

Café Biscoitos



CAFÉ

BISCOITOS

O café é uma bebida estimulante, agradável, reanimadora, que apresenta aroma e sabor característicos e é capaz de agradar aos mais variados paladares. Versátil, compõe receitas culinárias nutritivas e saborosas.

A riqueza e a complexidade do aroma das sementes torradas do café, formado por mais de mil compostos voláteis, o tornam uma bebida inconfundível e singular.

O café faz parte da vida e da história do Brasil. Seu consumo na forma de bebida é um costume da grande maioria dos brasileiros. Entretanto o café pode ser utilizado, também, como ingrediente da culinária nacional, conferindo excelente sabor a diversos pratos e bebidas.

O grão de café é rico em sais minerais (3% a 5%), como potássio, magnésio, cálcio, ferro, manganês, zinco, cobre e outros. O grão também possui 10% a 20% de lipídeos, 35% a 55% de açúcares, 2% de aminoácidos, substâncias importantes como fontes de energia, 0,5% de niacina – vitamina do complexo B, 7% a 9% de ácidos clorogênicos, que são os antioxidantes e a cafeína.

Todos esses componentes fazem do café uma bebida saudável e rica em propriedades nutricionais. Para que essas

propriedades benéficas sejam preservadas, o processo de torra do café merece atenção e cuidado.

Os grãos, ao serem torrados, devem apresentar uma coloração marrom-chocolate, clara ou escura, mas nunca preta como carvão, pois, assim, os componentes nutricionais seriam praticamente destruídos, restando apenas a cafeína, que não é destruída com a excessiva torra.

A técnica correta empregada no processamento artesanal é fundamental para garantir durabilidade, sabor e estabilidade microbiológica ao produto final.

No preparo de produtos com café é importante conhecer e aplicar as boas práticas de fabricação, visando assegurar a produção de alimentos seguros, livres de contaminações nocivas à saúde do consumidor.

Para o sucesso no preparo dos biscoitos é importante: ler a receita toda antes de iniciar o seu preparo; separar todos os ingredientes; preparar o café forte sem açúcar, utilizando 120 a 140 gramas de pó para cada litro de água.

BROINHA DE COCO COM CAFÉ



Formulação

- 3 ovos
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 2 ½ xícaras (chá) de margarina
- ½ xícara (chá) de café
- 4 xícaras (chá) de coco ralado
- 1 quilo de maisena
- Farinha até o ponto (+/- 2 xícaras de chá)

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes
- Peneirar os ingredientes secos e reservar.
- Bater no liquidificador, os ovos, o açúcar, o café
- Acrescentar a margarina aos poucos.
- Colocar a mistura numa vasilha e acrescentar os demais ingredientes.
- Amassar bem até soltar das mãos.
- Fazer bolinhas pequenas e achatar com o garfo.
- Assar em forno moderado.
- Deixar esfriar.
- Embalar.
- Rotular.

OBS: As broinhas assadas devem ficar brancas.

Rendimento: 2,20 kg

NHOQUE DE CAFÉ



Formulação

- 1 quilo de farinha de trigo (mais ou menos)
- 1 xícara (chá) de café
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 20 colheres (sopa) de queijo ralado
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de fermento químico em pó
- 6 xícaras (chá) de coco ralado

Calda

- 3 ½ xícaras (chá) de açúcar
- 1 ½ xícara de chá de café bem forte sem açúcar

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes.
- Peneirar juntos a farinha de trigo e o fermento químico e reservar.
- Misturar bem os ovos, o açúcar e a margarina em outra vasilha.
- Acrescentar o café, o leite, o queijo e a farinha de trigo e amassar até soltar das mãos.
- Enrolar a massa em cordão e cortar no tamanho desejado.
- Assar em forno quente.

- Preparar a calda e deixar ferver até o ponto de fio.
- Passar os nhoques assados na calda quente e envolver em coco ralado seco.
- Esfriar naturalmente.
- Embalar.
- Rotular

Rendimento: 1,4 kg

ROSQUINHA DE COCO COM CAFÉ



Formulação

- 700 gramas de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de maisena
- 250 gramas de açúcar refinado
- 1 ¼ xícara (chá) de margarina
- 3 ovos
- 4 xícaras (chá) de coco ralado
- 1 ½ colher (sopa) de fermento químico em pó
- ¼ de xícara (chá) de café forte sem açúcar
- 1 colher (sopa) de café solúvel ou 1 colher (sopa) de pó de café

Tecnologia de fabricação

- Medir todos os ingredientes.
- Peneirar os ingredientes secos e reservar.
- Bater os 2 ovos inteiros + 1 gema; reservar 1 clara.

- Acrescentar o açúcar, o café e 1/2 xícara (chá) de coco ralado; bater até formar um creme.
- Acrescentar a margarina aos poucos até homogeneizar.
- Misturar os ingredientes secos ao creme.
- Misturar bem a massa até soltar das mãos.
- Enrolar no formato de tipo rosquinha.
- Passar as rosquinhas na clara de ovo e, em seguida, no restante do coco ralado, misturado ao café solúvel ou pó de café.
- Levar para assar em tabuleiro untado, em forno moderado.
- Deixar esfriar.
- Embalar.
- Rotular.

Rendimento: 1,3 kg

TURBINADO DE CAFÉ



Formulação

- 3 a 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 xícara (chá) de margarina
- ¼ xícara (chá) de café forte, sem açúcar

- 2 gemas de ovos
- 1 xícara (chá) de queijo ralado
- 2 colheres (sopa) de orégano

Tecnologia de fabricação

- Medir todos os ingredientes.
- Peneirar os ingredientes secos.
- Colocar os ingredientes secos e a margarina em uma vasilha e misturar até formar uma farofa bem fofa.
- Acrescentar a metade do café e amassar até adquirir uma consistência homogênea.
- Sovar bem a massa.
- Partir a massa em dois pedaços iguais.
- Reservar um deles.
- Cortar um pedaço de filme plástico suficiente para cobrir o pedaço de massa.
- Colocar a massa no meio do plástico, dobrar o plástico sobre ela para cobrir os dois lados da massa.
- Achatar com as mãos.
- Usar um rolo, abrir a massa por igual sobre o plástico, até conseguir uma espessura bem fina (0,5 cm).
- Abrir o filme plástico e acertar a massa formando um retângulo.
- Misturar o restante do café às gemas de ovo e espalhar uma leve camada sobre a massa.
- Polvilhar metade do queijo ralado sobre toda a superfície da massa.
- Fazer o mesmo com o orégano, espalhando por toda a extensão da massa aberta.
- Enrolar o rocambole, puxando o filme plástico de trás da massa e dobrando-a sobre si mesma, fazendo um rolo bem apertado.
- Puxar o filme, ajeitando para formar um cilindro compacto.
- Juntar a borda da massa no corpo do rocambole, evitando que ele se abra.
- Repetir todo os passos com o outro pedaço da massa.
- Levar ao freezer por ½ hora para endurecer ou ao congelador da geladeira por 2 horas.
- Retirar os rocamboles do freezer e retirar o filme plástico.
- Usar uma faca sem serra, cortar os rocamboles em rodela de 1 cm de espessura, colocando-as deitadas para não quebrarem.
- Dispor as rodela numa assadeira, deixando espaço entre elas.
- Levar ao forno baixo (150°C) por 20 minutos para dourar e crescer.
- Esperar esfriar, tirar da assadeira com cuidado.
- Embalar.
- Rotular

Rendimento: 1,1 kg

SEQUINHOS DE LEITE CONDENSADO COM CAFÉ



Formulação

- 1 quilo de polvilho doce
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de manteiga ou margarina amolecida
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de café solúvel diluído em 2 colheres (sopa) de água morna
- 1 colher (café) de fermento químico em pó
- Farinha de trigo até o ponto (+/- ½ xícara de chá)

Tecnologia de fabricação

- Medir todos os ingredientes.
- Peneirar o polvilho e o fermento; reservar.
- Acrescentar o café solúvel
- Bater bem os ovos com o açúcar, a manteiga ou margarina amolecida.
- Acrescentar o leite condensado e bater mais um pouco.

- Misturar o polvilho e o fermento sem trabalhar muito a massa.
- Acrescentar a farinha de trigo até o ponto.
- Fazer bolinhas pequenas, achatar com as mãos e colocar sobre assadeira untada.
- Levar ao forno moderado para assar até ficarem bem sequinhos e claros, de 15 a 20 minutos, aproximadamente.
- Retirar do forno.
- Deixar esfriar.
- Embalar.
- Rotular.

Rendimento: 1,5 kg

Para esclarecer dúvidas, fale com extensionista da Emater-MG

Economista Doméstica

Maria do Carmo Cunha Fontes

Escritório Local de Manhuaçu –
Emater-MG

Fotos: Maria do Carmo Cunha Fontes
Agosto de 2013

Série **Ciências Biológicas**

Tema Bem-estar Social

Área Processamento de Alimentos

