafés são vendidos como “extraforte”, onde comumente se confunde o sabor queimado com amargo.

Blend

Cada café possui atributos e características particulares. O blend é a mistura, a combinação das melhores características de alguns cafés com o objetivo de equilibrar acidez, doçura e corpo a fim de obter aparência, sabor e aroma de uma bebida deliciosa. O blend pode ser feito das seguintes formas:

a) Mistura de variedades de plantas (grãos). Alguns exemplos:

20% catuaí + 80% caturra

50% Bourbon + 50% Mundo Novo

40% Icatu + 60 % Rubi

b) Mistura no beneficiamento dos grãos. Alguns exemplos:

30% café descascado + 70% grãos secos com a casca

10% café seco no pé + 90% café seco no terreiro

80% café seco com polpa + 20% café despolpado

O blend é o grande segredo industrial para uma torrefação. Através do blend é possível se obter um sabor singular para uma marca e este sabor pode cativar e fidelizar consumidores.

Superior: São cafés com valor agregado alto e são constituídos de 85% de café arábica e no máximo de 10% de PVA. É feito com grãos de qualidade considerada “boa a muito boa”. Há exigências na embalagem para que sua característica seja preservada.

Gourmet ou Premium: São os mais raros e excelentes, com características únicas e valor agregado superior. Em sua composição, só pode haver grãos arábicas e não podem apresentar defeitos PVA. É um produto diferenciado, quase livre de defeitos, ou seja, para cada 300g de café, a quantidade máxima de defeitos não ultrapassa seis.

Especiais: Os cafés especiais são avaliados por outras associações, que possuem critérios mais específicos; são 100% arábica, tem origem controlada, são provenientes de plantações acima de 800m de altitude, tem no máximo 12 defeitos por 300g de café, tem sabor marcante e bom equilíbrio entre doçura, amargor e acidez.

Características do Café



A análise sensorial permite avaliar através das sensações de olfação, gustação e sensação na boca as características de aroma, gosto e corpo da bebida do café. Os compostos químicos solúveis e insolúveis em água e os gases que compõem o café podem ser agrupados de acordo com as sensações de gosto, fragrância - odor - aroma e corpo que conferem. O perfil aromático total do café é definido como bouquet.

O bouquet é composto de 4 partes distintas:

Fragrância – os gases provenientes do café recém torrado e moído.

Odor – os gases provenientes da bebida recém filtrada.

Aroma – os vapores percebidos quando da ingestão da bebida.

Aftertaste – os vapores que permanecem após a ingestão da bebida.
O bouquet, em detalhes:

Acidez: Percebida nas laterais da língua, dá brilho ao café e estimula a salivação ao primeiro contato da bebida com a língua. Pode ser forte ou fraca.

Amargor: Percebido no fundo da língua, onde as papilas gustativas são mais salientes. Pode ser resultado de cafés de baixa qualidade, torra muito escura ou preparo inadequado.

Corpo: É a sensação de persistência no paladar após a bebida do café; é a viscosidade e a oleosidade que ficam na boca. O café pode variar em ordem crescente: sem corpo, leve, bom corpo ou encorpado.

Doçura: Percebida na ponta da língua, é uma característica encontrada nos cafés de qualidade, permite ser bebido sem adição de açúcar.

Aroma: São elementos da bebida do café perceptíveis ao olfato. O café pode ter aroma frutado, de nozes, amêndoas, malte, cereal, caramelo.

Sabor: É a combinação das sensações de gosto doce, salgado, amargo e ácido com aromas de chocolate, caramelo, cereal torrado, que formam o sabor característico do café que gostamos de beber. Quando apresenta sabores estranhos, como de terra ou queimado, é considerado indesejável.

Sabor residual (aftertaste): É a sensação percebida após a ingestão da bebida. É o sabor que fica na boca. Se deixar um sabor que lembra chocolate, é um café de qualidade. Mas se lembra cigarro, queimado, borracha ou qualquer sabor estranho, não é um café de qualidade.

Adstringência: É a sensação de secura na boca deixada pelo café após a ingestão.

ANOTE!

-> Consumir um copo de água mineral (com ou sem gás) antes de beber o café melhora nossa capacidade de percepção de sabores contidos na xícara da bebida.

->Algumas cafeterias fornecem ao consumidor uma pequena dose de água mineral para beber antes da xícara de café.

->Alguns degustadores profissionais mastigam miolo de pão ou uma pequena fatia de maçã para a sensibilização das papilas gustativas antes de iniciar a classificação dos cafés.

Organizações

Símbolos de Qualidade do PQC

Tradicional



Tipo de café: Arábica Conillon

Superior



Tipo de café: 100% Arábica

Gourmet



Tipo de café: 100% Arábica

Há muitas organizações do café no Brasil e no mundo. No Brasil, as principais são a ABIC e BSCA.

A associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC), que representa as indústrias de torrefação e moagem de café de todo o país, tem diversos programas de qualidade. Entre estes, estão:

Programa Permanente de Controle de Pureza de Café (Selo de Pureza ABIC), Programa de Qualidade do Café (PQC), Círculo de Café de Qualidade (CCQ), que procura diferenciar os melhores estabelecimentos e promover o café de alta qualidade; o programa Cafés Sustentáveis do Brasil é uma iniciativa para estimular a sustentabilidade no café, com qualidade e certificação.

A Produção do Café - Do Plantio à Embalagem

Nesta lição, veremos sobre o cultivo do café tipo arábica produzido com o objetivo de tornar-se um café *gourmet*, que requer práticas cuidadosas. Conheceremos o caminho que o café percorre desde que ele é uma muda, até o momento em que estará pronto para consumo, embalado adequadamente.

1) Plantio

A escolha do local e da variedade da planta a ser cultivada são os primeiros passos para se ter uma plantação de café com bons resultados. O produtor deve ter em mente alguns cuidados como a ação dos ventos, que, juntamente com topografia muito íngreme e solos pedregosos podem prejudicar as plantas. A muda do café deve permanecer protegida do sol em estufa até que se atinja o tamanho ideal para ir para a lavoura que é de seis meses ou seis folhas.



Estufa



Muda de Café



Lavoura

2) Cultivo

Agricultores preocupados com o resultado a ser obtido, seguem estritamente as normas da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), no que diz respeito aos agrotóxicos utilizados no cafezal. Estes devem estar devidamente cadastrados, com seus princípios ativos e bulas atualizados periodicamente a fim de se

adquirir melhores resultados sem sofrer interferência no produto final, a bebida. Outro fator importante para se obter um café *gourmet* é seguir à risca as regras estabelecidas pela BSCA. Para detalhes veja o site da instituição (bsca.com.br).

3) Colheita



Nascimento da Florada



Florada



Grãos Maduros (cereja)



Abano (limpeza)

Aproximadamente trinta dias antes da colheita acontece a florada, que prepara a planta para o momento da colheita. Nesta hora, alguns cuidados são de grande importância para que se tenha um café de qualidade. A primeira coisa a se fazer é estender panos no chão para que o café que eventualmente caia não entre em contato com o solo. Em seguida os grãos devem ser colhidos cuidadosamente para que seja coletada a maior quantidade possível de grãos maduros.

4) Separação e Seleção de Grãos

Depois de ter sido colhido com o máximo de cuidado, priorizando os grãos devidamente maduros, será preciso continuar o processo de seleção de grãos, onde os maduros serão separados dos verdes e daqueles que passaram do período correto de maturação, os quais acabaram sendo misturados no momento da colheita.

Todo o café colhido será transportado em cestos para o tanque de lavagem. Este tanque tem como objetivo limpar os grãos e separá-los da seguinte forma: os que passaram do tempo de maturação boiam e os verdes juntamente com os maduros afundam. Os que boiaram serão eliminados ou secarão para serem usados posteriormente como combustível. Os que afundaram, verdes e maduros, irão para um cilindro que pressionará todos os grãos, fazendo com que os maduros, que possuem a casca mole seja separado dos verdes que estão com a casca grudada na fruta.



Vista do tanque e Cilindro



Separação dos Grãos por lavagem



Cilindro

Depois de ser prensado no cilindro, o café deve seguir para o terreiro para secagem. Antes o produtor tem duas opções:

a) Secar o café com a polpa de proteção (polpa semelhante à do cacau e da uva), que preserva mais do açúcar natural do grão. Neste processo o café não tem muito tempo de validade;

b) Despolpar o grão através de fermentação induzida. Neste processo o café perde junto com a polpa boa parte de seu açúcar natural, mas o tempo de armazenagem, verde e em tulha, chega a dez anos. A maioria dos produtores preferem este método para aproveitar melhores preços para exportação.

Nota 1: Alguns produtores optam por secarem o café com polpa e casca, quando desejam atingir cafés ricos em açúcares para consumo rápido.

Nota 2: Também é possível consumir o café seco no pé que é muito rico em açúcares.

4) Secagem

A secagem é recheada de toques especiais. O café é despejado no terreiro em camadas finas, com mão-de-obra experiente e bem treinada, que observa a necessidade de movimentar o café uniformemente para que sua secagem aconteça por igual num solo de asfalto ou cimento batido. Se chover ou a temperatura não for ideal para secagem, esta pode ser complementada em secadores modernos que permitem também o uso de materiais orgânicos secos para servirem de combustão. Um exemplo desses materiais

orgânicos é aquele café que não foi aproveitado no momento da lavagem e da separação através do cilindro.



Terreiro de Secagem



Grãos sendo espalhados



Secagem

5) Prova

O provador é a pessoa responsável por direcionar ao consumidor a variedade de sabores de um café, dos mais ácidos aos mais suaves. Seu material de trabalho inclui balança, moinho, torrador de mesa, colheres e pequenos refratários de vidro. Quando o provador avalia um café alguns critérios são observados, dentre eles o sabor, corpo, acidez, aroma e densidade. Abaixo, uma mesa de prova:



6) Torra



A torra é um processo delicado que tem como objetivo extrair o maior número de componentes aromáticos possíveis existentes no grão. Quando bem-feita, torna-se uma arte, pois, propicia sabor e aroma.

O processo de torra acontece da seguinte maneira: o café cru (verde) é colocado no torrador que deve estar previamente aquecido sob temperatura aproximada de 240°C. Quando o café é despejado no torrador, a temperatura interna cai para aproximadamente 125°C e se equilibra com os grãos. A partir deste momento os grãos absorvem o calor e em poucos minutos a água se evapora fazendo com que eles troquem de cor, começando por um tom palha. Neste ponto surge um leve aroma de massa de pão fermentado.

Com mais algum tempo de torra, os grãos começam a ficar castanho e neste momento, se as notas florais forem características, elas se tornam perceptíveis. Por volta dos 190°C é possível ouvir os primeiros estalos, parecidos com os emitidos pelo

milho de pipoca. Neste ponto, açúcares mais complexos começam a se “quebrar” conferindo um aroma muito adocicado. Depois os estalos se intensificam e a fumaça se altera para uma cor mais esbranquiçada e a temperatura, por volta de 215°C, faz com que o aroma se modifique novamente. O adocicado adquirido anteriormente dá lugar a notas mais densas como o de frutas secas, amêndoa e caramelo. Este é o momento da torra, onde os grãos estão propícios para se fazer expresso.

Caso o processo de torra continue, os óleos fluem para a superfície dos grãos que aceleram a carbonização, dando um tom intensamente escuro. Nesse momento, o grão fica mais suscetível à oxidação além de conferir um sabor típico de queimado. Este tipo de torra deixa de ser adequada para expresso, pois, a oleosidade natural provoca problemas no moinho.



Tabela de tons de torra - Fonte: Abic

Depois de torrado, o café precisa passar pelo processo de descanso, que é um tempo necessário para que os gases obtidos na torra sejam liberados antes de seu empacotamento. O descanso varia de 8 a 24 horas.

Resumo das características dos graus de torra (BALD MOUNTAIN COFFEE COMPANY):

Estágio	Propriedades dos grãos	Perda de Massa	Número Agtron	Temperatura (°C) (F)	Aparência do grão
Cru	Grão cru tem 12% de água /massa.	0.0%	99-81	Temp. ambiente	verdes.
Cinnamon	Vapores voláteis causam a expansão dos grãos.	13.0%	80-75	90-130	Marrom claro. Corpo claro, mínimo aroma, sabor parecido com chá. Nenhum óleo na superfície do grão.
American	Os grãos ainda estão expandindo. Este é o estágio em que o primeiro <i>crack</i> começa. Acidez mais alta do que açúcar.	14.0%	74-65	170-190	Marrom escuro. Grande em tamanho. Evidente acidez, Superfície do grão mantida seca.
City	Grão quase no máximo de expansão. O estágio do <i>crack</i> encerra.	15.0%	64-60	210-220	Rachaduras no grão devido a liberação de gases.
Full City	Máxima expansão dos grãos. Balanço de ácidos açúcares. Inicia o estágio do segundo <i>crack</i> .	16.5%	60-50	224-230	Lascas do grão começam a voar. Óleo está levemente visível. Acidez balanceada, corpo mais completo. Superfície do grão geralmente seca.
Vienna	Mais gases são liberados. O estágio do segundo <i>crack</i> encerra.	17.0%	49-45	230-235	Marrom mais escuro. Grãos tem óleo sobre si. Emerge amargor adocicado. Baixa acidez, corpo pesado.
Espresso	Decresce os aromas Açúcares carameliza.	18.0%	44-35	235-240	Preto com manchas de óleo, superfície brilhante. Amargor doce domina a acidez.
French	Ácidos decresce radicalmente. Açúcares carameliza.	19.0%	34-25	240-246	Preto escuro. Muito óleo. Cheiro de queimado. Coberto com óleo. Tons de amargo domina. Corpo fino.
Italian	Grãos perdem o sabor característico do café.	20.0%	24-15	246-265	Preto. Superfície brilhante. Tons amargo queimado dominam.

Curiosidade: enquanto a torra mais clara torna perceptível os ácidos naturais do café, como os cítricos por exemplo, equilibrado com açúcares naturais, a torra mais intensa faz diminuir a percepção dos defeitos da bebida por causa da intensificação do sabor amargo. Para se ter ideia da intensidade do sabor amargo, imagine que, se cinco gotas de algo amargo for diluída em um copo de água, ainda assim ele será percebido. Dois exemplos de sabores amargos são a berinjela e suco de limão.

Café Orgânico

O café orgânico é produzido com grãos selecionados de acordo com as normas internacionais de agricultura orgânica. Portanto, no seu cultivo, são utilizados apenas produtos naturais que não agredem nem ao meio ambiente nem ao homem. Além disso, para se cultivar um produto orgânico, é necessário que a fazenda produtora seja ecologicamente equilibrada e sustentável e ofereça a seus trabalhadores condições dignas de trabalho, estando em

conformidade com as leis do país (CLT). Outro fator importante é a não utilização de mão-de-obra infantil, preservar mananciais, etc.

Café Descafeinado

O café descafeinado, como o nome sugere, é o café sem cafeína. Para que o café se torne descafeinado, o grão é lavado com um solvente especial que faz com que seus agentes reajam em contato com aquele grão e extraia deste toda a cafeína. É comum está cafeína extraída do café ser usada na indústria farmacêutica e de refrigerantes.

Embalagem

Quando o café é processado sua vida útil é encurtada. Os grãos secos podem durar vários anos, mas depois de serem torrados o contato com o oxigênio encurta seu tempo de vida. Por isso existem tecnologias em embalagens para manter a qualidade do café. O café torrado, moído e embalado à vácuo impossibilita o contato do pó com o oxigênio. No caso dos sachês o pó é guardado em embalagem com atmosfera modificada onde, o oxigênio é substituído por nitrogênio. E nos casos dos grãos, o café é armazenado numa embalagem valvulada com um dispositivo que impede a entrada de oxigênio, mas permite a liberação de gases dos grãos contidos ali.



Café moído embalado em vácuo



Sachê de café



Válvula para embalagem de grão

As embalagens mantêm a qualidade do café enquanto fechadas. Exceto o café em sachê, onde o uso da pastilha deve ser imediato, após a abertura, tanto os cafés em grãos quanto os cafés moídos devem ser guardados na geladeira, preferencialmente em um recipiente de vidro hermeticamente fechado, para prolongar um pouco mais seu tempo de vida.

O Profissional Barista



O Barista surgiu na Itália e este termo refere-se ao responsável pelo balcão de cafés. Entre outras coisas, o Barista italiano é responsável pela qualidade do café comercializado, escolhendo os grãos, preparando o blend e torrando o café.

No Brasil este costume começa a ser adotado e tem se tornado cada vez mais comum em coffee-shops. O Barista deve ser habilidoso, capaz de identificar variações na bebida final, cujo principal objetivo é alcançar a “xícara perfeita”. Para isso, é importante para o Barista ser conhecedor de todas as fases da vida do café, desde o cultivo da planta, passando por etapas de processamento e beneficiamento do grão até o processo de extração da bebida em máquina de café expresso ou outros métodos de preparo.

No Brasil a profissão chegou em 1999 com o interesse de um grupo de agricultores, torrefadores e comerciantes de máquinas em promover o aumento do consumo de café de qualidade no mercado interno. Até então, já existia a BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais), interessada em atestar a qualidade de nossos cafés, no entanto, não existia um profissional que dominasse técnicas de extração com o objetivo de levar até a xícara as mesmas características do grão certificado por ela.

Por isto, naquele ano este grupo trouxe para o Brasil Valentino Sergi, participante do primeiro Campeonato Mundial de Barista que

treina Jonathan Silva para se tornar o primeiro Barista no Brasil a trabalhar com técnicas adequadas de extração. Desde então, o mercado brasileiro de cafés tem crescido ano após ano e se tornando cada vez mais exigente na busca por profissionais capacitados. Este aumento é tão significativo que já temos hoje dois Campeonatos de Barista que fazem parte do calendário nacional de eventos ligado ao café, um organizado pela Associação Brasileira do Campeonato de Barista ligado ao World Barista Championship e a Copa Barista.

O reconhecimento e a popularidade dessa profissão trazem para o mercado o novo conceito de beber café, mudando os hábitos do consumidor, e tornando-o mais exigente. O que leva o mercado a se adaptar a essas mudanças, proporcionando a esse público um café de qualidade, uma mão de obra especializada, e bons equipamentos para sua preparação.

O Barista precisa se disciplinar com uma série de procedimentos do dia-a-dia. Seu coração e sua atenção devem estar inteiramente voltados para a preparação desta bebida maravilhosa. Seu trabalho é um misto de arte e dedicação.

Para ser um bom profissional, o relacionamento com o cliente também é fundamental. O Barista tem a responsabilidade de transmitir o conceito de qualidade para quem aprecia a bebida. No Brasil, mesmo a atividade sendo considerada relativamente nova (existe há cerca de duas décadas) a profissão de Barista vem ganhando padrão internacional de qualidade e exigindo aperfeiçoamento daqueles que querem realizar um trabalho de excelência.

Em São Paulo, desde 2007 se comemora o Dia do Barista no mesmo dia em que se comemora o Dia Nacional do Café: 24 de Maio.

O Café Espresso



Pronuncia-se “eS-pres-so” e não “eX-pres-so”. *Espresso* é uma palavra italiana, abreviatura de *caffè espresso*. Embora muitas pessoas acreditem que a palavra “expresso” é uma adaptação ou tradução do italiano para “expresso” (“rápido”), pois o café expresso é feito e servido imediatamente, não se trata disso. Na verdade, é o particípio da palavra *esprimere*, que significa “expressar” ou “pressionar para fora.” Então, café *espresso* literalmente significa “café pressionado para fora.” Por isto, é correto grafar-se (também) com “s” e não com “x”. Quando falamos em conceito, em italiano este é o café feito no momento do pedido, sob medida para quem pede, ao contrário do significado grafado com “X”, que denota rapidez. No entanto, ambas as formas são válidas na língua portuguesa: a primeira (com “s”) como um estrangeirismo (como no caso de “shopping”), e a segunda, como a forma prevista gramaticalmente no vernáculo.

O expresso, quando extraído corretamente, é a maneira mais comum de se buscar no café o melhor que a planta pode produzir. É nesta forma de preparo que se podem notar óleos essenciais, notas aromáticas, açúcares naturais, acidez e corpo da fruta.

A origem do expresso é atribuída à Itália, por volta de 1900, quando Luigi Bezzera requereu a patente para uma máquina que forçava água fervendo e vapor através do café, para dentro de uma xícara. Na Itália, um bom café expresso é definido pelos "4 Ms":

- Miscela;
- Macinazione;
- Macchina;
- Mano.

Isto poderia ser traduzido como:

- Mistura de grãos de café (blend);
- Moinho (processo de trituração dos grãos);
- Máquina;
- Mão do operador.

Equipamentos e Acessórios do Barista



Para que as bebidas sejam preparadas de forma adequada e padronizada será necessário o uso de alguns utensílios. Utilizando cada um deles corretamente, o trabalho será feito de modo muito mais fácil e com resultados bastante positivos!

Veja, abaixo, a lista de acessórios que o Barista utiliza e aproveite para saber um pouco mais sobre eles.



Imagem: Tamper e porta-filtro

Compactador (Tamper) – Utilizado para a compactação do café no porta-filtro. A correta pressão do tamper contra o café gera um cake filtrante. É por esse cake que passará a água quente que dará origem à bebida. Se compactado demais, o cake dará origem a um espresso amargo. Se pouco compactado, o café ficará ralo. Os tampers possuem tamanhos de base diferentes (49mm, 51mm, 52mm, 53mm, 55mm, 56mm, 57mm e 58mm) verifique o tamanho ideal para sua máquina.



Porta tamper – Suporte para apoio do porta-filtro durante a compactação.

Pincel – Instrumento utilizado para retirar, do porta-filtro resíduos de café extraído anteriormente, ajudando a evitar a proliferação de bactérias. Serve para limpar as lâminas do moinho.



Shot glass – Copo medidor utilizado para medir a quantidade do *expresso* (dever ser utilizado junto com o cronômetro).

Cronômetro – Utilizado para regular o tempo de caída do *expresso*.

Espátula – Utilizada para nivelar o pó de café no porta-filtro, sem a utilização das mãos.

Balança de precisão – Utilizada para a regulação das gramas que serão utilizadas para a extração do café.



Leiteira (pitcher) – Recipiente de aço onde se vaporiza ou se aquece o leite. 12oz (400ml), 20oz (600ml).



Termômetro – Importante para controlar a temperatura do leite, evitando que ele ferva. Utilizado durante o período inicial de treinamento, pois não é tão fácil perceber o momento em que o leite alcança a temperatura ideal. Após algum tempo, e de um pouco mais de experiência, colocar a própria mão embaixo da leiteira será o suficiente para identificação da temperatura ideal (62 °C).

Polvilhador – Utilizado para inserir pequenas doses de ingredientes, como chocolate em pó e canela em pó em bebidas.

Pano descartável – Para limpeza geral do balcão e de compartimentos da cafeteria ao longo do dia.

A Máquina de Café Expresso



-> *BAR* refere-se à unidade de medida sob vários aspectos. No caso do café, 1 *bar* de pressão atmosférica refere-se ao espaço entre o limite de água na caldeira e a tampa dela e 9 *bar* de pressão da bomba é o equivalente a 9 quilos de peso da água sobre o pó de café no porta-filtro.



A máquina de café expresso é um equipamento composto basicamente por:

- 1 caldeira que aquece a água na temperatura correta;
- 1 resistência que mantém a água da caldeira quente;
- 1 bomba que “empurra” a água com pressão sobre o pó;
- 2 ou 3 grupos que são responsáveis pela infusão do café, por onde passa a água aquecida;
- 2 ou 3 porta-filtros onde são colocados o pó de café que ficará preso sob pressão para infusão. Cada porta-filtro possui uma peneira;
- 1 moinho que transformará o grão do café em pó.

Logo que a máquina é ligada, a resistência esquenta a água da caldeira que será usada para fazer vapor e para aquecer o “caldeirinho”, por onde passa a água que será usada para preparar o expresso. Logo, o expresso não é feito da água que está na caldeira. O caldeirinho existe para que a água usada para se fazer o expresso atinja o ponto de fervura. Assim, o expresso não queimará e as características originais do grão serão mantidas.

Quando o pó estiver pronto para o preparo, a bomba empurra a água para o grupo onde o porta-filtro estará devidamente encaixado. Assim, depois da extração o expresso estará pronto para ser servido.

A máquina de café possui travas de segurança que impedem a pane do equipamento. Em caso de superaquecimento, uma válvula de escape é acionada liberando para fora da caldeira vapor acumulado, diminuindo a temperatura interna do equipamento. Caso a boia d'água falhe, outra válvula de segurança é acionada impedindo seu transbordamento.

Para se preparar um expresso é necessário aplicar algumas regras. Estas regras foram estabelecidas pelos fabricantes de máquina de café, com o objetivo de simplificar o processo de extração. Quando seguidas, obtém-se um café dentro dos parâmetros adequados para um café cremoso e com sabor equilibrado. Estas regras são:

1. Caldeira aquecida com temperatura interna média de 115°C;
2. Moagem de acordo com a extração;

3. 1 *bar* de pressão atmosférica na caldeira para criação de vapor;
4. Temperatura média da água no caldeirinho de 92°C;
5. Pressão da bomba de 9 *bar*;
6. 7 a 9 gramas de pó por extração dependendo do tipo de grão;
7. Compactação;
8. Extração de 25 a 30 segundos para 50 ml de expresso.

Com o estudo profundo de grãos e equipamentos, profissionais da área desenvolveram técnicas de extração que podem ser usadas em qualquer máquina de café expresso profissional, e, se seguidas de perto asseguram uma extração perfeita. Para isso, o moinho deve estar regulado para a ocasião. Foi criado então o método a seguir:

1. Retirar o porta-filtro do grupo e limpá-lo com um pincel de cerdas duras ou um pano limpo;
2. Colocar a quantidade de café adequada no porta-filtro de acordo com o café desejado;
3. Compactar ao máximo a fim de dar resistência à água para extrair os óleos essenciais;
4. Limpar e retirar o excesso de água quente no grupo com fluxo de água antes de encaixar o porta-filtro;
5. Extrair o café em 25 a 30 segundos para 50 ml de expresso contados a partir do momento em que o comando de extração for acionado;
6. Deixar o café extraído no porta-filtro;
7. Observar os parâmetros do expresso, a saber:
 - a) creme abundante e aveludado de cor caramelo;
 - b) aroma intenso;
 - c) sem manchas brancas no meio e ao redor do creme;
 - d) sem manchas pretas na borda do creme.

Se estas regras forem seguidas, o expresso estará em harmonia e oferecerá uma bebida equilibrada e aromática. Entretanto, problemas na extração podem ocorrer. A seguir, uma lista de problemas e possíveis causas:

Manchas brancas	Excesso de água num único ponto, talvez a compactação não tenha sido uniforme Falta de café suficiente no porta-filtro, menor que 7 gramas
Manchas pretas na borda	Alta temperatura, talvez o porta-filtro ficou sem café extraído no grupo Quantidade de café maior do 7 gramas
Extração > 30"	Moagem fina demais
Extração < 25"	Moagem grossa demais
Café sem creme	Pouco pó ou moagem grossa

MOAGEM

A moagem é um passo importante para se extrair um excelente expresso. Se ela não estiver adequada corretamente para o café a ser servido, este ficará comprometido e seus sabores, notas, aromas, açúcares e creme não estarão em equilíbrio.

Existem fatores, alguns deles fora do nosso controle, que podem interferir na moagem como: mudança de temperatura, ar condicionado próximo ao equipamento, armazenagem inadequada de grãos etc. Cabe ao Barista adequar o moinho e corrigir erros a fim de encontrar o expresso perfeito.

Para saber se a moagem está adequada, é preciso estar certo de que temos a quantidade correta de pó no porta-filtro e se compactamos adequadamente este pó antes da extração. Se o tempo de extração do café está dentro dos seus limites máximo e mínimo que é entre 25 a 30 segundos para uma xícara de 50 ml, a moagem estará correta. Entretanto, é importante saber que:

- 1) Café com extração menor que 25 segundos tem moagem grossa;
- 2) Café com extração maior que 30 segundos tem moagem fina.

O que fazer para ajustá-lo? Será preciso utilizar a marcação de furos sob o disco entre a cúpula e o depósito de pó. Cada furo representa uma alteração de aproximadamente 4 segundos de moagem. Será preciso determinar a partir de então, para qual lado o disco deverá ser girado e isso varia de acordo com a marca do moinho. É importante ter em mente que por mais certo que se esteja de que o ajuste deverá ocorrer em vários pontos, isto deverá ser feito obrigatoriamente um ponto de cada vez para que não se perca o controle do tempo de extração.

Preparando um Espresso: Passo-a-Passo



Siga as etapas abaixo, sabendo que entender cada uma delas e realizá-las corretamente é fundamental para que a extração do Espresso seja bem-feita.

1 - Moagem do café

Ponto de Moagem	Amostra	Formas de Preparo
Pulverizada		Café árabe (não é coado)
Fina		Filtrado (filtros de papel, coador de pano)
Média		Café <i>Espresso</i>
Grossa		Cafeteira Italiana

A moagem – trituração dos grãos de café –, como vimos na aula anterior, é um ponto de grande importância para a obtenção de uma boa bebida. O ideal é que ela seja feita imediatamente antes da extração e que está ocorra o mais rápido possível. O moinho deve ser ativado por aproximadamente 15 segundos toda vez que uma dose (também conhecida como shot) for preparada, para que somente o café fresco seja usado.

O moinho, além de manter o pó armazenado, possui regulagem de “granulometria”. Ou seja, permite que você escolha o grau de moagem conforme a necessidade do café. Para isso, o equipamento possui duas lâminas: uma superior, fixa e uma inferior que gira. Quanto mais próximas elas estiverem uma da outra, mais fino será o pó de café.

A dose de café deve ser de 8 gramas (porta-filtro simples) ou 16 gramas (porta-filtro duplo).



Enquanto segura o porta-filtro com uma das mãos, nivele o pó com a ajuda da espátula, nivelando suavemente o pó. Deixe lisinho e nivelado sem deixar grandes desníveis no porta-filtro.

IMPORTANTE: O café é bastante sensível à umidade (higroscópico). Se a umidade relativa do ar é alta, ele absorve água e torna-se compactado, aumentando a resistência à água pressurizada da máquina. Para compensar essa condição, o moinho deve ser ajustado para uma moagem mais grossa. Se a umidade é baixa, é preciso afinar a moagem para manter o tempo de extração. Portanto, se o Barista perceber mudanças no tempo de extração, o moedor deve ser ajustado ligeiramente ao longo do dia. Regule o moinho antes de iniciar as operações diárias.

2 - Compactação

Após nivelar o café, chegou a hora de compactar o pó de café para a extração do expresso. Para iniciar o processo, segure o compactador (conhecido como tamper) como se fosse a extensão do seu braço, apoie o porta-filtro no porta-tamper e coloque o tamper sobre o pó, sem colocar nenhuma força, verifique se o tamper está torto. Retire o tamper, dê uma leve batidinha com as costas do tamper e agora pressione com uma força de 15kg sobre o pó para que ele forme um bolo (conhecido como cake). Cuidado para não entortar o tamper na hora de colocar a força.



Dê uma leve volta com o tamper sobre o café, de forma que o cake fique polido. Toda essa etapa deve ser realizada o mais rápido possível para que não haja queda da temperatura do grupo que será utilizado para a extração do Espresso.

IMPORTANTE: A força utilizada na compactação também interfere no tempo de extração e, conseqüentemente, no sabor do expresso. Se pouco compactado, a água passará rapidamente, o café não mostrará suas características e será um café ralo. Se muito compacto, o café demora a sair e o tempo de extração será extrapolado e o resultado será um expresso amargo e super extraído, ficando muito concentrado. O ponto certo deve ser experimentado constantemente!

3 - Extração

Antes de encaixar o porta-filtro no grupo, deve ser acionado o jato de água (conhecido como flush) para a limpeza do grupo, encaixe

o porta-filtro no grupo e aperte o botão para iniciar a extração do expresso. Posicione a xícara sob o grupo. Nesse momento ocorre a pré-infusão que é o momento onde a água se espalha pelo cake antes da extração começar. Depois, o líquido começa a fluir pela xícara, o que deve durar cerca de 25 segundos, formando uma camada cremosa.

A água utilizada para a extração deve estar a 90°C, para que os grãos não sejam queimados perdendo suas melhores características, e sair com uma pressão de 7 a 11 atmosferas, para que os óleos aromáticos sejam extraídos em todo o seu potencial.

5 - A xícara

Antes de receber a bebida, a xícara utilizada deve estar limpa e aquecida (de forma que se possa tocar nela com a mão e os lábios, por 3 segundos, sem queimá-los). Deve ser de 60ml e de porcelana ou cerâmica, que mantêm a temperatura da bebida.

6 - O serviço

Após extraído, o expresso deve ser servido muito rapidamente para que seus aromas não volatilizem.

PASSO-A-PASSO RESUMIDO:

- 1 – Lave as mãos e limpe o porta-filtro
- 2- Moa o café e passe a quantidade recomendada para o porta-filtro. Nivele o café.
- 3- Faça a compactação do pó.
- 4- Bata suavemente na lateral do porta-filtro, soltando o pó que possa estar ali acumulado. Faça a compactação novamente, fazendo um giro de 720 graus com o compactador.
- 5- Verifique se há espaço no porta-filtro para a expansão do café. Para isso, insira o item no grupo, em seguida, retire-o.
- 6- Antes de juntar a água quente ao “bolo” compactado, verifique a temperatura da água.
- 7- Acione o jato de água e posicione a xícara sob o grupo, iniciando a extração, que deve durar cerca de 25 segundos.
- 8- Minutos após a extração do ESPRESSO, deve-se permitir que passe água pelo porta-filtro. Ao retirá-lo, seja para descartar o bolo, dosar ou compactar o pó, execute o processo rapidamente.

9- Ao final do dia, é necessário que a máquina de ESPRESSO seja inteiramente limpa por meio de retro lavagem. O porta-filtro, as cestas do filtro, a cabeça do grupo e o moinho também devem ser limpos.

A "Crema"



Crema! Um sinal de um bom expresso, ou um sintoma de mau expresso...

O creme do café é formado por microscópicas bolhas de gás, óleos e coloides. Estas substâncias são responsáveis pelo aroma.

A espessa e rica camada de creme impede a perda de calor e aroma do expresso antes de ser consumido.

O creme (e não a espuma, que se desfaz rapidamente) permanece na xícara por um longo período. O creme marca e adere à parede da xícara.

O creme espesso e duradouro é o sinal mais importante de que o expresso foi bem tirado. O Barista deve estar sempre atento ao creme. Se ele não se formou é porque a moagem está grossa, o tempo de extração foi curto e o café não foi bem tirado (ficará muito fraco).

O creme muito escuro, com mancha branca no centro indica que a moagem está fina. Nesse caso, o tempo de extração será longo e o café ficará amargo e desagradável.

O expresso bem tirado tem creme espesso, com cor homogênea. Faça o teste do açúcar. Cada xícara deve ser bem avaliada se foi

bem tirada ou se é preciso corrigi-la, modificando a temperatura, a moagem ou a compactação do pó.

Avaliando um Bom Café Expresso



AVALIAÇÃO	EXPRESSO PERFEITO	MUITO PASSADO (SUPEREXTRAÍDO)	POUCO PASSADO (SUBEXTRAÍDO)
AROMA	Bom	Levemente queimado	Fraco ou suave
CREME: COR	Tons marrom-avermelhados; Listras vermelhas no centro (padrão tigrado)	Borda escura, buraco negro no centro	Tons amarelo-pálidos
CREME: BOLINHAS	Pequenas	Médias	Grandes
CREME: CONSISTÊNCIA	Expresso	Em forma de halo, na borda da xícara, sem creme no meio	Ralo/sem consistência
CREME PERSISTÊNCIA	3 a 4 minutos	1 a 2 minutos	Menos de 1 minuto
CORPO	Consistente	Pouco consistente	Aguado
SABOR	Doce	Amargo, adstringente (sensação de secura na boca)	Fraco
SABOR RESIDUAL	Doce	Amargo	Pouca duração
PROBLEMA NO PREPARO	Sem problemas	Tempo de extração muito longo	Moagem grossa, temperatura baixa, tempo de extração muito curto

Vaporização de Leite

A vaporização de leite é usada para confecção de grande parte dos *drinks* quentes. Através deste processo é possível transformar o leite integral em creme de leite vaporizado, uma espuma leve e sem bolha apreciada em todo o mundo principalmente na confecção de *cappuccinos*. O *Cappuccino* é uma bebida clássica criada na Itália, que consiste na mistura de dois expressos curtos envolvidos pelo leite vaporizado. Por isso, o leite é um ingrediente indispensável, suas qualidades mais importantes na xícara são doçura e cremosidade, e o Barista tem papel fundamental na expressão dessas características.



O primeiro passo para se preparar uma boa vaporização é usar uma leiteira adequada, própria para Barista que deve ser cônica de fundos arredondados e sem tampa. Depois é preciso ter à disposição leite integral gelado. Isso é importante para que ocorra o choque térmico entre o leite e o vapor da máquina.

A leiteira deve conter leite até a metade. A seguir, o excesso de água deve ser retirado do vaporizador, antes de usá-lo para a vaporização. Depois o vaporizador deve ser imerso no leite sem chegar ao fundo através de um dos cantos da leiteira. O

vaporizador é ligado, o leite começa a girar. Este giro deve ser mantido até o fim da vaporização. Logo que o leite começa a girar, ele emite um som próprio, particular, como se fosse um pneu se esvaziando, que se obtém por abaixar lentamente a leiteira enquanto o leite está em movimento.

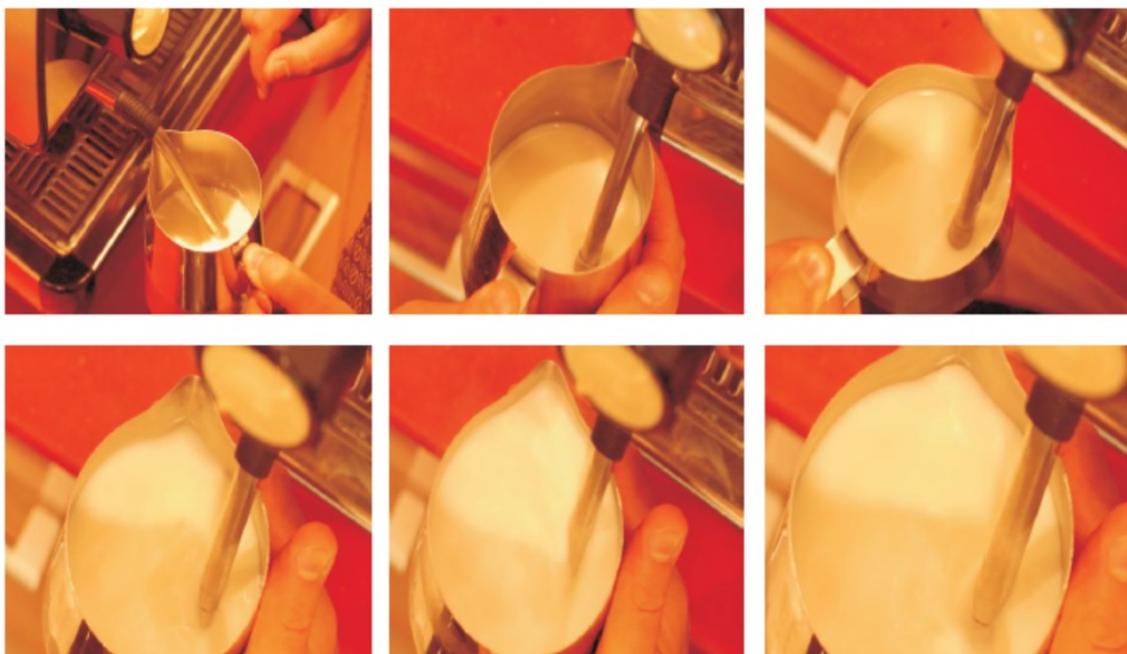
É importante sentir a temperatura do leite enquanto este é vaporizado, usando a palma da mão, para que ele não atinja o ponto de fervura. Ao sentir a temperatura do leite alta, levante a leiteira, conte até 8 e desligue imediatamente o vaporizador. Por que não ferver o leite? Para que as partículas de proteínas e vitaminas não se quebrem e se acentue seu açúcar natural. Será notado por isso, um brilho neste leite que acontecerá no final da vaporização.

IMPORTANTE: Quanto maior a porcentagem de gordura no leite, mais densa é a espuma e quanto menor é a porcentagem de gordura, maior é a capacidade de incorporação de ar no leite vaporizado. Portanto, o leite desnatado oferece o potencial máximo para formação de volume e incorporação de ar, apresentando, entretanto, uma aparência de clara em neve e com baixa sustentação e aparência delicada. Já no leite integral, a espuma formada é densa e se sustenta por bastante tempo. Para preparação de cappuccinos, deve ser utilizado leite tipo "Integral" (mais do que 3% de gordura).

Através de uma vaporização bem-feita é possível usar a criatividade para preparar *latte-art* com mão livre ou com o auxílio de bisnaga e palito. Veja alguns exemplos:



PASSO-A-PASSO VAPORIZAÇÃO DO LEITE:



1. Colocar o leite até a metade da capacidade do pitcher (jarra para leite). Mergulhar apenas a ponta da haste de vapor no leite. Abaixar a pitcher de acordo com o aumento do volume do leite. Aquecer até a temperatura de aprox. 65/70°C.
2. Durante o aquecimento, a haste de vapor deve ficar mergulhada no leite, de modo que o leite rode ao seu redor. Isso ajuda a criar uma espuma densa, além de reduzir as bolhas grandes. Gradativamente, é preciso abaixar o pitcher, para que a espuma cresça. Cuidado para não abaixar o pitcher rápido demais, senão serão formadas bolhas grandes!
3. Enquanto ocorre a vaporização do leite, deve-se ouvir um barulho semelhante a “ch-ch-ch”. Se não ocorrer nenhum som, a espuma não está sendo formada. Se formarem bolhas grandes e ocorrer um som alto, a ponta da haste de vapor não está mergulhada no leite. As bolhas grandes podem ser eliminadas agitando o pitcher de um lado para o outro.

Limpeza e Manutenção da Máquina de Espresso



A máquina também é fundamental para a qualidade do espresso. A manutenção e cuidados diários no equipamento são de extrema importância para que a máquina possa fazer o trabalho junto com o Barista da melhor maneira possível.

Uma boa máquina de espresso deve:

1. Liberar água a uma temperatura constante, não importando o volume de café que será servido.
2. Manter a temperatura constante durante a extração
3. Ter um ciclo de pré-infusão, que é o ato de "molhar" o cake antes de a extração começar de fato. A água é bombeada e, após um ou dois segundos, a bomba começa a ser ativada novamente e a extração é iniciada.
4. Ter uma pressão constante e segura para a extração ser sempre a mesma e ideal para este método de preparo, possibilitando a extração do máximo que o café pode oferecer.
5. O equipamento deve permitir a operação com pressão de 9 bar e temperatura da água de 90°C.

Manutenção Preventiva

Assim como qualquer equipamento de uso contínuo, a máquina de café expresso também necessita de manutenção preventiva para sua maior durabilidade. Esta manutenção é feita através de limpeza diária, do porta-filtro, das peneiras e das guarnições sem uso de qualquer tipo de detergente.

O moinho deve ser limpo diariamente com o uso de um pano umedecido em água quente, para evitar o acúmulo de gordura natural do café.

CUIDADOS E LIMPEZA

- Controle a temperatura da água que pode variar de 88° C a 95° C
- Todas as noites a máquina precisa ser limpa por completo, está retro lavagem é muito importante. Coloque o filtro cego e disponha nele uma colher de detergente apropriado para máquina de expresso e coloque-o de volta na máquina. Ligue o botão extração.
- Deixe trabalhar por 20 segundos, desligue e aguarde mais 5 segundos. Ligue novamente por 5 segundos e desligue por outros 5 segundos. Repita este procedimento 5 vezes. Em seguida esvazie o filtro;
- Os sabores desagradáveis na bebida frequentemente são causados por falta de limpeza.
- Mantenha todas as partes da máquina limpas especialmente as que estão em contato com o café e a bebida.
- Limpe sempre a borda do porta-filtro antes de encaixá-lo para que o café não haja como abrasivo na guarnição (borracha) do grupo.
- Depois de encerrado o expediente deixe o porta-filtro mergulhado em água quente com detergente apropriado e na manhã seguinte esfregue com uma pequena escova, retire as cestas e verifique que não restou nenhum buraco entupido.
- A cabeça do grupo também merece atenção. Use uma chave de fenda para remover o parafuso e faça a limpeza completa com uma escova de cerdas.

A máquina de expresso exige manutenção constante para continuar extraíndo ótimas doses de expresso. Mesmo quem utiliza as super automáticas deve fazer periodicamente uma boa e completa limpeza.

Dicas para Coffeeshops e Cafeterias



Os *coffee shops* e cafeterias vêm ocupando lugar de destaque na história recente do café no Brasil. A ampliação do mercado interno, o acesso à informação e a própria globalização fazem com que o consumidor brasileiro se torne cada vez mais exigente na procura por cafés de qualidade extraídos por bons barristas. A preocupação com um local aconchegante e evolvente, a disposição dos equipamentos e o treinamento de funcionários podem exercer papel de destaque para um estabelecimento ter sucesso. Para tanto é preciso ter em mente alguns cuidados como:

1. Local da máquina de café expresso

O local onde a máquina de café expresso e o moinho devem ficar no estabelecimento é um fator a ser estudado cuidadosamente. Deve-se prestar atenção se estes equipamentos estão próximos a outros que sejam fonte de calor como chapa de sanduíches, por exemplo. Também é preciso pensar se estes equipamentos ficam muito próximos do ar condicionado recebendo jatos de ar gelado. Este ar gelado afetará a temperatura da xícara que pode estar fria no momento da extração.

2. Xícaras

A escolha de xícaras também exige atenção especial. Para escolher a xícara ideal, é importante se lembrar de que o expresso será degustado, e para se preservar o melhor do que o café pode oferecer é necessário que a xícara seja de porcelana de 50 ml e com fundo arredondado, que possibilita que o creme seja mantido até o limite.

3. Acompanhamento

Usualmente serve-se uma pequena taça de água com gás para que as papilas gustativas sejam limpas antes do café ser degustado. Isso eliminará quaisquer sabores anteriores ao café, preparando o paladar para a degustação da bebida. Tome cuidado para que a água não esteja demasiadamente gelada para não comprometer a sensibilidade da língua.

4. Balcão

Um balcão prático é aquele que possui agrupado área de saída de alimentos, área de trabalho, máquina de café e pia com espaço para secagem de louça. Na parte inferior do balcão uma geladeira e prateleiras para estoque de material. Um balcão assim torna o trabalho rápido e prático. Para estarem de acordo com as normas estabelecidas pela vigilância sanitária, os produtos devem estar fechados e os de uso em menor quantidade em um recipiente tampado, todos com as datas de validade à vista.

5. Funcionários

Os funcionários devem estar preparados não apenas para executar um trabalho com precisão, mas também para oferecer atendimento completo àqueles que chegam ao estabelecimento. Para isso, é importante ter:

a) Apresentação adequada, de acordo com o ambiente e o tema do estabelecimento. Baristas brasileiros tomaram por hábito o uso de domo, avental ou traje social;

b) Treinamento periódico sobre produto à venda. O conhecimento detalhado sobre o café possibilita a disseminação de informações, para um público que espera qualidade. Saber detalhes do que se oferece é um fator determinante e fundamental para que o consumidor retorne ao estabelecimento;

c) Treinamento contínuo sobre abordagem. O atendimento é o momento mais importante para se vender bem e vender sempre. A primeira impressão de fato é o que ficará guardado na memória do cliente. Por isso é tão necessário aprender a se adequar a cada tipo de cliente. A proximidade é necessária, o que não pode ser confundida com a liberdade. Receber o cliente à porta, tratando-o pelo nome, auxiliando os idosos ou com necessidades especiais, vocabulário jovial com os mais novos etc., fará com que estes

clientes se sintam acolhidos e queiram voltar. Simular situações de “saia-justa” e encontrar soluções, entender a necessidade do cliente, ouvindo sem presumir, ler e estudar o máximo de assuntos possíveis, estimulam a comunicação saudável durante o atendimento.

Glossário

A

Abanação – logo após a colheita, os frutos são colocados em peneiras e jogados para cima é a cena clássica das fazendas de café. O procedimento tem como objetivo retirar galhos e folhas que eventualmente vêm junto com os frutos colhidos.

Acidez – percepção de sabor sentida principalmente na porção lateral da língua.

Adstringente – que adstringe, que aperta, que amarra no paladar, provoca a sensação de secura na boca.

Arábica – referência genérica à espécie *Coffea arábica*, rica em sabor e óleos aromáticos.

Amargor – percepção sensorial obtida no fundo da língua.

Amarração – maneira de trançar as sacas para maior firmeza do bloco.

Antagonista de opioides – são substâncias presentes na bebida café, que confere ao mesmo, boas características para ser utilizado na prevenção da depressão, do alcoolismo e no tratamento de dependentes de drogas.

Aroma – é a percepção olfativa da bebida do café ainda quente.

B

Bar – unidade de medida de pressão utilizada na maioria das máquinas de expresso. A pressão padrão aceita para um expresso é de 9 bar.

Barista – termo de origem italiana que designa o profissional conhecedor da arte de preparar corretamente os cafés, principalmente o expresso, cappuccinos e bebidas à base de café.

Bebida - classificação comumente utilizada na comercialização para caracterizar o café quanto ao sabor e aroma.

Bebida apenas mole -café que apresenta sabor levemente doce e suave, mas sem adstringência ou aspereza de paladar.

Bebida Dura - café que apresenta sabor acre, adstringente e áspero, porém não apresenta paladares estranhos.

Bebida estritamente mole - café que apresenta, em conjunto, todos os requisitos de aroma e sabor “mole”, porém mais acentuado.

Bebida mole - café que apresenta aroma e sabor agradável, brando e adocicado.

Bebida Riada - café que apresenta leve sabor, típico de iodofórmio.

Bebida Rio - café que apresenta sabor típico e acentuado de iodofórmio.

Bebida Rio Zona - café que apresenta aroma e sabor muito acentuado, assemelhado ao iodofórmio ou ao ácido fênico, sendo repugnante ao paladar.

Beneficiamento - é o processo de remoção da casca, limpeza e classificação simples do café. Realizado normalmente em cooperativas, armazéns, unidades móveis ou na propriedade.

Bica – são as saídas do café separado em peneiras nas máquinas de benefício ou re-benefício.

Bica corrida – café beneficiado sem separação de peneiras.

Blend – mistura de grãos diferentes de café. O blend pode ser elaborado com cafés crus ou torrados.

Boia – frutos de café que secaram e que, com a perda do peso específico, flutuam nos lavadores.

Boiler – um dos principais componentes de uma máquina de expresso. É a principal unidade de aquecimento de água.

Broca coleóptero (*Hypothenemus hampei*) - que ataca o fruto do café originando defeitos nos grãos.

C

Café aromatizado ou flavorizado – trata-se de café com adição de aroma.

Café filtrado - café preparado em filtro de papel, mais suave que o *expresso*, por ter uma extração de óleos aromáticos menor.

Café Gourmet – são cafés de alta qualidade, excelentes e exclusivos. Certificado pela ABIC.

Café mocha – bebida à base de café, levando 1/3 de café expresso, 1/3 de chocolate quente e 1/3 de leite aquecido. Há variações.

Café orgânico – café produzido sem aplicação de fertilizantes químicos e de agrotóxicos.

Café solúvel – grânulos solúveis de café são dissolvidos em água quente.

Café superior – é um café com qualidade boa com maior valor agregado. Certificado pela ABIC.

Café sustentável – é um café cuja produção é monitorada por uma entidade independente quanto ao processo de produção, relações trabalhistas e implicações ambientais decorrentes da exploração agrícola.

Café Tradicional – é o café do dia a dia com qualidade recomendável e custo acessível. Certificado pela ABIC.

Cafés especiais – são cafés de alta qualidade que cumpre uma série de requisitos para ser classificado como tal.

Cafés naturais – são cafés colhidos e secos com a casca.

Cafés lavados ou despulpados – são cafés que passaram pelo processo de retirada de casca, polpa e mucilagem.

Cafeína - alcaloide encontrado em alguns alimentos, tais como café, chá-preto e chocolate.

Calador – o mesmo que furador, instrumento de metal pontiagudo que serve para furar a saca de café e retirar uma amostra.

Cappuccino – é uma bebida quente formada de um terço de café expresso, um terço de leite e um terço de espuma de leite.

Casca - fragmento de casca seca do fruto do cafeeiro de diversos tamanhos, provenientes da má regulagem da máquina de beneficiamento.

Catação eletrônica – eliminação dos defeitos, pela cor, feita nas máquinas eletrônicas através de células fotoelétricas.

Catação Manual – eliminação manual dos principais defeitos.

CCQ – programa de certificação para os estabelecimentos que trabalham com a bebida café.

Cereja – fruto maduro do cafeeiro podendo ser vermelho ou amarelo conforme a variedade.

Cereja Descascado(CD) - frutos que após a colheita são separados das cascas, e secos no próprio pergaminho.

CIF – abreviatura das palavras inglesas —Cost Insurance Freight—custo, seguro e frete, respectivamente. Significa que o vendedor entrega a mercadoria a bordo do navio no porto de embarque, paga o frete ou despesas de transporte até o Porto de destino e o seguro marítimo sobre a mercadoria.

Classificação - separação dos grãos por tamanho, aspecto e defeitos.

Coco – fruto do cafeeiro que secou pela ação do tempo ou do secador, tomando uma cor marrom escura.

Concha - grão em forma de concha, resultante da separação de grãos imbricados oriundos da fecundação de dois óvulos em uma única loja do ovário.

Conilon - espécie de café cultivado no Brasil, originário da África, tem um trato mais rústico e pode ser cultivado ao nível do mar (altitudes mais baixas).

Corpo - é uma sensação na boca causada por uma persistência no paladar, e que enriquece a bebida do café. O Café pode ter corpo leve a intenso, dependendo de sua característica.

Crema – camada marrom dourada com aspecto semelhante a uma espuma que se forma na superfície do expresso. É um sinal de boa extração.

D

Defeitos – alterações indesejáveis encontradas nos grãos.

Degustação - provar o café de tal modo a ter uma percepção mais apurada dos sabores e aromas exalados pela bebida.

Derriza – operação de retirada dos frutos, do ramo do cafeeiro, todos de uma vez.

Doçura – sensação gustativa percebida principalmente na ponta da língua. Os cafés mais finos apresentam sabor adocicado.

Duplo ou Doppio Espresso – duas doses de expresso servidas em uma xícara.

E

Espresso – café preparado em máquina cuja concentração de óleos aromáticos é mais intensa.

Espresso macchiato – é um café expresso apenas “marcado” com um pouco de leite.

Espresso ristretto – é o café expresso preparado com metade da quantidade de água. É uma bebida mais densa e forte.

Extração – passagem da água quente pelo café moído.

F

Fragrância – perfume exalado pelos elementos voláteis liberados pelo café torrado e moído. É mais bem percebida no momento da abertura de embalagem. Cafés recém-torrados possuem uma fragrância mais intensa.

Frappuccino – trata-se de uma mistura de iogurte, café e chocolate, servido bem gelado.

G

Grão ardido - grão ou pedaço de grão que apresenta a coloração marrom, em diversos tons, devido à ação de processos fermentativos.

Grão brocado - grão danificado pela broca do café, apresentando um ou mais orifícios limpos ou sujos.

Grão chato - constituída de grãos com superfície dorsal convexa e a ventral plana ou ligeiramente côncava, com a ranhura central no sentido longitudinal.

Grão esmagado - grão que se apresenta com a forma alterada devido ao esmagamento.

Grão mal granado - grão com formação incompleta apresentando-se com pouca massa e, às vezes, com a superfície enrugada.

Grão moca - constituída de grãos com formato ovoide, também com ranhura central no sentido longitudinal.

Grão preto - grão ou pedaço de grão de coloração preta opaca.

Grão preto-verde - grão preto que se apresenta brilhante devido à aderência da película prateada.

Grão verde - grão imaturo, com película prateada aderida, com sulco ventral fechado e de coloração verde em tons diversos.

H

Hectare (ha) - é uma unidade de medida agrária, equivalente a uma área de 10.000 metros quadrados ou um hectômetro quadrado. Uma comparação visual grosseira à área de um hectare é a área de um campo de futebol.

I

Impureza – elementos estranhos ao café, casca, pau e outros.

Infusão – forma de preparo do café que consiste em colocar o pó em contato com a água. Ex: café turco e de coador de pano.

Insumos - elemento que entra no processo de produção ou serviços: adubos, protetores de plantas, medicamentos, máquinas e equipamentos, trabalho humano, etc.; fator de produção.

L

Lavador - primeiro equipamento no qual o café passa no terreiro, sua principal função é a separação de boia e cereja mais verde.

M

Marinheiro - grão que, no benefício, o pergaminho não foi total ou foi parcialmente retirado.

Matéria estranha - detritos vegetais não oriundos do produto, grãos ou sementes de outras espécies e corpos estranhos de qualquer natureza, tais como pedras ou torrões.

Moagem – processo de trituração dos grãos torrados para a preparação da bebida.

Mucilagem – camada viscosa, rica em açúcares, situada entre a polpa e o pergaminho.

N

NMQ (Nível Mínimo de Qualidade) - É um conjunto de novas especificações e procedimentos de análise laboratorial que assegura o fornecimento de café de melhor qualidade nas licitações, através da adoção de um Nível Mínimo de Qualidade - NMQ .

O

Organoléptica – se diz das propriedades graças às quais os corpos agem sobre os órgãos dos sentidos.

P

Pano - utensílio utilizado na colheita para que o café não seja depositado diretamente no chão.

Passa – fruto do cafeeiro que já ultrapassou o estágio maduro.

Pau - fragmento do ramo de cafeeiro.

Pedra ou torrão - qualquer pedra ou torrão, de diferentes tamanhos, oriundos da varrição ou de fragmentos do piso do terreiro.

Percolação – forma de preparação de café em que a água quente passa pelo pó de café, retirando os componentes de aroma e sabor.

Pergaminho – película interna do grão, entre a casca e a semente.

Picotagem – ato de tirar amostras de café nas sacas dispostas na face externa do lote ou da pilha.

Pilha de café – ligas de café ou ainda café ligado, ensacado, arrumado e amarrado.

PQC – programa de certificação para café torrado e moído ou torrado em grão que assegura a qualidade do produto.

Pulverização – operação na qual os defensivos são aplicados, tendo a água como um dos veículos utilizados.

PVA – são as siglas dos defeitos preto, verde e ardido encontrado no café.

Q

Quebrado - pedaço de grão, de forma ou tamanho variável.

R

Recursos naturais - compreende tudo que se encontra na natureza (solo, subsolo, água e ar) e que pode ser utilizado como alimento, energia ou matéria-prima para diversos fins.

Rejeito – cafés bons misturados a grãos defeituosos (preto, verde e ardido).

Robusta – espécie de café cultivada no Brasil, originária da África. Tem um trato mais rude e pode ser plantada ao nível do mar. Possui duas vezes mais cafeína que o arábica.

Romaneio – certificado de pesagem emitido a cada pesagem.

Rotação de cultura - técnica que utiliza o mesmo espaço físico para cultivar espécies diferentes de plantas em período de tempo alternado, observado um período mínimo sem o cultivo desta espécie na mesma área.

Rua- espaço entre duas linhas de café.

S

Sabor - é o resultado da associação complexa das sensações de gosto, de aroma e das sensações táteis químicas.

Sabor residual (aftertaste) – é aquele que permanece no paladar após a ingestão da bebida.

Saqueiro ou terno – homem que carrega o saco na cabeça e movimentava os trabalhos no armazém.

Secador - equipamento movido a gás, lenha ou palha do próprio café, utilizado para promover a perda de água do grão.

Selo de Pureza – certificação desenvolvida pela Associação Brasileira das Indústrias de Café – ABIC, que atesta a pureza do café.

Sustentabilidade - é a qualidade de um sistema de manter seu estado atual durante um período de tempo indefinido, devido à utilização racional dos recursos naturais e a forma como eles são repostos neste sistema.

T

Temperatura de extração – para uma extração perfeita, a água deve estar a uma temperatura entre 88°C e 95°C. **Tempo de extração** – é usado como indicador de uma boa dose de expresso, e deve variar entre 20 e 30 segundos. Calcula-se o tempo de extração a partir do momento em que o botão de extração da máquina de expresso é acionado até o seu desligamento.

Terreiro – local onde os frutos são espalhados para iniciar o processo de secagem.

Torra – processo de aquecimento do grão verde (cru), resultando em mudança de cor e liberação de aromas, o que, conseqüentemente, conferirá sabor à bebida.

V

Via seca - processamento do café sem a retirada da casca ou mucilagem da cereja.

Via úmida - processamento com retirada da casca e/ou mucilagem da cereja envolvendo o uso de água.

Varredura- cafés provenientes do derrame de sacas estouradas, de picote, de furação, etc.

Varição na lavoura – compreende o levantamento do café seco caído naturalmente no chão.

Viração no terreiro – virar os frutos do café no terreiro para secagem.

Receitas Básicas



CAFÉ EXPRESSO

Ingredientes

8g de café moído

50ml de água

Modo de preparo

Para apresentação do café, coloque o biscoitinho oposto à asa da xícara pequena e a colher paralela à asa da xícara.

O expresso é preparado colocando-se na cesta dosadora (filtro) aproximadamente 8g de café moído, prensando-o com pressão de 15 a 20kg. Em seguida, o porta-filtro é colocado no grupo. A extração se dá fazendo passar a água quente com a pressão (já regulada) sobre o bolo compactado de café em um tempo de extração que deve variar entre 20 e 30 segundos (de preferência 25 segundos).

EXPRESSO COM LEITE GRANDE (LEITE VAPORIZADO)

Ingredientes

8g de café moído

50ml de água

130ml de leite vaporizado

Modo de preparo

Para apresentação do café, coloque o biscoitinho oposto à asa da xícara grande, e a colher paralela à asa da xícara. Extraia um expresso de 50ml na xícara grande; vaporize o leite, segurando a leiteira (pitcher), tendo em baixo dela uma das mãos para controlar e sentir o ponto de aquecimento do leite. Segure a xícara com uma das mãos e com a outra segure a leiteira com os dedos em formato de pinça; faça movimentos rápidos e circulares para eliminar bolhas; apoie o bico da leiteira na xícara e acrescente, com fluxo constante, o leite cremoso, deixando para completar a xícara uma camada de espuma de leite de, no mínimo, 1cm.

CAPPUCCINO

Ingredientes

8g de café moído

2g de chocolate em pó polvilhado (Nestlé)

30ml de água

150ml de leite vaporizado

Modo de preparo

Vaporize o leite, segurando a leiteira (pitcher), tendo em baixo dela uma das mãos para controlar e sentir o ponto de aquecimento do leite. Polvilhe um pouco de chocolate em pó sobre o expresso; segure a xícara com uma das mãos e, com a outra, segure a leiteira (pitcher) com os dedos em formato de pinça; faça movimentos rápidos e circulares para eliminar bolhas; acrescente, em fluxo constante, o leite cremoso ao café, deixando uma quantidade de espuma de leite de, no mínimo, 1 cm para completar a xícara.

MOCHA

Ingredientes

8g de café moído

50ml de água

110ml de leite vaporizado

20ml de calda de chocolate

Modo de preparo

Adicione a calda de chocolate e extraia um expresso de 50ml. Vaporize o leite segurando a leiteira (pitcher), tendo em baixo dela uma das mãos para controlar e sentir o ponto de aquecimento do leite. Segure a xícara com uma das mãos e, com a outra, segure a leiteira (pitcher) com os dedos em formato de pinça; faça movimentos rápidos e circulares para eliminar bolhas; apoie o bico da leiteira na xícara e acrescente, o leite cremoso com fluxo constante, misturando-o ao café uniformemente, deixando espuma de leite suficiente para formar uma camada de, no mínimo, 1 cm, completando, assim, a xícara. Sobre a espuma de leite faça uma decoração com calda de chocolate.

CHOCOLATE QUENTE

Ingredientes

60ml leite - para o pequeno

180ml leite - para o grande

10g de Chocolate em pó (Nestlé) - para o pequeno

20g de Chocolate em pó (Nestlé) – para o grande

Modo de Preparo

Use 20g de chocolate em pó para a xícara grande e 10g de chocolate em pó para a pequena. Dissolva o chocolate em pó com uma pequena quantidade de leite quente, formando uma pasta. Espalhe essa pasta no interior da xícara, até a borda. Vaporize o leite segurando a leiteira (pitcher), tendo em baixo dela uma das mãos para controlar e sentir o ponto de aquecimento do leite. Segure a xícara com uma das mãos e, com a outra, segure a leiteira (pitcher); faça movimentos rápidos e circulares para eliminar bolhas; apoie bico da leiteira na xícara e acrescente, com fluxo constante, o leite cremoso. Polvilhe o chocolate em pó para decorar.

Bibliografia

- Manual de apoio: Treinamento Barista SESC.
- Manual de apoio: Curso avançado de Barista 2009 – ABIC.