

Café Coquetéis



CAFÉ

COQUETÉIS

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 do produto final.

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

Para o sucesso no preparo das

bebidas 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.

CAFÉ GELADINHO



Formulação

- 1 xícara (chá) ou 200 ml de leite de coco
- ½ xícara (chá) de café forte, sem açúcar
- 1 xícara (chá) de vodca
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite com soro

Tecnologia de fabricação

- Medir todos os ingredientes.
- Bater no liquidificador os quatro primeiros ingredientes.
- Depois de batido, misturar o creme de leite.
- Servir gelado.

Rendimento: 900 ml

DELÍCIA DE CAFÉ



Formulação

- 2 ½ xícaras (chá) de café forte, sem açúcar
- 2 xícaras (chá) leite
- Açúcar a gosto

Tecnologia de fabricação

- Preparar um café bem forte e deixar esfriar.

- Despejar o café em forminhas de gelo.
- Congelar.
- Colocar os cubos de café congelado no liquidificador.
- Adicionar 2 xícaras de leite; acrescentar açúcar a gosto.
- Bater na velocidade alta até que o gelo esteja completamente dissolvido e a mistura bem cremosa.
- Colocar em copos altos e servir imediatamente.

Rendimento: 5 copos

LICOR DE CAFÉ I



Formulação

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de café forte, sem açúcar
- 1 lata de vodca ou cachaça
- ¾ de lata de açúcar
- 1 colher (chá) de baunilha

Tecnologia de fabricação

- Medir os ingredientes.
- Bater no liquidificador todos os ingredientes.
- Servir bem gelado.

Obs.: A lata utilizada para medida é a lata de leite condensado.

Rendimento: 1,2 litro

LICOR DE CAFÉ II



Formulação

- 500 gramas de açúcar
- 1 litro de água
- 2 xícaras (chá) de álcool de cereais ou cachaça
- 50 gramas de café torrado e triturado

Tecnologia de fabricação

- Selecionar e medir todos os ingredientes.
- Misturar o café triturado ao álcool de cereais ou cachaça.
- Deixar em infusão durante 8 dias, em recipiente de vidro.
- Filtrar a infusão.
- Preparar o xarope e deixar esfriar.
- Misturar a infusão ao xarope.
- Filtrar.
- Engarrafar.
- Rotular.

Rendimento: 1 litro

LICOR REAL DE CAFÉ



Formulação

- 1 xícara (chá) de café
- 1 xícara (chá) de conhaque
- 1 xícara (chá) de guaraná

- 1 lata de leite condensado

Tecnologia de fabricação

- Medir todos os ingredientes.
- Bater tudo no liquidificador e deixar gelar.
- Servir em taças altas, enfeitadas com chantilly e cerejas.

Rendimento: 1 litro

ORANGE COFFEE



Formulação

- 2 ½ xícaras (chá) de suco de laranja
- 6 cubos de gelo de café forte
- 4 colheres (sopa) de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de açúcar

Tecnologia de fabricação

- Medir todos os ingredientes.
- Bater tudo no liquidificador.
- Servir na hora.

Rendimento: 3 copos

BATIDA DE CAFÉ



Formulação

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de vodca ou cachaça
- 2 latas de café forte e frio

Tecnologia de fabricação

- Bater no liquidificador todos os ingredientes.
- Servir gelado.

Rendimento: 800 ml

CAFÉ ESPECIAL

Formulação

- 100 ml de suco de abacaxi concentrado
- 50 ml de licor de curaçau
- 100 ml de café forte e frio
- 1 colher (sopa) de açúcar



Tecnologia de fabricação

- Medir todos os ingredientes.
- Bater tudo no liquidificador.
- Servir na hora.

Rendimento: 250 ml

CAFÉ CAPUCCINO

Formulação

- 400 gramas de leite em pó
- 200 gramas de açúcar refinado
- 100 gramas de café solúvel
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó



- 2 colheres (chá) de bicarbonato
- 5 gramas de canela
- 1 pacote de chantilly em pó

Tecnologia de fabricação

- Medir todos os ingredientes e misturar.
- Bater no liquidificador até homogeneizar.
- Guardar em vidros ou latas bem fechadas.
- Utilizar 2 colheres (sopa) por xícara de água fervente.

Rendimento: 800 gramas

CAPPUCCINO COM CONHAQUE

Formulação

- 1 lata de leite condensado
- 3 vezes a mesma medida de leite
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó solúvel
- 3 colheres (chá) de café solúvel
- 6 colheres (sopa) de conhaque
- chantilly, de preferência sem açúcar, para decorar
- canela em pó para polvilhar



Tecnologia de fabricação

- Medir todos os ingredientes.
- Bater no liquidificador o leite

condensado, o leite, o chocolate, o café solúvel e o conhaque.

- Levar ao fogo, mexendo de vez em quando, até iniciar a fervura.
- Distribuir a bebida quente em xícaras de chá ou copos.
- Decorar com chantilly.
- Polvilhar canela em pó.
- Servir.

Rendimento: 5 xícaras

CAFÉ COM CHOCOLATE E CONHAQUE



Formulação

- 2 ½ xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de café quente, forte e sem açúcar
- ¼ xícara (chá) de conhaque
- Açúcar a gosto
- ½ xícara (chá) de creme de chantilly

Tecnologia de fabricação

- Aquecer bem o leite e misturar o chocolate em pó.
- Em seguida, acrescentar o café, o conhaque, o açúcar e mexer bem.
- Servir quente em canecas ou xícaras grandes.
- Enfeitar com creme chantilly.

Rendimento: 4 xícaras

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



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

