

**E-BOOK**

**CAFÉ COADO:  
DO PREPARO À HARMONIZAÇÃO**



 **MEUCAFÉ**  
GOURMET

*Seu bom gosto valoriza os sentidos*

# Apresentação

Antes de começarmos, nosso agradecimento por baixar este e-book.

Ele foi elaborado com o propósito de auxiliá-lo no preparo do café coado (em filtros de papel ou coador de tecido) e ajudá-lo a observar aspectos importantes relacionados a tudo o que você precisará para fazer um bom café coado:

- ✓ Quais os ingredientes e utensílios necessários
- ✓ Qual café comprar (superior, tradicional ou gourmet)
- ✓ Como identificar informações importantes das embalagens
- ✓ Como conservar adequadamente o café
- ✓ Como degustá-lo e harmonizá-lo com outros alimentos

Vamos abordar esses aspectos porque acreditamos que tudo isso faz diferença!

Mas é importante frisar também: este material não pretende esgotar o assunto. Ele pretende estimulá-lo a dar mais atenção a detalhes que facilmente passam despercebidos em nosso dia a dia.

E como faremos? De modo bem simples e prático, através de dicas rápidas. E para facilitar mais ainda, todas as informações estarão voltadas para o preparo apenas para uma pessoa, no caso, VOCÊ. Basicamente porque queremos individualizar a sua experiência.

Por outro lado todas as sugestões aplicam-se também ao preparo de café em quantidades maiores. Para tanto basta ajustar a quantidade de café e de água para o total de xícaras a serem preparadas.

Ao final, você estará apto a:

- ✓ Escolher melhor o café
- ✓ Prepará-lo tranquilamente em coador
- ✓ Combiná-lo com outros alimentos

Vamos lá!

## Do Início

Entende-se por *café coado* (ou café filtrado) o tipo de bebida que se obtém a partir da filtração por gravidade da água quente em contato com o café moído. Para que o processo tenha êxito, o filtro poderá ser de pano ou de papel, os mais comumente utilizados<sup>1</sup>.

São dois (02) os processos mais comuns para preparar o café coado:

1. água no pó
2. pó na água

No primeiro caso (água no pó), coloca-se o pó de café no coador ou filtro de papel e derrama-se a água; no segundo (pó na água), enquanto a água está sendo aquecida acrescenta-se o pó e coa-se.

O café coado, além de ser o método mais tradicional e o que mais se adequou ao sabor do brasileiro, é também o tipo de café mais consumido no mundo. A propósito, cerca de 92% da população mundial prefere o café dessa forma.

Tal afinidade com o café coado provavelmente é resultado de algo que muitas vezes não prestamos tanta atenção: ele é, em geral, o primeiro tipo de bebida (e método de preparo) ao qual somos apresentados na infância.

Provavelmente ele foi o *primeiro café das nossas vidas*, o que esteve mais presente no nosso dia a dia inclusive em nossa memória. E não por acaso ele nos faz viajar no tempo, nos faz recordar desde a casa da vovó até aquele momento em que era preparado na cozinha da casa de nossa mãe.

E de tão simples o café coado não exige sofisticados aparatos! Para fazê-lo são necessários apenas café, água e um filtro (de papel ou de pano). Só isso.

Mas engana-se quem pensa que o café coado – como bebida final – não apresenta complexidade. Ao contrário, dependendo do tipo de coador utilizado, resultados distintos serão obtidos. Veja o quadro a seguir:

---

<sup>1</sup> O mercado oferece aos consumidores diversidade de marcas, tamanhos e tipos de filtros. Além do papel e do tecido de algodão, encontramos filtros em nylon, aço inox e até em fios de ouro.

	<b>Óleos</b>	<b>Partículas</b>	<b>Cafeína</b>	<b>Visual da Bebida</b>
<b>Coador de Pano</b>	Menor retenção	Maior quantidade	Maior concentração	Menos brilhante
<b>Filtro de Papel</b>	Maior retenção	Menor quantidade	Menor concentração	Mais brilhante

Como se vê, o café coado (bebida final) apresenta características diferentes se preparado em coador de pano ou em filtro de papel, o que também vale para o processo empregado (“água no pó” ou “pó na água”). O que importa é que tanto um quanto outro oferece experiências bem interessantes.

## #1 – Ingredientes

Para fazer um excelente café coado é necessário estar atento aos elementos que você utilizará, como a **água**, o **café** e os **utensílios**. Logo, um bom café começa bem antes de você o preparar.

Em relação à **ÁGUA**, é fundamental observar o seguinte:

- A água é responsável por 95%-98% do café
- Ela é fundamental para interagir com os elementos sólidos presentes no pó
- A água a ser utilizada deve ser apenas filtrada ou mineral
- A água possui características importantes como o grau de alcalinidade e de acidez – e elas interferem no resultado do café
- Nunca se deve utilizar água da torneira no preparo do café, pois ela apresenta alta concentração de cloro – e o cloro altera significativamente o sabor do café
- A água deve ser fervida até o aparecimento das primeiras bolhas

- Excesso de fervura retira o oxigênio da água e compromete o resultado do café<sup>2</sup>
- Recomenda-se, após desligado o fogo, deixar a água repousar por 30 segundos a 1 minuto
- Água muito quente queima o pó quando ambos entram em contato



Agora, o CAFÉ:

- Prefira cafés 100% arábica (gourmet ou especiais) porque oferecem mais sabor e aroma
- Cafés do tipo tradicional e superior, mais baratos, têm menos aroma e menos sabor
- Se possível, adquira cafés em grãos para serem moídos no momento do preparo do café
- Adquira, se houver possibilidade, moedor de café caseiro
- Para os cafés já moídos e embalados, prefira os que foram torrados recentemente
- Ao moer os grãos, opte por moagem fina<sup>3</sup>

---

<sup>2</sup> Quando se fala em “fervura da água” há grande polêmica. Há os que defendem que a água deve ser fervida, os que são contrários e os que optam pela fervura moderada, aquela interrompida ao surgirem as primeiras bolhas. Em questão, a perda do oxigênio (quando a água ferve excessivamente), a dissolução dos elementos sólidos presentes no café e a temperatura necessária para que esse processo ocorra.

<sup>3</sup> Embora a moagem recomendada seja a fina, é sempre bom experimentar outras moagens a fim de explorar outros resultados que o café pode oferecer.

- Lembre-se que café envelhece e perde seus melhores atributos com o tempo
- Leia sempre as informações das embalagens. A partir delas você conhece melhor o café que está adquirindo: identifica a região do país onde foi cultivado, a fazenda produtora, a variedade de grãos utilizada (principalmente se for café 100% arábica), verifica o tipo de moagem, a data da torra etc.
- Cafés mais baratos em geral não apresentam informações detalhadas sobre o café
- Se comprar café em grande quantidade, dê preferência à embalagem a vácuo
- Não compre café fora da validade
- Nunca compre café cuja embalagem esteja furada ou rasgada
- O oxigênio (em contato com o café) prejudica sua qualidade, oxidando-o
- Experimente outras marcas, sempre!
- Escolha o café preferencialmente a partir do seu paladar
- Para sentir melhor o aroma e o sabor do café, beba-o não muito quente
- Se tiver dúvida sobre quantidades, use a medida-padrão: 100 ml de água para 1 colher de sopa (cheia)



Finalmente, os UTENSÍLIOS:

- Para o café coado, tenha sempre à mão o coador adequado
  - o Se for de papel, observe sua numeração e o suporte adequado (informados na embalagem)

- o Se for de tecido, veja se está em perfeitas condições (sem furos ou rasgos); se não, descarte-o
- Umedeça o coador (de papel ou de tecido) antes do preparo do café. Aproveite a água para aquecer a xícara e descarte-a em seguida
- Nunca reutilize o coador de papel
- Coador de pano tem prazo validade: ele dura cerca de 3 meses (nos casos de uso diário)
- Para o primeiro uso, ferva um pouco de água com café (torrado e moído), mergulhe o coador nessa mistura e deixe-o por cerca de 5 minutos. Isto o ajudará a reter melhor o sabor dos próximos cafés
- Nunca lave o seu coador com sabão. Após o uso, basta retirar o resíduo de pó de café e colocá-lo sob água corrente e lavá-lo
- Após limpo, guarde o coador na geladeira em um recipiente ou saquinho plástico. Você também pode colocá-lo no congelador. Este procedimento evitará a proliferação de bactérias
- Nunca prepare um novo café reaproveitando o pó já utilizado anteriormente
- Para manter a bebida aquecida por mais tempo, escale a xícara antes de preparar o café
- Opte por xícaras grandes, com bocal mais aberto. Xícaras maiores favorecem a expansão dos aromas do café coado



## ***Você Sabia Que...***

- O coador de café (em algodão) também é conhecido como *mariquinha* em alguns estados brasileiros?
- Diferentes tipos de água (se alcalina, se ácida, se salgada etc.) oferecem diferentes experiências com café?
- Que tal fazer o café com água com gás? Já pensou nisso?
- Minas Gerais responde por 80% da produção nacional de cafés de alta qualidade disponíveis no mercado?

## **#2 - Preparando o Café No Coador**

Com tudo à mão, vamos ao preparo do nosso café:

- Umedeça o coador com um pouco de água quente. Este procedimento ajudará o coador (seja de tecido ou de papel) a eliminar qualquer sabor residual (do tecido ou do papel) capaz de interferir no sabor da bebida
- Após o umedecimento, descarte a água utilizada
- Coloque a água (filtrada ou mineral) em uma panela e leve-a ao fogo
- Quando surgirem as primeiras bolhas, apague o fogo e deixe a água descansar (30 segundos a 1 minuto)
- Coloque a quantidade de café necessária no coador, sem pressão ou compactação
- Bata levemente ao redor do suporte a fim de o pó espalhar-se bem no interior do filtro
- Lembre-se da medida-padrão: 100 ml de água para 1 colher de sopa (cheia)
- Encaixe a xícara ou a caneca na base do suporte do coador
- Despeje suavemente a água sobre o pó, em sentido circular, envolvendo e encobrindo toda a superfície
- Não mexa o pó (que se encontra no coador) nem balance o suporte a fim de acelerar o processo de filtração

- Não permita que se formem bolotas de pó de café. Se surgirem, desfaça-as batendo - de leve - na lateral do suporte
- O tempo médio para que o café fique pronto é de 4 a 6 minutos
- Quando toda a água já tiver passado pelo pó de café sua bebida estará pronta

## **Atenção!**

- Se a medida-padrão de café não agradar, ou seja, se a bebida preparada estiver pouco ou muito concentrada para você, reduza a quantidade de água ou aumente a quantidade de pó de café no próximo preparo
- Lembre-se: café é experimentação - e só você saberá prepará-lo ao seu gosto!

## **Você Sabia Que...**

- A temperatura da água, para um bom café coado, deve estar entre 94°C e 96°C?
- A fervura excessiva da água causa perda de oxigênio, necessário para que ocorra interação positiva entre os componentes aromáticos do café?
- O café contém elementos sólidos, responsáveis por seus aromas e sabores?
- E que esses elementos sólidos se dissolvem, prejudicando o café, quando a água é fervida excessivamente?
- Por outro lado, que servir o café em xícaras grandes favorece o contato entre o café e o oxigênio, o que faz com que a bebida fique mais agradável?

## **#3 - Tomando O Café**

Entre os especialistas em café uma das arraigadas discussões refere-se ao uso de adoçantes (açúcar ou adoçantes artificiais). É bem verdade que o paladar mais usual do brasileiro acostumou-se à presença do elemento doce à bebida, de tal sorte que é bastante comum ouvir que “sem açúcar o café não desce” ou que “amarga basta a vida” - enquanto o tomador de café serve-se de uma ou duas doses de açúcar.

Discussões à parte, o certo é que a presença do elemento adoçado altera a percepção que se pode obter do café na xícara.

Assim, elementos como *sabor, doçura natural do café, amargor, acidez, corpo, sabor residual, adstringência ou defeitos (do café)* são drasticamente camuflados e, por conseguinte, torna-se praticamente impossível identificar com clareza o que o café tem de melhor ou de ruim, infelizmente.



Assim, algumas sugestões para o momento em que você for beber o café:

- Antes de tomá-lo, cheire a bebida e observe se o aroma remete a algum elemento como frutas, flores, grãos, especiarias etc.
- Experimente tomá-lo sem açúcar ou adoçantes artificiais
- Cafés de qualidade (gourmet e especiais) têm doçura natural
- Tente identificar características como o doce, o salgado, o ácido e o amargo
- Sinta o café em toda a boca e avalie como ela se comporta, principalmente na língua
- Depois de tomar o café, observe se permaneceu algum sabor residual na boca, persistente ou agradável, amargo ou desagradável (como o adstringente)
- Se o café apresentar acentuado amargor, é possível que tal seja decorrente da (baixa) qualidade do grão, da torra muito escura ou do preparo inadequado
- Não reaqueça o café nem tome bebida preparada há horas. Descarte-o e faça um novo café

- Se utilizar garrafa térmica, tenha uma só para o café. Escale-a sempre para limpá-la e preservar sua capacidade aquecedora
- Lembre-se: café fresco é sempre mais gostoso



### ***Você Sabia Que...***

- Alguns cafés causam a sensação de secura na boca, semelhante à sensação de comer uma banana verde, e que a isso se dá o nome de *adstringência*?
- O café de baixa qualidade por vezes apresenta aromas como o de acetona, éter, vinagre, remédio, mofo etc. e que tais características indicam a sua baixa qualidade?
- O café em garrafa térmica deve ser consumido até 30 minutos após o preparo, pois, além disso, a bebida estará oxidada?

## **#4 - Preservando O Café**

Preparado o café e devidamente tomado, cuide para que o pó ou os grãos remanescentes não percam a qualidade. O oxigênio é, de longe, o maior vilão e responsável pela oxidação do café, comprometendo assim seus melhores atributos (corpo, aroma e sabor).

Então, como conservar o café para os próximos usos?

- Prefira embalagens de 250g ou 500g, a depender do quanto você consome

- Embalagens menores favorecem consumo mais rápido do café, diminuindo as possibilidades de - no futuro - você consumir produto fora da validade ou sem as melhores características de aroma e sabor
- Mantenha a embalagem do café sempre bem fechada
- Use potes herméticos e mantenha o café protegido da luz e de odores fortes
- Nunca deixe a embalagem de café aberta na geladeira. Com o passar dos dias ele absorverá os odores ali presentes
- Bem acondicionado em pote hermético, o café pode ser mantido na geladeira por um bom tempo. Além do mais, o processo de oxidação ocorrerá mais lentamente em virtude da temperatura mais baixa
- Latas são excelentes para guardar café moído ou em grãos



### ***Você Sabia Que...***

- Consumir o café em quantidades adequadas também é uma prática sustentável?
- Os cafés de qualidade (gourmet e principalmente os especiais) são rastreáveis, o que permite saber - em detalhes - a origem do café, a quantidade de sacas colhidas, a(s) variedade(s) utilizadas etc?
- Cafés de qualidade têm como pressuposto a escolha criteriosa das sementes, a colheita seletiva dos grãos, a secagem sem uso de máquinas e o uso de embalagens adequadas e que protejam o café da luz e do oxigênio?

## #5 - Café Combina Com...

Agora vamos abordar algumas possibilidades de combinação (ou de harmonização) entre o café e outros elementos.

O principal é encontrar harmonia entre os elementos envolvidos para que a experiência gustativa seja agradável. Lembre-se que o mais importante é a reação em seu paladar.

Abaixo você encontrará sugestões gerais bem como ideias de harmonização entre café, alimentos doces, salgados e cítricos, especiarias e bebidas.

### Sugestões Gerais

- Importante lembrar que harmonizar um alimento com outro é uma experiência pessoal
- Nem todos os alimentos causarão a sensação de agradabilidade com o café. Daí a importância de variar e experimentar várias possibilidades de combinação
- Ao combinar alimentos e café, opte por cafés de qualidade, principalmente os do tipo gourmet ou especiais
- Cafés gourmet e especiais são predominantemente suaves, de torra média (variando da clara à média-escura) e possuem atributos bem marcantes, como doçura
- A depender da região produtora do café, do tipo de grão, se se trata de um “blend”<sup>4</sup> ou de um “varietal”<sup>5</sup> etc., o café combinará mais com determinado alimento que com outro
- Se possível, varie - e experimente - cafés de regiões diferentes, de variedades arábica diversas e surpreenda-se com a diversidade de sensações

---

<sup>4</sup> “Blend” (mistura) corresponde à composição de cafés a partir de vários tipos de grãos. Por exemplo, grãos robusta e grãos arábica.

<sup>5</sup> “Varietal” é a variedade dos grãos arábica, como Mundo Novo, Bourbon, Acaia, Rubi, Topázio etc. Cada variedade, embora 100% arábica, apresenta características (de aroma e sabor) diferentes.

- Café coado combina muito bem com alimentos doces ou salgados, mais até que o café expresso
- Quando consumir café com alimentos adocicados, evite adoçar o café com açúcar ou adoçantes artificiais
- Antes de levar a xícara à boca, sinta o aroma do café. Se preferir, feche os olhos e inspire o aroma
- Se possível, anote suas impressões e reações (aos aromas e sabores do café)

### **Doces**

- Experimente integrar o café às receitas de sobremesas doces, como pudins, flans, bavaoise, musses, sorvetes, shakes, tortas, rocamboles, biscoitos etc.
- Se a receita levar café solúvel, experimente substituí-lo por cafés de qualidade (gourmet ou especial). Neste caso, prepare o café um pouco mais intenso (concentrado)
- Bolos mais simples, sem cremes ou coberturas, são ideais para harmonizar com o café
- Cheesecakes e *tiramisu*, ambos doces, caem bem com café
- Comidas de milho harmonizam-se muito bem com café, principalmente o coado
- Experimente tomar o café com um pedaço de doce de leite na boca, deixando-o derreter lentamente
- Se preferir, coloque o doce de leite (em pedaços ou pastoso) no fundo da xícara, coloque o café e experimente!
- Outra possibilidade: café com torrone (doce com amêndoas). Delicioso!
- Também vale a pena não esquecer o sorvete. Experimente!



## Salgados

- Saiba que o salgado tem a capacidade de realçar o doce e o corpo do café
- Pratos com carne de porco, frango, peixe ou camarão podem receber café em seus molhos
- O café também combina com risoto, principalmente com funghi, por exemplo
- O café também pode ser acrescentado em molhos para saladas
- Experimente o café também com queijos
- Queijos do tipo mozzarella, provolone, búfala, meia cura, tipo minas, emental, grana padano, parmesão (não ralado) etc. combinam bem com café
- Escolha o queijo de sua preferência, corte alguns pedaços e experimente-os à medida em que toma o café
- Ou, se preferir, prove, no mesmo momento, queijos diversos e analise a reação deles com o café
- Quirches também são outra opção de combinação. Fique atento, contudo, à reação entre o café e as ervas comumente usadas, como alecrim e manjeriço
- Tapioca, obtida a partir da macaxeira, combina com café e tem a vantagem de não conter trigo nem glúten
- Experimente o café com embutidos. Lembre-se que a presença de temperos (como a pimenta, por exemplo) causará alteração no sabor

## Especiarias e Frutas

- Experimente colocar especiarias em seu café, como a canela (moída ou em pau), o cardamomo, a pimenta (rosa, por exemplo), o anis estrelado, o gengibre, cravo-da Índia, a baunilha etc.
- Devido ao sabor marcante, utilize as especiarias com moderação. Gradualmente você saberá dosar a quantidade mais adequada ao seu paladar
- Ao acrescentar especiarias, observe como o café se comporta em sua boca antes e depois de associá-lo a algum outro alimento
- Que tal colocar casca de limão no café? Você vai se surpreender!
- Se quiser, pingue gotas de limão siciliano no café. Na falta, use o limão tahiti
- Se você gosta de melão, experimente comer uma fatia e, em seguida, tomar um cafezinho. Que tal?



## Bebidas

- O café cai bem com bebidas e na composição de drinks e coquetéis
- Uísque, vodka, rum, cachaça, conhaque harmonizam-se excelentemente com café
- Excelente opção para o fim do almoço ou do jantar: café com Vinho do Porto ou Marsala
- Xaropes (de damasco, de laranja, amêndoas etc.) são opções para drinks com cafés

- Licores à base de leite podem (e devem) ser combinados com café, seja como base para drinks, seja como acompanhamento

### ***Você Sabia que...***

- Não há instrumento melhor que a sua língua para perceber o doce, o salgado, o cítrico e o amargo?
- Embora os sabores sejam 4, o olfato, em média, é capaz de identificar milhares de diferentes aromas?
- A impressão que temos sobre um alimento ou bebida é decorrente da ação conjunta entre os sistemas olfativo e gustativo?

### **C**hegamos Ao Fim...

Obrigado por nos acompanhar neste e-book!

Fizemos o possível para abordar diversos aspectos relacionados ao café coado a fim de ampliar sua percepção e, principalmente, para que ele lhe ofereça novas - e prazerosas - experiências. Foi apenas o começo. Em breve estaremos com outras sugestões para você.

E como o café promove relacionamentos, que tal nos enviar e-mail contando suas experiências, dúvidas, críticas e sugestões? Teremos o maior prazer em atendê-lo.

Eis o nosso e-mail: [contato@meucafe gourmet.com.br](mailto:contato@meucafe gourmet.com.br)

Até breve!

### **Equipe Meu Café Gourmet**

[meucafe gourmet.com.br](http://meucafe gourmet.com.br)

[facebook.com/meucafe gourmet](https://facebook.com/meucafe gourmet)

Copyright 2015 - Meu Café Gourmet ® Todos os Direitos Reservados

