

Café Doces



CAFÉ

DOCES

O consumo do café é tradicional em vários países. É um dos produtos agrícolas mais consumidos em todo o mundo e tem grande importância econômica e social para o Brasil e para Minas Gerais.

Bebida saudável, o café possui em sua composição açúcares, sais minerais, lipídios, aminoácidos e vitaminas, além de substâncias antioxidantes e a cafeína.

Com sabor marcante e grande versatilidade, compõe receitas culinárias, que vão desde o aperitivo até a sobremesa. Assim, além do bom e tradicional café, outra forma de agregar valor ao produto é aproveitá-lo no dia a dia para o preparo de bolos, tortas, doces, pratos salgados e aperitivos.

Na elaboração de produtos com café, como também no preparo de outros alimentos, é preciso estar atento às boas práticas de fabricação e seguir rigorosamente as medidas de higiene para não comprometer a qualidade do produto e a saúde dos consumidores. Esses cuidados de higiene se estendem às pessoas que preparam os produtos, às instalações, aos equipamentos e utensílios, à matéria-prima e aos procedimentos de produção.

Para se obter êxito na elaboração do prato, é importante ler a receita do começo ao fim, separar e medir os ingredientes e seguir cuidadosamente as instruções da receita.

As receitas desta coletânea foram apresentadas em festivais Delícias do Café, realizados em Santa Rita do Sapucaí, Sul de Minas, mostrando que o café pode ser também utilizado no preparo de doces e bombons.

As receitas podem ser elaboradas com café solúvel ou um café bem forte. Este café forte deve ser preparado sem açúcar, com pó de excelente qualidade e utilizando 2 colheres de sopa bem cheias de pó para cada xícara (200 ml) de água.

ALFAJOR DE CAFÉ



Ingredientes

- 1 pacote de 400g de biscoito Maria
- 500g de doce de leite pastoso
- 2 colheres (sopa) de café solúvel
- 1 kg de chocolate para cobertura, meio amargo, em pastilha

Modo de fazer

Misture o doce de leite e o café solúvel. Recheie cada biscoito com uma colher de sopa bem cheia do doce de leite e cubra com outro biscoito. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e banhe os biscoitos recheados. Retire os alfajores do chocolate com um garfo próprio e coloque-os sobre papel-manteiga para esfriar. Confeite os alfajores com grãos de café torrados ao ponto.

Receita de Regina Pereira Cardoso – Santa Rita do Sapucaí–MG

BALA DE CAFÉ RECHEADA



Ingredientes

Massa

- 1 kg de açúcar refinado
- 200 ml de leite de coco
- 200 ml de água
- 1 colher (sopa) de suco de limão ou vinagre
- 10 colheres (sopa) de café concentrado ou pasta de café

Modo de fazer

Coloque o açúcar, o leite de coco, o suco de limão e a água na panela. Mexa

muito bem até misturar os ingredientes. Coloque a panela no fogo alto e não mexa. Deixe ferver, até formar uma calda grossa; haverá um momento em que vai começar a borbulhar; mantenha no fogo. Quando a fervura começar a reduzir, e a calda voltar à quantidade inicial, é preciso tirar o ponto. Coloque o café e misture bem.

Despeje um pouco de calda na água; com as mãos, junte a massa e verifique se deu o ponto de bala firme (não dura). Despeje a calda com cuidado na mesa (mármore), untada com margarina. Mesmo ainda quente junte a massa para começar a puxar. Repita o processo de puxar várias vezes. Neste ponto, a massa começa a ficar na cor de café com leite. Abra a massa sobre o mármore e coloque o recheio. Feche a massa, formando um rolinho mais fino. Corte com a tesoura (como se corta nhoque). Deixe secar por 03 horas.

Recheio

- Ingredientes
- 01 lata de leite condensado
- 100g de coco ralado
- 01 colher (sopa) rasa de margarina
- 05 colheres (sopa) de café solúvel extraforte

Modo de fazer

Dilua o café no leite condensado. Colo-

que todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, como se fosse preparar um brigadeiro. Deixe esfriar para utilizar como recheio.

Receita de Sandra Helena Prado Cardoso – Santa Rita do Sapucaí–MG

TRUFAS DE CAFÉ DELICIOSAS



Ingredientes

- 250g de chocolate amargo (ou metade do amargo e metade ao leite)
- 03 colheres (sopa) de creme de leite sem soro
- 01 colher (sopa) de mel
- 02 colheres (sopa) de creme de cacau
- 02 colheres (café) de café solúvel
- 02 colheres (café) de manteiga ou margarina (somente quando usar o chocolate amargo)
- 01 kg de chocolate para glaçar as trufas

Modo de fazer

Rale 250g de chocolate e reserve. Coloque o café solúvel e o creme de leite em uma panela, leve ao fogo e deixe ferver. Desligue o fogo e, com a panela ainda quente, dissolva o chocolate ralado e acrescente os demais ingredientes.

Misture tudo muito bem. Arme as trufas e deixe na geladeira, para glaçar no dia seguinte.

Para glaçar, dissolva o chocolate em banho-maria ou micro-ondas e banhe cada trufa.

Receita de Eudy Valadares Vasconcelos Villar – Santa Rita do Sapucaí–MG

COCADA SABOR CAFÉ



Ingredientes

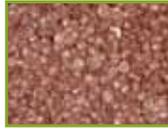
- 01 litro de leite
- 750g de açúcar cristal
- 02 cocos pequenos
- 02 colheres (chá) de café solúvel

Modo de fazer

Ferva o leite com o açúcar até engrossar (a espuma fica densa). Rale o coco em ralo grosso e despeje na fervura; acrescente o café solúvel. Mexa sempre até despreparar bem do tacho. Desligue o fogo e bata o doce até começar açucarar. Pingue com uma colher em mármore, rapidamente, enquanto o doce ainda estiver morno. Se demorar, pode açucarar.

Receita de Mário Augusto Iemini – Santa Rita do Sapucaí–MG

GOTINHAS DE CAFÉ



Ingredientes

- Chocolate em barra ou pastilha
- Grãos de café torrado ao ponto

Modo de fazer

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas. Banhe cada grão de café no chocolate. Coloque o grão em fôrma própria para bombom (em forma de gotas). Deixe endurecer e retire da fôrma.

Receita de Marina de Castro Barbosa – Santa Rita do Sapucaí–MG

SUSPIRO DE CAFÉ



Ingredientes

- 750g de açúcar
- 500ml de água
- 02 xícaras (chá) de café forte, sem açúcar
- 100g de clara de ovo

Modo de fazer

Faça uma calda bem grossa utilizando o açúcar, o café e a água. Bata as claras em neve. Despeje a calda quente sobre

as claras, bata até que esfrie. Coloque num saco de confeitar e faça suspiros sobre papel-manteiga numa assadeira. Leve em forno preaquecido por uns 20 minutos. Deixe secar com a porta do forno entreaberta por 15 minutos.

Receita de Ana da Padaria Carlito – Santa Rita do Sapucaí–MG

PÃO DE MEL



Ingredientes

- 04 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 01 xícara e meia (chá) de açúcar mascavo
- 04 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 01 colher (sopa) de gengibre em pó
- 01 colher (sopa) de noz-moscada
- 01 colher (sopa) de canela em pó
- 02 colheres (café) de cardamomo
- 01 xícara (chá) de leite
- 01 xícara e meia (chá) de chá de canela
- 01 xícara e meia (chá) de chá de cravo
- 01 xícara (chá) de mel
- 01 pitada de sal
- 01 colher (sopa) de bicarbonato
- 01 kg de chocolate de cobertura meio amargo

Modo de fazer

Misture primeiro os ingredientes secos. Acrescente o leite na temperatura ambiente, o mel, o chá de canela, o chá de cravo e o sal; misture. Por último, adicione o bicarbonato dissolvido em um pouco de leite e mexa vagarosamente para incorporar à massa.

Unte as forminhas com margarina e passe na farinha de trigo. Despeje o líquido nas forminhas, coloque-as no tabuleiro e leve para assar por 30 minutos, aproximadamente. Retire o tabuleiro do forno e desinforme os pães ainda quentes; reserve para o dia seguinte.

Recheio

- 1 kg de doce de leite pastoso
- 04 colheres (sopa) de café solúvel.

Misture o café solúvel ao doce de leite.

Montagem

Corte os pães ao meio e recheie com o doce de leite misturado ao café solúvel. Derreta o chocolate em banho-maria ou micro-ondas e banhe cada pão de mel. Confeite com grãos de café e folhinhas de pasta americana, sabor café.

Dicas

- Aqueça o forno assim que começar a untar as forminhas.
- Despeje o líquido nas forminhas fora da assadeira para evitar que pingue massa na assadeira.
- Tempo previsto para assar é de 30 minutos, aproximadamente; abrir o forno após 20 minutos e verificar se está assado, com um palito.
- Coloque o doce de leite no congelador; fica mais fácil para recheiar.

Receita de Marina de Castro Barbosa – Santa Rita do Sapucaí–MG

Para esclarecer dúvidas, fale com extensionista da Emater–MG

Economista Doméstica

Marina de Castro Barbosa

Escritório Local da Emater–MG – Santa Rita do Sapucaí

Fotos: Marina de Castro Barbosa
Setembro de 2013

Série **Ciências Biológicas**

Tema Bem-estar Social

Área Processamento de Alimentos



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

