

Café Tortas



CAFÉ

TORTAS

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 à base de 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 tortas.

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.

TORTA DE CASTANHA DE CAJU COM CAFÉ



Ingredientes

Massa

- 04 ovos
- 01 ½ xícara (chá) de açúcar
- 02 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 01 xícara (chá) de castanha de caju moída
- 01 colher (sopa) de fermento em pó

- ½ xícara (chá) de café orgânico, forte e sem açúcar

Recheio

- 200g de chocolate em barra picado
- 01 lata de creme de leite
- 01 xícara (chá) de café orgânico, forte, sem açúcar
- ½ lata de leite condensado
- 01 colher (sopa) de licor de café
- ½ xícara (chá) de castanha de caju
- 01 colher (sopa) de maisena

Calda

- 02 xícaras (chá) de leite
- 01 xícara (chá) de café orgânico, forte, sem açúcar
- ½ lata de leite condensado
- Licor de café a gosto

Cobertura

- 01 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de café orgânico, forte, sem açúcar
- 03 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 03 colheres (sopa) de chocolate orgânico em pó

Modo de fazer

Massa

Bata os ovos com o açúcar até ficar esbranquiçado; acrescente, aos poucos, a farinha de trigo, a castanha de caju e o café morno. Por último, misture o fermento. Asse em fôrma untada no forno preaquecido, em temperatura média por 40 minutos.

Recheio

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até formar um creme. Corte o bolo em duas partes e recheie.

Calda

Misture todos os ingredientes da calda e derrame sobre o bolo para umedecer.

Cobertura

Ferva açúcar com café até formar uma calda; acrescente a manteiga e o chocolate. Cubra todo o bolo.

Receita de Sirley Camargo Ramos – Pouso Alegre–MG

TORTA MESCLADA MARSHMALLOW DE CAFÉ



Ingredientes

Pão de Ló

- 06 ovos
- 02 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 02 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 01 xícara (chá) de leite fervendo
- 01 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio

- 02 litros de leite
- 02 latas de leite condensado
- 02 latas de creme de leite
- 09 colheres (sopa) de amido de milho
- 04 gemas
- 50 ml de licor de café

Cobertura de Marshmallow de Café

- 3 copos (americano) de açúcar refinado
- ½ copo (americano) de café forte, sem açúcar
- 1 copo (americano) de claras batidas em neve
- ½ copo (americano) de caldo de limão

Calda Escura

- 01 xícara (chá) de café forte, sem açúcar
- 01 xícara (chá) de açúcar refinado
- 01 colher (sopa) de café solúvel
- ½ xícara (chá) de grãos de café torrados (para decoração)

Modo de fazer

Pão de Ló

Bata as claras em neve. Acrescente as gemas, o açúcar e a farinha junto com o fermento e, por último, o leite fervendo. Mexa lentamente misturando bem. Assar em assadeira redonda untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo, em forno preaquecido. Depois de frio, cortar ao meio e rechear.

Recheio

Junte todos os ingredientes menos o creme de leite e leve-os ao fogo até adquirir a consistência de creme. Deixe esfriar. Acrescente o creme de leite, misture bem e reserve.

Cobertura de Marshmallow de Café

Em uma panela coloque o açúcar e o café forte e leve ao fogo. Quando a calda atingir o ponto de fio, vá despejando sobre as claras batidas em neve,

batendo sempre até que esfrie e fique em ponto firme. Coloque o caldo do limão e continue batendo. Cubra a torta.

Calda Escura

Em uma panela coloque o açúcar, o café forte e o café solúvel. Faça uma calda grossa na textura da cobertura de sorvete. Após esfriar, espalhe sobre a torta já coberta com o marshmallow, mesclando com um garfo. Decore com os grãos de café torrado que devem ser degustados junto com a torta: é aí que está a diferença!

Receita de Maria Cristina Ramos Gago – Santa Rita do Sapucaí - MG

PASTA FLORA COM SABOR CAFÉ



Ingredientes da massa

- 1 ½ kg de farinha de trigo
- 500g de açúcar refinado
- 400g de banha
- 250g de margarina
- 06 ovos inteiros
- 01 colher de sopa de fermento químico em pó

Modo de fazer

Misture os ingredientes secos. Acrescente a banha, a margarina e os ovos inteiros, misturando tudo, sem sovar. Reserve.

Ingredientes do recheio

- 01 litro de leite
- 01 kg de açúcar cristal
- 400g de farinha de trigo
- 270g de chocolate em pó solúvel
- 30g de café solúvel
- 01 casca inteira de laranja

Modo de fazer

Misture os ingredientes secos. Acrescente o leite devagar para misturar bem e não formar grumos. Leve ao fogo junto com a casca de laranja para cozinhar até se transformar em creme consistente. Retire a casca de laranja e deixe o creme esfriar.

Modo de armar

Divida a massa ao meio. Abra a metade da massa com um rolo, em uma tábua esfarinhada. Coloque a massa aberta numa fôrma de assar, acertando as bordas. Acrescente o creme já frio, espalhando bem para ficar com a espessura uniforme. Abra a outra metade da massa e coloque sobre o recheio, acertando e apertando as bordas. Leve ao forno preaquecido a 200°C por 15 minutos. Diminua a temperatura do forno para 180°C e deixe assar por mais 30 minutos.

Receita de Rita Helena R. Pinto – Santa Rita do Sapucaí-MG

ROCAMBOLE DE CAFÉ

Ingredientes

- 08 ovos
- 08 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 06 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 01 lata de creme de leite
- 01 lata de leite condensado
- 01 pacote de coco ralado
- 01 colher (sopa) de chocolate em pó
- 01 colher (sopa) de café solúvel

Modo de fazer

Coloque em uma assadeira untada com margarina uma folha de papel manteiga e unte-a também. Misture o creme de leite com uma colher para incorporar o soro e despeje sobre o papel manteiga, não utilizando a colher para espalhar. Depois, coloque o leite condensado da mesma forma que foi despejado o creme de leite, sem uso da colher. Cubra com coco ralado e reserve.

Bata as claras em neve, adicione açúcar e, em seguida, as gemas, uma a uma, e continue batendo. Depois, peneire a farinha de trigo e o chocolate so-

bre os ovos batidos. Acrescente o café solúvel e mexa vagarosamente (sem bater), com pão duro. Despeje essa massa sobre o recheio que está na assadeira. Leve ao forno.

Asse em forno brando (150°C) mais ou menos 01 hora. Deixe esfriar dentro do forno; enrole o rocambole e decore com os grãos de café torrado.

Receita de Elza de Castro Beraldo – Silvianópolis–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

