

14

MÉTODOS DE PREPARO DA BEBIDA TRADICIONAL E OUTROS DERIVADOS

Lidiane dos Santos Gomes

1 INTRODUÇÃO

A tecnologia no sistema agroindustrial do café brasileiro aumentou na última década e junto com ela as exigências dos consumidores desse produto.

Após todo processo produtivo, o café passa pela etapa do preparo para consumo. O preparo correto é fundamental, pois é nesta etapa que todo esforço de produzir um café de qualidade culmina. Existem inúmeras maneiras de preparar o café.

Quanto melhor a qualidade da matéria-prima melhor será o sabor, mais suave e aromática será a bebida. O ponto de torra e da moagem, além do prazo de validade ideal, também são importantes na determinação de um café de qualidade.

2 TIPOS DE PREPARO

O método de extração do café é outro aspecto que resulta em diferentes níveis de qualidade, de acordo com o gosto e o hábito de consumo de cada localidade. O modo mais tradicional de consumir café no Brasil é o preparado por infusão, que consiste em deixar o pó de café (torrado e moído) em contato com a água quente por alguns minutos, para que as substâncias se dissolvam em meio

aquoso, sendo em seguida filtrada ou coada, e pode ocorrer por filtração, percolação, prensagem ou pressão, sendo que cada um destes produz tipos de bebidas distintas.

2.1 Filtração

O pó é colocado em um filtro, de papel ou de pano, com adição de água quente não fervente por cima. Este método é muito utilizado na cultura brasileira para preparo, através de coadores caseiros e cafeteiras elétricas, dando origem ao tradicional cafezinho.

2.2 Percolação

pó de café é colocado no centro de um equipamento chamado moka, que posicionado em um fogão faz a água entrar em ebulição e pressionar café líquido para um recipiente. É a forma mais utilizada para consumo de café na Europa. A pressão aplicada pela água fervendo faz com que uma autoclave do tipo alumínio force através de um tubo imerso em todo pó formando um coador. A bebida é transmitida através de uma tubulação na parte superior do equipamento.

2.3 Prensagem

O pó é colocado em um recipiente de vidro misturado com água quente não fervente e em seguida introduzido um filtro que é pressionado por um êmbolo que separa o pó do café já pronto para consumo. O método, que virou moda entre os norte-americanos, é conhecido como Prensa Francesa.

2.4 Pressão

Conhecido como café espresso, neste preparo o café é moído na hora e colocado em um filtro que sofre uma pressão de água a 90°C e 9Kg de pressão durante 30 segundos em média, gerando uma bebida cremosa e aromática. Foi criado pelos franceses, o café espresso é considerado o método mais apropriado para apreciação de todas as nuances desta bebida.

3 REGRAS FUNDAMENTAIS DE UMA BOA PREPARAÇÃO

O café recém torrado tem mais sabor. O moído se deteriora facilmente em função do ar, da umidade, do calor, do tempo e do contato com odores estranhos.

A água usada deve ser pura e limpa. Usar sempre água filtrada ou mineral na preparação do café. Preparar somente a quantidade de bebida que vai ser consumida imediatamente ou, no máximo, durante a hora seguinte. O tempo de contato entre água e café deve ser:

Para moagem fina - até 4 minutos

Para moagem média - de 4 a 6 minutos

Para moagem grossa - de 6 a 9 minutos

O tempo pode variar conforme o equipamento e a preferência pessoal. A medida correta é de 5 a 6 colheres de sopa de pó para 1 litro de água.

A água utilizada deve ser apenas aquecida, não pode ferver, porque ocorre perda de oxigênio alterando a acidez do café e a temperatura ideal de preparo é próxima dos 90°C.

Pelo pó de café deve passar somente água quente, jamais a bebida. A recirculação torna a bebida muito amarga, áspera e desagradável. Para garantir a qualidade ideal, o café já usado e a bebida preparada devem ficar sempre separados.

A característica da bebida café é a de ir deteriorando-se lentamente e, por isso, um café preparado há mais tempo não tem o mesmo sabor agradável de um café fresco. No caso do uso de garrafas térmicas, estas devem ser muito limpas e de uso exclusivo do café.

Nunca prepare ou armazene a bebida já adoçada porque se formará uma crosta de caramelo de mal sabor nas paredes do recipiente.

3.1 Preparação em coador de pano

Utilizar cafés com moagem média ou fina. A medida padrão de pó é de 5 a 6 colheres de sopa para 1 litro de água.

Colocar o pó de café na água quente antes de entrar em ebulição (cerca de 90° C). Mexer com colher de pau até fazer um creme na superfície do recipiente. A colher de pau deve ser de uso exclusivo do café. Não utilize a mesma colher em temperos, refogados ou outros alimentos.

Pode-se também colocar o pó de café no coador, despejando a água em fio. Se desejar café bem quente, escale o recipiente, bule ou garrafa térmica, antes de fazer o café.

Quanto aos coadores de pano devem ser fervidos em água com café para retirar a goma ou outros resíduos e para que eles adquiram o aroma do café. Lodo após devem ser lavados somente com água e jamais com detergentes, alvejantes ou mesmo com café que sobrou.

3.2 Preparação em coador de papel

Utilizar cafés com moagem média ou fina. A medida padrão de pó é de 5 a colheres de sopa para 1 litro de água. O filtro de papel deve ter o mesmo tamanho e forma do porta-filtros.

De forma uniforme espelhar o pó no filtro, não compactando, nem apertando a camada de café. Antes que a água atinja a fervura, despeje a água sobre o pó, umedecendo-o todo. Comece molhando o pó de café das beiradas para o centro do filtro. Em seguida, despeje a água lentamente bem no centro do filtro, sem misturar com a colher. Quanto mais lentamente despejar a água, mais escuro resultará o café. Entretanto não exceda 4 a 6 minutos, para que a extração excessiva não torne o café amargo.

Jogue fora o filtro e o café já usados. Não passe a bebida novamente pelo café esgotado porque ela ficará amarga e com sabor desagradável.

Além destas formas de preparo do café, podem-se destacar as cafeteiras elétricas que são utilizadas nos domicílios, as cafeteiras profissionais utilizadas em bares e escritórios e mantêm o café quente a toda hora, as cafeteiras industriais que possuem o mesmo objetivo das profissionais, mas são utilizados em lugares onde o consumo é maior, além das cafeteiras globinho, de pistão, italiana.

4 DERIVADOS DO CAFÉ

4.1 Café turco

O café turco é uma das muitas formas de se fazer e tomar café no mundo.

Popular na região do oriente médio, norte da África, leste europeu e Ásia, conhecido com vários nomes como café sírio, café árabe, café grego, ou o próprio café turco.

Para fazer um café turco consiste em utilizar a moagem mais fina possível colocando o mesmo diretamente na água fria, onde vai ocorrer uma rápida infusão. Deve-se esperar o café levantar três vezes na Ibrik, sem deixar queimá-lo, para após um minuto, quando a borra do café baixar para o fundo da panelinha servir.

O café turco é feito já com açúcar e pode levar especiarias como semente do cardamomo (*espécie de gengibre*). De qualquer forma pode-se utilizar adoçante ou outras especiarias e até mesmo leite, como no café turco ao leite. Outra forma de se adoçá-lo é não colocar açúcar durante o seu preparo, mas colocar torrões de açúcar na boca no momento do primeiro gole da bebida.

O sabor do café turco é único. Não parece um expresso e muito menos um café de coador. O café turco bem preparado possui um creme espesso e delicado e seu sabor é forte e intenso.

4.2 Café gelado

Foi trazido para o Brasil, por volta do século XVIII, ninguém imaginava que fosse se transformar em uma bebida tão popular, com aroma inconfundível e agradável. Este tipo de café é tão apreciado no país, que pode ser encontrado em diversas versões: com chantilly, leite, cappuccino, licor, sorvete, whisky.

4.3 Café expresso

Com características que destacam e acentuam todos os atributos sensoriais positivos do café, o expresso tem servido para revigorar o hábito e estimular o consumo da bebida.

O café expresso foi conceituado como uma bebida polifásica, preparada apenas a partir de café torrado e moído e de água, constituindo por uma camada de espuma de pequenas bolhas de padrão tigrado sobre uma emulsão de gotinhas de óleo com sólidos e bolhas de gás dispersas.

O expresso é uma bebida de origem italiana, conhecida em italiano como *caffè espresso*, criado e desenvolvido no início do século XX, mas até a década de 1940 era preparada sob pressão de vapor. O expresso é quimicamente complexo e volátil e muitos de seus componentes químicos se perdem por meio da oxidação ou perda de temperatura.

Com a extração sob alta pressão, todos os sabores e substâncias do café expresso estão concentrados. O crescimento da demanda de café expresso em todos os países tem produzido uma série de transformações nos hábitos de consumo. O fator responsável pela difusão dessa profissão no país foi a valorização dos cafés finos, através do expresso. O *boom* do consumo desses cafés propiciou o surgimento de um paladar mais exigente que aliado, à paixão nacional pelo cafezinho, abriu campo para a figura do barista, que antes de tudo são técnicos responsáveis em combinar os melhores grãos de café, criando seu próprio blend.

4.3.1 Tipos de expressos

- Ristretto (curto): com menos volume e água, conseqüentemente um sabor mais puro e forte, 10–20 ml. Em Portugal diz-se simplesmente café curto ou italiana.
- Lungo (longo): mais água (quase o dobro) passa pelo café moído, resultando em um sabor mais fraco, 40 ml. Em Portugal diz-se simplesmente café comprido ou cheio.
- Doppio (duplo): dois shots de expresso numa xícara, aproximadamente 60 ml.

- Caffè macchiato (manchado): uma pequena quantidade de espuma de leite vaporizado sobre um expresso; ordem invertida no Starbucks e outras cafeterias para outros tipos de macchiatos, com expresso adicionado a uma grande quantidade de leite vaporizado.

4.4 Cafés especiais

Quatro tipos de cafés especiais serão brevemente descritos, a seguir: gourmet, de origem, orgânico e *fair trade*.

4.4.1 Café gourmet

Café gourmet é um termo recente e já bastante utilizado no mercado de cafés de qualidade superior, inclusive entre os consumidores. Relaciona-se às características intrínsecas do grão verde - aroma, sabor, corpo, acidez e sabor residual. Refere-se a cafés preparados "Tipo 3 para melhor", "de aspecto uniforme muito bom", com bebida "mole/ estritamente mole".

O gourmet são aqueles que ocupam o topo da pirâmide na qualidade, são produtos superiores aos demais e com atributos sensoriais ou conjuntos de caracteres que satisfazem os padrões ou as normas estabelecidas por mercados específicos.

O fundamental para alcançar o segmento de café gourmet, o único em crescimento em mercados de consumo maduro, depende de profundas alterações na produção, sobretudo na etapa pós-colheita, e principalmente nas formas de comercialização.

Para se obter um café gourmet é necessário que os produtores adotem a sistemática de separar os frutos cereja dos verdes e secos, secá-los separadamente e por fim formar lotes segregados. Admite-se que mesmo nas propriedades especializadas em produção de cafés gourmet apenas 40 a 50% da safra podem ser vendidas como gourmet. O restante seja por serem verdes ou secos, serão negociados como café *commodity* (quer dizer mercadoria em inglês e é qualificado desta maneira, quando possui um padrão internacional, passível de

entrega em datas acordadas entre o comprador e o vendedor, com a possibilidade de armazenagem ou venda em unidades padronizadas).

4.4.2 Certificado de origem

Dentro da segmentação que surgiu no mercado de café na última década, um dos aspectos que vem se mostrando de grande interesse é o café de origem.

São cafés comercializados sob os princípios da certificação de origem, aqueles consumidos em países desenvolvidos por pessoas preocupadas com a “rastreadibilidade” do produto, um conceito extremamente importante nos mercados internacionais. Tornando-se transparente o conhecimento em relação ao produto adquirido, como o nome do produtor e da fazenda, o município e sua região, o número e a quantidade de sacas do lote, a safra, a maneira de processamento do café, a variedade, o tipo e o padrão do café, dentre outros atributos de qualidade.

A maioria dos regimes de origem possui emissão de certificados, documento o qual o produtor pode provar que sua mercadoria que vai ser comercializada, cumpri com todas as exigências feitas pelo comprador. As formas usuais de certificação de origem são:

- certificado de origem: formulário específico que permite identificar as mercadorias e pelo qual a autoridade certifica que as mercadorias são originárias de um determinado país. No caso do café certifica-se que este é produzido no território brasileiro;
- certificado de denominação regional: estabelecido de acordo com as regras prescritas por autoridade ou organismo, atestando que as mercadorias descritas respondem com as condições previstas para merecer uma denominação própria de uma determinada região. Ex.: Vinhos de champagne, do Porto, queijo parmesão, café do Sul de Minas, etc.

O Brasil está preparado para atender à demanda do consumidor mais exigente em cafés, que prima por um produto de qualidade e de origem definida como fator de diferenciação e de agregação de valor.

4.4.3 Café orgânico

O café orgânico que no início parecia modismo de ecologistas radicais, mas que a cada dia vem ganhando importância como uma forma sustentável e politicamente correta de segmentar o mercado, agregando valor e oferecendo um produto diferenciado.

A definição de agricultura orgânica, tem sido e continuará sendo objeto de grande polêmica, devido a uma série de fatores como a terminologia que é utilizada para expressar os conceitos em diferentes idiomas e a evolução que ocorre neste sistema de produção.

A cafeicultura orgânica propõe o cultivo da terra para a produção de um café sadio, sem uso de produtos químicos prejudicial a saúde humana e animal, sem contaminar água, solo e o ar. A cafeicultura deve ser ecologicamente sustentável, viável, socialmente justa e culturalmente aceitável. Além da diferenciação social e ambiental de cultivo, os cafés orgânicos tem grande potencial, quanto à produção de um café de qualidade superior.

Pode também ser conhecido como café ecológico, quando cultivado em sistema de produção sombreado. Os maiores produtores mundiais destes cafés são Costa Rica, Peru, México, Guatemala, Nicarágua, El Salvador, Brasil e Colômbia , além de outros países, com a produção menos significativa.

A comercialização destes produtos como o café, é vendido aos consumidores com a garantia de que provém de fonte segura, confiável e direta, sem passar por vários comerciantes e distribuidores. Significando que os consumidores estão dispostos a pagar mais pelo produto. A principal dificuldade na comercialização de produtos orgânicos é a falta de liquidez no mercado, o produtor não vende seu café a qualquer hora, como acontece no mercado das *commodities* e precisa ter paciência para realizar as vendas.

4.4.4 Café *fair trade*

Dentre os segmentos de café que vêm crescendo a passos largos no mercado de cafés diferenciados, até por imposição de países consumidores, estão os cafés comercializados sob os princípios do comércio solidário- *Fair Trade* .

Este modelo de comércio ocorre em países desenvolvidos, preconizados por pessoas preocupadas com as condições sociais sob as quais o café é cultivado. Estes consumidores estão dispostos a pagar mais por produtos, produzido por pequeno produtores, desde que a bebida atenda a padrões mínimos de qualidade.

O comércio é muito promissor, por ser exigida cada vez mais por consumidores amadurecidos, principalmente na Europa, EUA e Japão, que demonstram estar dispostos a recompensar produtores engajados neste modelo. Com isso consegue-se diminuir a distância entre produtores e consumidores que valorizam estes atributos. Além de garantir melhores preços aos cafeicultores, pois esses produtos são mais bem remunerados, essa forma de comércio tem-se estabelecido num clima de confiança entre as partes com parcerias de longo prazo.

O objetivo do *Fair Trade* é melhorar o padrão de vida das famílias dos produtores de café em países em desenvolvimento, mediante um sistema que permite aos produtores vender o café diretamente aos torrefadores e varejistas, eliminando intermediários.

Estas questões de ordem social representam novos valores relacionados com a qualidade, que cada vez mais, vem sendo incorporado na diferenciação do café como um produto especial. Mantendo todas as boas tradições do café e incorporando as preocupações modernas do mercado globalizado.

4.5 Outros derivados de café

4.5.1 Café aromatizado

A resolução nº 104 da Anvisa, estabelece critérios e regulamentos técnicos sobre aditivos aromatizantes/aromas definindo-os como substâncias ou misturas de substâncias com propriedades odoríferas ou sápidas, capazes de conferir ou intensificar o aroma ou sabor dos alimentos. Os aromatizantes/ aromas classificam-se em naturais ou sintéticos, sendo:

Naturais: são obtidos exclusivamente mediante métodos físicos, microbiológicos ou enzimáticos, a partir de matérias-primas aromatizantes. Os aromatizantes naturais compreendem: óleos essenciais: extratos: bálsamos, oleoresinas e oleogomaresinas: substâncias aromatizantes e aromas isolados.

Sintéticos: são compostos quimicamente definidos, obtidos por processos químicos. Os aromatizantes sintéticos compreendem: aromas idênticos aos naturais: aromas artificiais.

No caso da aromatização de cafés, são utilizados aromas naturais, que através de um processo industrial, são adicionados ao café (torrado e moído, *cappuccino*, orgânico, solúvel, etc). Os aromas mais utilizados pelas indústrias são de menta, canela, chocolate, amêndoas, damasco, pêssego, entre outros.

4.5.2 Café funcional

Fazem parte desse grupo os descafeinados, com baixo teor de cafeína, e os orgânicos, produzidos sem uso de agrotóxicos e sem prejudicar o ambiente.

4.5.3 Café Inovador

Levam esse título os cafés do tipo cappuccino, "mocaccino" (café quente, com espuma de leite e um bombom de chocolate sem recheio ou tablete de chocolate meio amargo), gelado, entre outros. Dentro deste grupo o que mais se destaca, sem dúvida é o *cappuccino*, que surgiu na Itália e recebeu este nome, devido a semelhança da sua coloração com manto dos Monges Cappuccinos. É definido como uma mistura composta de leite em pó, café solúvel e de ingredientes opcionais (açúcar, cacau, malte, gordura vegetal e outros ingredientes), que após o preparo com água resulta em uma bebida com aspecto cremoso e espumante.

5. REFERÊNCIAS

ABIC. **Tipos de preparo de café** <<
<http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=21153&preparo-da-bebida.html/> >> Acesso em 02 de junho de 2009 às 19:07hs.

WIKIPEDIA. **Café expresso** <http://pt.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9_expresso>>
Acesso em 02 de junho de 2009.

VILA DO ARTESÃO. **Métodos preparo do café**
<<http://www.viladoartesaos.com.br/blog/2008/05/tipos-de-cafe/>> > Acesso em 02 de junho de 2009.

PEREIRA, S.P.; et al. **Cafés especiais : iniciativas brasileiras e tendências de consumo**. Belo Horizonte: EPAMIG, 2004. 80p.

IEA. **Pequenos produtores e o segmento de cafés especiais no Brasil: uma abordagem preliminar**
<<http://www.rimisp.org/ifsa/php/simposio/documentos/255.pdf>>> Acesso em 02 de junho de 2009 .