

SABORES COM CAFÉ



SABORES COM CAFÉ

**BELO HORIZONTE
EMATER-MG
ABRIL DE 2016**

FICHA TÉCNICA

Autora:

Extensionista de Bem Estar Social da EMATER-MG

Maria do Carmo Cunha Fontes

Unidade Regional de Manhuaçu

Fotografia

Maria do Carmo Cunha Fontes

Revisão Lingüística

Maria do Carmo Cunha Fontes

Digitação

Maria do Carmo Cunha Fontes

Projeto Gráfico e Diagramação

Cezar Hemetrio

Emater-MG

Av. Raja Gabaglia, 1626. Gutierrez - Belo Horizonte, MG.

www.emater.mg.gov.br

| | |
|--------------|-----------------------------------|
| Série | Ciências Biológicas |
| Tema | Bem-estar Social |
| Área | Processamento de Alimentos |

FONTES, Maria do Carmo Cunha. **Sabores com café**. 3ª ed. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2016. 84 p. il.

CDU 633.73(083.12)

AGRADECIMENTOS

A Deus pela oportunidade de realizar mais este trabalho.

Ao meu esposo Juarez, pela compreensão e respeito ao meu trabalho.

Aos meus filhos, Vítor e Bárbara, pelo incentivo, ainda que a distância.

Ao Rômulo Mathozinho, Gerente Regional da EMATER-MG, degustador dos

produtos, pelo apoio, dicas e bibliografias.

Ao Julian Silva Carvalho, Coordenador Técnico Estadual da EMATER-MG, pelo apoio, oportunidade e credibilidade.

As Mulheres Rurais pela dedicação, compromisso, divulgação e o apoio na realização dos eventos do Café realizados em Manhuaçu.

APRESENTAÇÃO

O ato de se tomar um cafezinho é considerado um valor cultural no Brasil e em Minas Gerais. É comum ao nos encontrarmos com amigos na rua, convidá-los para tomar um café com prosa. Em nossas casas, quando recebemos alguém, uma das primeiras coisas a se fazer é oferecer um cafezinho. Também gostamos de sentir o seu aroma e de saboreá-lo após as refeições.

Este livro, "Sabores com Café – Agregando valor ao Café", elaborado pela Maria do Carmo Cunha Fontes, é uma excelente forma de se conhecer um pouco mais do prazer que esta bebida pode proporcionar ao nosso paladar. Com uma grande competência agrega-

da à percepção, sensibilidade, dedicação e entusiasmo, adquirida com o trabalho como extensionista em uma região produtora de café, temos neste livro informações sobre como preparar um bom café e diversos outros pratos, doces ou salgados, que podem vir de acompanhamento em uma mesa de café ou podem ser servidos nas refeições, como sobremesas ou em coquetéis.

A EMATER MG com este trabalho da região de Manhuaçu, torna público, um dos muitos trabalhos que são realizados junto aos agricultores familiares de Minas Gerais, sendo este livro um convite para se tomar um bom cafezinho e, ... bem acompanhado.

Romulo Mathozinho de Carvalho
Gerente Regional EMATER MG

INTRODUÇÃO

O Brasil é o maior produtor mundial de café, com uma produção anual estimada em algumas dezenas de milhões de sacas.

O cultivo do café é de grande importância na geração de emprego, na distribuição de renda, na manutenção de mão de obra no meio rural, etc.

O consumo de café tem seus benefícios como fonte de minerais, vitaminas, aminoácidos, lipídeos, açúcares, possui também cafeína e tem atividade anti-oxidante.

O café é uma bebida única, versátil e que faz parte da vida e da história do Brasil.

Este trabalho tem por objetivo apresentar receitas alternativas de preparo do café, não só na forma mais tradicio-

nal como bebida, mas também, como importante ingrediente na preparação de diversas iguarias, doce ou salgada.

São receitas de fácil preparo, que podem incrementar a alimentação da família no dia a dia e ao mesmo tempo agregar valor ao produto com a finalidade de aumentar o consumo e a renda da família.

Algumas dessas receitas são de domínio público e outras foram elaboradas por mim, testadas pelas mulheres rurais, nos cursos realizados nas comunidades rurais, através da EMATER-MG.

Os produtos também são apresentados nos eventos do café desde 2002, e principalmente, nos Concursos de Qualidade de Café da Agricultura Familiar da Região das Matas de Minas.

Maria do Carmo Cunha Fontes
Extensionista de Bem Estar Social
EMATER – MG
Manhuaçu - MG

SUMÁRIO

| | |
|---|----|
| PREPARO ARTESANAL DO CAFÉ..... | 7 |
| PÃES, BOLOS E BISCOITOS | 18 |
| BOLO DE CAFÉ | 19 |
| BOLO DE CAFÉ E AMEIXA PRETA | 20 |
| BOLO CAPUCCINO | 21 |
| BOLO DE CHOCOLATE COM CAFÉ | 22 |
| BREVIDADE COM CAFÉ..... | 23 |
| BROA DE CAFÉ | 24 |
| BROINHA DE COCO COM CAFÉ | 25 |
| BISCOITO DE CHOCOLATE COM CAFÉ | 26 |
| CASADINHO COM CAFÉ | 27 |
| COOKIE DE COCO COM CAFÉ | 28 |
| NHOQUE DE CAFÉ | 29 |
| PÃO DE MEL COM CAFÉ..... | 30 |
| BISCOITO ASSADO COM CAFÉ | 31 |
| PÃO DE LÓ COM CAFÉ..... | 32 |
| PÃO DE FORMA COM CAFÉ..... | 33 |
| PÃO RECHEADO | 34 |
| ROCAMBOLE DE CAFÉ..... | 35 |
| ROSCA DE COCO COM CAFÉ | 36 |
| ROSCA NATALINA DE CAFÉ..... | 37 |
| ROSQUINHA DE COCO COM CAFÉ | 38 |
| SEQUILHOS DE LEITE CONDENSA- DO COM CAFÉ | 39 |
| SOBREMESAS..... | 40 |
| BALA DE CAFÉ I | 41 |
| BALA DE CAFÉ II | 41 |
| BALA DE COCO COM CAFÉ..... | 42 |
| AMENDOIM DOCE COM CAFÉ .. | 43 |
| BEIJINHO DE CAFÉ..... | 43 |
| BRIGADEIRO DE CAFÉ | 44 |
| BOMBOM DE CAFÉ | 45 |
| CANUDINHO DE DOCE DE COCO COM CAFÉ..... | 46 |
| COCADA DE CAFÉ..... | 47 |
| DOCE DE LEITE COM CAFÉ EM BARRA..... | 48 |
| DOCE DE LEITE COM CAFÉ EM PASTA | 49 |
| DOCE DE LEITE EM PÓ COM CAFÉ | 50 |
| DOCINHO DE CAFÉ E NOZES | 51 |
| PAVÊ GELADO DE CAFÉ | 52 |
| PAVÊ CAPUCCINO | 53 |
| MOUSSE DE CAFÉ | 54 |
| PALHA ITALIANA COM CAFÉ..... | 54 |
| PÉ DE MOLEQUE COM CAFÉ..... | 55 |
| PUDIM CROCANTE DE CAFÉ | 56 |
| PUDIM DE LEITE CONDENSADO COM CAFÉ | 57 |
| SORVETE DE CAFÉ..... | 58 |
| SUSPIRO DE CAFÉ | 59 |
| TORTA PRETA COM CAFÉ | 60 |
| SALGADOS | 62 |
| BATATAS GRATINADAS COM CAFÉ | 63 |
| FRANGO COM CAFÉ..... | 64 |
| LEGUMES GRATINADOS | 65 |
| MACARRÃO AO MOLHO DE CAFÉ..... | 66 |
| ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA COM MOLHO DE CAFÉ | 67 |
| TÁBUA DE FRIOS COM MOLHO DE CAFÉ | 68 |
| COQUETÉIS | 69 |
| BATIDA DE CAFÉ | 70 |
| CAFÉ CAPUCCINO | 70 |
| CAFÉ ESPECIAL | 71 |
| CAFÉ GELADINHO | 71 |
| CAPUCCINO COM CONHAQUE. | 72 |
| MILK-SHAKE DE CAFÉ | 73 |
| LICOR DE CAFÉ I | 74 |
| LICOR DE CAFÉ II | 75 |
| LICOR REAL DE CAFÉ | 75 |
| ORANGE COFFEE | 76 |
| CAFÉ COM CHOCOLATE E CONHAQUE | 77 |
| CAFÉ ESPUMANTE..... | 78 |
| FRAPÊ GELADO DE CAFÉ | 79 |

PREPARO ARTESANAL DO CAFÉ

SELEÇÃO DOS GRÃOS

A seleção manual dos grãos de café, para a torra, deve ser feita separando os grãos pelo tipo, tamanho e defeitos. Os defeitos dos grãos podem ser de natureza intrínseca (preto, verde, ardido, chocho, mal granado, quebrado e os brocados) ou extrínseca (coco, marinho, paus, casca e pedras) sendo que os mais prejudiciais à bebida são os pretos, verdes e ardidos que não devem existir nos lotes que serão torrados.

É importante que se faça a seleção dos grãos para que a torração seja mais uniforme e de melhor qualidade.



PROCESSO DE TORRA

A boa torra é aquela que permite e traz melhores características de sabor e aroma a cada tipo de grão.

É um processo de tempo/temperatura, onde ocorrem mudanças nos grãos crus.

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% niacina, vitamina do complexo B, 7% a 9% de ácidos clorogênicos, que são os antioxidantes e a cafeína.

Do ponto de vista alimentício, todos esses componentes fazem do café uma bebida saudável e rica em propriedades nutricionais. Para que essas propriedades benéficas sejam conservadas, 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 seriam praticamente destruídos restando apenas a cafeína, que não é destruída com a excessiva torra.

O grão cru pode ter até 12% de umidade, enquanto o grão torrado pode ter no máximo 6% de umidade (permitted por legislação), porém, utiliza-se em torno de 3% de umidade.

TIPOS DE TORRA

A torra pode ser Clara, Média e Escura.

A **Torra Clara** preserva mais os óleos aromáticos (grãos permanecem secos), mas acentua a acidez da bebida.



A **Torra Média** preserva os óleos aromáticos, mas acentua o aroma e o sabor.



A **Torra Escura** dá ao grão um aspecto oleoso, que é o resultado da perda dos óleos aromáticos do café, por isso a torra muito escura produz uma

bebida com pouco aroma e sabor mais amargo. A torração muito escura encobre os defeitos que o café pode conter e não permite definir, com eficiência, o seu aroma e sabor.

Na torração os grãos pretos se carbonizam; os quebrados, as conchas e o mal granado tornam-se escuros devido ao seu volume reduzido em relação aos grãos perfeitos



MOAGEM

Após a torra ocorre a moagem que é fundamental também, para uma boa bebida.

A moagem pode ser:

- **Pulverizada Fina** - para o preparo de café árabe, onde o pó não é coado.
- **Muito Fina** - a água levará mais tempo para passar pelo coador proporcionando uma bebida mais forte com mais sabor e aroma.

- **Média** - é a mais indicada para a dona de casa e a mais encontrada no mercado.
- **Média Grossa** - Utilizada para o café expresso
- **Grossa** – Não é indicada para filtro de papel e coador de pano, pois a água passará mais rapidamente pelo coador não permitindo que a extração seja ideal. A moagem grossa é indicada para cafeteira italiana.

PARA OBTENÇÃO DA BEBIDA ALGUMAS RECOMENDAÇÕES QUE SÃO FUNDAMENTAIS DEVEM SER SEGUIDAS:

- Quanto melhor é a matéria prima, mais suave, deliciosa e aromática será a bebida;
- Preparar somente a quantidade de bebida que vai ser consumida imediatamente, ou, no máximo, durante a hora seguinte;
- O ponto de torra e a moagem são importantes na determinação de um café de qualidade;
- Lavar o coador de pano somente com água e jamais com detergentes, alvejantes ou com o mesmo café que sobrou. Guarde-o depois em lugar fresco ou na geladeira;
- Use água filtrada ou mineral. Evite a água de torneira devido ao excesso

de cloro, que pode alterar o sabor da bebida;



- Para coar o café a água deve estar bem quente. Não deixe ferver;



- Somente a água deve passar pelo pó de café. Não deve repassar o café já preparado, pois torna a bebida muito amarga, áspera e desagradável



- O pó de café usado (borra) é o pior inimigo do sabor, do aroma e de sua saúde.
- Nunca misture o pó de café usado ao pó de café fresco, senão perderá a qualidade da bebida preparada.
- Prepare o café em recipientes limpos;
- Não reutilize o café coado em um novo preparo;
- A garrafa térmica deve ser limpa e de uso exclusivo do café;
- Aumente a quantidade de pó, se a bebida resultar sem sabor. Se ela ficar amarga, áspera ou desagradável, diminuir o tempo de contato da água e a quantidade de pó;
- Manter o pó em lugar fresco de preferência na geladeira, em recipiente fechado, para não haver absorção de outros odores;

- Deve-se degustar um café preparado na hora ou mais recente possível, pois um café preparado a mais tempo não tem o sabor agradável de um café fresco.
- Não adoçar o café antes de ser preparado. Deixar isto à gosto de cada pessoa



- Use medida, não “adivinha.” Utilize de 70 a 100 gramas de pó para um litro de água (que corresponde a 6 a 8 colheres de sopa/litro).
- Para preparar 1 (um) litro de café pode-se utilizar a tabela abaixo:

| Qualidade de bebida | Quantidade de pó por litro |
|----------------------------|---|
| Fraco | Abaixo de 70 gramas (6 colheres de sopa) |
| Médio | De 70 à 90 gramas (7 colheres de sopa) |
| Forte | 100 gramas (8 colheres de sopa) |
| Para o preparo de receitas | 120 a 140 gramas (10 a 12 colheres de sopa) |



1 (uma) colher de sopa equivale a aproximadamente 12 gramas



NOÇÕES DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DOS PRODUTOS COM CAFÉ

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.

As boas práticas, vão desde as instalações físicas, passando por rigorosas regras de higiene pessoal, dos utensílios, dos equipamentos e do local de traba-

lho até a estocagem e a expedição dos produtos elaborados.

Para garantir a qualidade sanitária dos produtos com café devem ser observados os seguintes aspectos:

1 - HIGIENE DO MANIPULADOR:

- Usar avental limpos, preferencialmente branco.
- Proteger completamente os cabelos, mantendo presos e sob toucas e, no caso dos homens, devem evitar o uso de barba e bigode.

- Usar obrigatoriamente a máscara de rosto na área de processamento.



- Usar luvas ou pinças e a máscara de rosto para embalar os produtos.
- É proibido o uso de relógio, pulseiras, anéis, aliança porque podem cair no produto além de provocar a contaminação devido a não higienização desses objetos.
- Manter as unhas sempre curtas e sem esmalte.
- Escovar as unhas e lavar as mãos com água corrente e sabonete bactericida antes de começar o preparo dos produtos, toda vez que levar as mãos ao rosto ou a qualquer outra parte do corpo, quando mexer com material de limpeza ou lixo e depois de ir ao banheiro.



- Não tossir, nem espirrar perto dos produtos, do material ou das matérias-primas.
- Pessoa com diarreia, doenças infecto-contagiosas, infecção, feridas ou inflamações na pele que possam causar contaminação do ambiente ou de outros manipuladores, não devem trabalhar na área de manipulação de alimentos.
- As pessoas que mantêm contatos com alimentos devem submeter-se aos exames médicos e laboratoriais que avaliem a sua condição de saúde antes do início da atividade e/ou periodicamente, após o início das mesmas. O exame médico e laboratorial dos manipuladores deve ser exigido também em outras ocasiões em que houver indicação, por razões clínicas ou epidemiológicas.

2 - HIGIENE DOS UTENSÍLIOS



- No preparo de produtos, a higiene dos utensílios e do material também é imprescindível.
- Bacias, tigelas, xícaras, copos, talheres, facas, pás, rolo de massas, jarras, assadeiras e formas devem ser muito bem lavados, com água e detergente, depois enxaguados em água corrente limpa. Em seguida devem ser bem secos para evitar a formação de bolores. Antes de usá-los, recomenda-se passar todos os utensílios em água fervente ou em solução clorada ou ainda no vapor.

3 - HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS



Alguns cuidados com os equipamentos são fundamentais para garantir sua limpeza e durabilidade.

A correta higienização dos equipamentos (Fogão, Liquidificador, Batedeira, Forno, etc...) no início e no fim do processo torna-os seguros, pois garante que todos os resíduos de alimentos sejam completamente eliminados. Eles devem ser bem lavados com água e sabão e depois enxaguados em água corrente limpa. Antes de usá-los, recomenda-se passar todos em água fervente ou em solução clorada para garantir mais higiene

4 - HIGIENE DAS INSTALAÇÕES



Assim como a higiene dos utensílios e dos equipamentos, a higiene das instalações é essencial para garantir que o produto saia para consumo e comercialização em perfeitas condições higiênico-sanitárias

Os procedimentos básicos são:

- Pias, balcões e bancadas – lavá-los antes e depois das atividades com água e detergente, enxaguá-los e desinfetá-los com solução clorada antes do uso;

- Piso – deve ser mantido sempre limpo. Depois das atividades, deve ser lavado com sabão, enxaguado e desinfetado com solução clorada. Antes de iniciar as atividades, o piso deve ser enxaguado novamente com uma solução clorada;
- Azulejos, portas, armários, prateleiras e gavetas devem ser limpos semanalmente;
- Teto, lustres e luminárias devem ser limpos mensalmente para se evitar o acúmulo de poeira, insetos e a formação de teias-de-aranha.

5 - HIGIENE AMBIENTAL

A higienização do local, equipamentos e utensílios são de suma importância, porém além desta rotina deve-se também:

- Remover o lixo diariamente, quantas vezes necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;
- Impedir a presença de animais domésticos no local de processamento;
- Manter o controle de insetos, roedores e pragas no ambiente.

6 - ÁREA EXTERNA

A área externa ao local de processamento deve ser isenta de odores indesejáveis, fumaça, pó, animais, pragas e vetores e outros contaminantes e não devem estar expostos a inundações com o objetivo de evitar riscos de perigos, contaminação de alimentos e agravos à saúde

7 - MATÉRIA PRIMA

Os grãos de café, ao serem retirados da natureza, na ocasião da colheita, podem estar contaminados com a presença de microorganismos, poden-



do provocar enfermidades ao ser humano. A qualidade do produto final é também afetada pela presença de materiais estranhos como restos de galhos, folhas, terra, pedregulhos, entre outros.

Para a obtenção de produtos de qualidade assegurada, o primeiro passo é utilizar a matéria-prima “ café” de boa qualidade.

Como todo produto, o café requer cuidados que vão desde a colheita, pas-

sando pela secagem dos grãos no terreiro, até o seu armazenamento.

No processo do preparo do café, a seleção dos grãos, os tipos de torra e a moagem, são de fundamental importância para a obtenção de um produto final de qualidade.

8 - QUALIDADE DA ÁGUA:

Como princípio geral na manipulação de alimentos somente deve ser utilizada água potável em abundância.

Para garantir a qualidade da água a mesma deverá ser armazenada em reservatório limpo e vedado para prevenir contaminações.

As águas de poços, minas e outras fontes alternativas só devem ser usadas desde que não exista risco de contaminação (fossa, lixo, pocilga) e quando submetidas a tratamento de desinfecção.

9 - ELIMINAÇÃO DE EFLUENTES E ÁGUAS RESIDUAIS

O local de processamento dos produtos com café deve dispor de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, o qual deve ser mantido em bom estado de funcionamento. Todos os tubos de escoamento (incluídos o sistema de esgoto) devem ser adequados e devem ser construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

10 - PROCEDIMENTO DE PRODUÇÃO



É importante seguir as tecnologias adequadas para cada tipo de produto para facilitar o trabalho.

As tecnologias devem ser adequadas à capacidade e às condições de equipamentos e instalações.

11 - INFORMAÇÕES AO CONSUMIDOR:



O rótulo é a identificação do produto e deve conter todas as informações que o consumidor precisa saber quanto à composição do produto, a forma de utilização e à manutenção do produto, dentre outras. O fabricante precisa conhecer a legislação específica à rotulagem de alimentos

COMO MEDIR CORRETAMENTE OS INGREDIENTES

Para o sucesso de uma receita, o primeiro passo é medir corretamente os ingredientes. Para isso deve seguir algumas recomendações que são:

1. Utilizar sempre as medidas padrões:



2. Para medir os ingredientes secos, como a farinha de trigo, açúcar, fubá, maisena, fermento em pó, chocolate em pó, sal, polvilho, etc., faça o seguinte:

- a) Peneire cada ingrediente seco separadamente, não aproveitando o conteúdo que sobrou na peneira



- b) Coloque a medida padrão (ex.: xícara de chá) sobre uma superfície lisa e, com auxílio de uma colher, encha a medida. Não dê pancadinhas e nem pressione o ingrediente com a colher, para que não ocorra a compactação.



- c) Nivele o conteúdo, passando a lâmina de uma faca de mesa ou uma espátula de confeitar bolo.



3. Para medir ingredientes sólidos, como manteiga, açúcar mascavo, amendoim em grão ou amendoim moído, coco ralado, fermento biológico, queijo ralado, faça o seguinte:

a) Coloque o ingrediente na xícara de medida de forma gradativa, compactando, com o auxílio de uma colher, cada quantidade adicionada, eliminando os espaços vazios que possa se formar.



b) Nivele o ingrediente na borda da medida, com as costas de uma faca.



4. Para medir líquidos, mantenha a xícara de medida sobre uma superfície plana e observe as marcas existentes nas bordas.



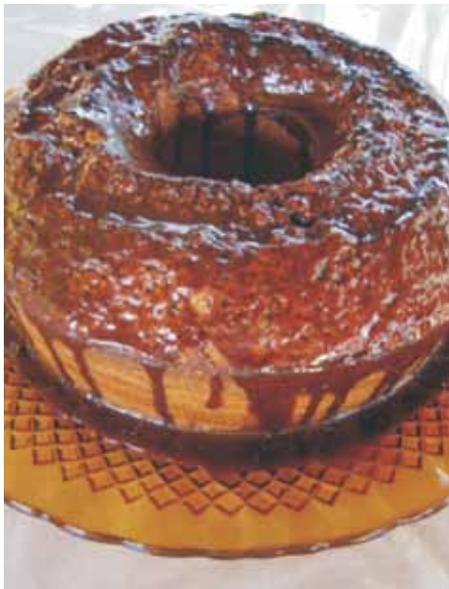
Para se utilizar as colheres padronizadas a dona de casa deve seguir os mesmos passos das xícaras padrões.

As medidas abaixo representam: 1 colher de sopa, 1/2 colher de sopa, 1 colher de chá e 1/2 colher de chá



PÃES, BOLOS E BISCOITOS

BOLO DE CAFÉ



Formulação

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de margarina
- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de café forte, sem açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes.

- Peneirar a farinha, o chocolate e o fermento químico em pó e reservar
- Bater as claras em neve e reservar.
- No liquidificador, bater o açúcar, a margarina, as gemas e o café
- Misturar os ingredientes líquidos aos secos
- Adicionar as claras batidas em neve.
- Levar para assar em tabuleiro untado e em forno quente.
- Depois de assado, cobrir com o glacê.
- Deixar esfriar.
- Embalar.
- Rotular.

Glacê

- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cálice de café forte sem açúcar
- Numa panela levar ao fogo todos os ingredientes.
- Logo após a fervura, desligar o fogo e cobrir o bolo.

Rendimento: 30 fatias

BOLO DE CAFÉ E AMEIXA PRETA



Formulação

- 1 xícara (chá) de açúcar
 - 2 ovos
 - $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de margarina
 - 2 e $\frac{1}{4}$ xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
 - $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de castanhas picadas
 - $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de ameixa preta picada
 - $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de café forte, sem açúcar
- Glaçúcar para polvilhar

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes
- Numa vasilha peneirar a farinha e o fermento químico em pó e reservar

- Acrescentar aos ingredientes reservados as castanhas e as ameixas
- Bater, os ovos, o açúcar, a manteiga e o café no liquidificador.
- Juntar as duas misturas e mexer bem.
- Colocar numa forma de bolo inglês de 24 cm x 10 cm untada e polvilhada com farinha de Trigo.
- Assar em forno quente.
- Polvilhar glaçúcar.
- Deixar esfriar.
- Desenformar.
- Rotular.
- Embalar.

Rendimento: 18 fatias

BOLO CAPUCCINO



Formulação

- 1 xícara (chá) açúcar refinado
- 3 claras em neve
- 3 gemas
- ¼ xícara (chá) de margarina derretida
- ½ xícara (chá) de leite
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ½ xícara (chá) de capuccino em pó
- 1 pitada de sal

Tecnologia de Fabricação

- Medir e peneirar a farinha, o fermento químico em pó e o capuccino

- Bater as claras em neve e reservar;
- Bater no liquidificador, as gemas, o açúcar, a manteiga e o leite até ficar cremoso;
- Misturar os ingredientes líquidos aos ingredientes secos.
- Acrescentar as claras em neve e misturar lentamente.
- Colocar numa forma de bolo inglês de 24 cm x 10 cm untada e polvilhada com farinha de Trigo.
- Assar em forno médio, pré-aquecido, aproximadamente 35 minutos.
- Esfriar, embalar e rotular.

Rendimento: 18 fatias

BOLO DE CHOCOLATE COM CAFÉ



Formulação

- ½ xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) chá de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ¾ de xícara (chá) de óleo
- 1 pitada de bicarbonato
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 xícara (chá) de café forte, sem açúcar

Tecnologia de Fabricação

- Peneirar a farinha, o chocolate, o bicarbonato e o fermento químico em pó e reservar.
- Bater as claras em neve e reservar.
- Bater no liquidificador o óleo, as gemas e o açúcar e o café.
- Misturar os ingredientes secos aos batidos no liquidificador.
- Acrescentar as claras em neve.
- Colocar em tabuleiro untado e enfarinhado.

- Assar em forno moderado.
- Deixar esfriar
- Dividir o bolo ao meio e rechear.

Recheio para o bolo

- 1 ½ xícara de leite
- 1 xícara de café forte
- ¾ de xícara de açúcar
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 01 colher (sopa) de rum

- Levar todos os ingredientes ao fogo, com exceção do rum.
- Mexer até engrossar.
- Tirar do fogo e acrescentar o rum.

Cobertura

- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de café forte sem açúcar
- 2 claras em neve
- Ferver o café e o açúcar até ponto de fio.
- Bater as claras em neve.
- Despejar a calda quente lentamente sobre as claras, batendo sem parar.
- Continuar batendo até a mistura ficar fria e com consistência adequada para ser espalhada no bolo.

Rendimento: 30 porções

BREVIDADE COM CAFÉ



Formulação

- 2 xícaras (chá) de fécula
- 1 xícara de açúcar refinado
- 3 ovos
- 1 colher (chá) de café solúvel
- 1 colher (chá) de água

Tecnologia de Fabricação

- Medir os ingredientes
- Numa batedeira, bater as claras em neve, juntar as gemas.

- Adicionar o açúcar e continuar batendo até formar bolhas.
- Acrescentar o café solúvel diluído em uma colher (chá) de água morna.
- Bater mais um pouco até misturar o café.
- Em seguida colocar o polvilho e bater até formar bolhas.
- Despejar em forma untada e enfarinhada.
- Assar em forno médio durante uns 30 minutos ou até dourar.
- Deixar esfriar

Rendimento: 20 fatias

BROA DE CAFÉ



Formulação

- 1 ½ xícara (chá) de fubá
- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de margarina em temperatura ambiente
- 1 xícara (chá) de café bem forte sem açúcar
- 3 ovos inteiros
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 xícara (chá) de coco ou queijo ralado

Tecnologia de Fabricação

- Medir e peneirar todos os ingredientes secos e reservar
- Bater no liquidificador o açúcar, a margarina, o café e os ovos e juntar à mistura reservada;
- Acrescentar o coco ou o queijo e misturar bem;
- Colocar em tabuleiro untado e enfarinhado;
- Assar em forno quente;
- Deixar esfriar.
- Embalar.
- Etiquetar.

Rendimento: 30 fatias

BROINHA DE COCO COM CAFÉ



Formulação

- 3 ovos
 - 3 xícaras (chá) de açúcar
 - 2 ½ xícaras (chá) de margarina
 - ½ xícara (chá) de café forte, sem açúcar
 - 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.

- No liquidificador, bater os ovos, o açúcar, o café e acrescentar a margarina aos
- Poucos até formar um creme.
- Colocar o creme 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

BISCOITO DE CHOCOLATE COM CAFÉ



Formulação

- 1 quilo de farinha de trigo
- 500 gramas de margarina
- ½ xícara (chá) de café forte sem açúcar
- ½ xícara (chá) de leite

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes
- Peneirar a farinha de trigo.
- Numa vasilha misturar todos os ingredientes
- Deixar descansar por uns 15 minutos;
- Enrolar em cordões (palito) e cortar no tamanho desejado;

- Assar em forno moderado;
- Deixar esfriar;
- Passar os biscoitos na calda quente e envolver no açúcar refinado
- Embalar.
- Rotular

Calda

- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de café forte sem açúcar
- 1 xícara (chá) de açúcar

Misturar os ingredientes e levar ao fogo até o ponto de calda média.

Rendimento: 1 kg

CASADINHO COM CAFÉ



Formulação

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 gema

1 colher (chá) de café solúvel diluído

125g de margarina

Recheio:

Beijinho de café

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes
- Em uma vasilha, peneirar a farinha e o amido de milho e reservar.
- Diluir o café solúvel em 1 colher (sopa) de água morna.
- Juntar a gema, o café e a margarina e o açúcar aos ingredientes secos.

- Misturar com as pontas dos dedos e amassar até obter uma massa lisa e que solte das mãos.
- Embrulhar a massa em filme plástico e levar a geladeira por 15 minutos.
- Fazer bolinhas.
- Colocar os biscoitos em uma assadeira grande e assar no forno preaquecido a 180°C durante 20 minutos ou até que estejam levemente dourados.
- Deixar esfriar.
- Embalar.
- Rotular

Rechear:

- Rechear os casadinho com beijinho de café e passar no açúcar refinado.

Rendimento: 40 casadinhos

COOKIE DE COCO COM CAFÉ



Formulação

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 ovo
- 100 gramas de margarina
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó
- 1 colher (sopa) de café forte, sem açúcar
- 1 pitada de sal
- 100 gramas de chocolate picado
- 100 gramas de coco ralado úmido e adoçado
- 1 colher (chá) de café solúvel

- Em uma vasilha colocar na seqüência: a farinha e o fermento químico em pó, o açúcar, o sal, a margarina, o ovo, o coco e o café. Misturar bem.
- Fazer bolinhas no tamanho de uma noz, achatá-la com um garfo.
- Colocar as bolinhas num tabuleiro deixando entre elas um espaço de 4 cm.
- Colocar o chocolate picado e o café solúvel por cima de cada biscoito;
- Assar por 15 a 20 minutos no forno a 180 °c.
- Deixar esfriar.
- Embalar.
- Rotular

Tecnologia de Fabricação

- Peneirar a farinha de trigo e o fermento químico em pó.

Rendimento: 700 gramas

NHOQUE DE CAFÉ



Formulação

- 1 quilo de farinha de trigo (mais ou menos)
- 1 xícara (chá) de café forte, sem açúcar
- 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

PÃO DE MEL COM CAFÉ



Formulação

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de mel
- 6 colheres (sopa) de óleo
- 2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 ½ xícara (chá) de café bem forte, sem açúcar
- 1 colher (chá) de canela
- 2 colheres (chá) de cravo moído
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 kg de cobertura de chocolate meio amargo
- 50 gramas de grãos de café torrado

Tecnologia de Fabricação

- Medir e peneirar a farinha, o

chocolate em pó, o cravo, a canela e o bicarbonato e reservar;

- No liquidificador, bater os ovos, o mel, o açúcar mascavo, o café, e o óleo,
- Misturar vagarosamente os ingredientes líquidos aos secos;
- Colocar a massa em forminhas untadas com margarina.
- Assar em forno médio.
- Deixar esfriar de preferência de um dia para o outro.
- Banhar no chocolate meio amargo
- Decorar cada pão de mel com um grão de café
- Deixar secar em uma vasilha forrada com papel manteiga
- Embalar.
- Rotular

Rendimento: 60 unidades

BISCOITO ASSADO COM CAFÉ



Formulação:

- 1 quilo de farinha de trigo
- 1 xícaras (chá) de leite morno
- 1 xícara (chá) de café forte, sem açúcar
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 80 gramas de margarina
- 70 ml de óleo
- 3 ovos + 1 gema
- 2 ½ colheres (sopa) de fermento biológico
- 1/2 colher (sopa) de sal

Tecnologia de Fabricação:

- Bater os ingredientes, menos a farinha de trigo, no liquidificador, até formar um creme;

- Despejar em um recipiente, juntar a farinha de trigo aos poucos até soltar das mãos;
- Sovar bem a massa
- Deixar a massa descansar por 30 minutos;
- Dividir a massa e modelar;
- Colocar em tabuleiro untado e deixar crescer até dobrar de volume;
- Pincelar com gema (para cada gema, misturar 1/2 colher de sopa de café forte);
- Levav para assar em forno moderado (pré-aquecido), mais ou menos 180°C,
- por aproximadamente 30 minutos;
- Retirar do forno e deixar esfriar;
- Embalar depois de frio.

OBS: Se quiser, preparar uma calda grossa utilizando ½ xícara (chá) de açúcar com ¼ xícara (chá) de café e ½ colher (sopa) de manteiga ou margarina. Deixar esfriar. Pincelar os pãezinhos depois de assados, polvilhar com coco ralado e voltar ao forno por mais 2 minutos.

Rendimento: 60 biscoitos

PÃO DE LÓ COM CAFÉ



Formulação

- 5 ovos
- 3 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de maisena
- ½ xícara (chá) de leite quente
- ½ xícara (chá) de café forte, quente e sem açúcar
- 2 colheres (sopa) de fermento químico em pó

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes.
- Peneirar os ingredientes secos.
- Numa batedeira, bater as claras em neve, juntar as gemas.
- Acrescentar o açúcar e bater até dissolver e formar bolhas.
- Adicionar a farinha de trigo e bater por mais 3 minutos.
- Desligar a batedeira, adicionar o fermento químico em pó, o café e o leite quente lentamente e mexer até a mistura ficar homogênea.

- Assar em forma redonda, untada e enfarinhada.
- Deixar esfriar.
- Cortar ao meio, umedecer o pão de ló com calda de café,
- Recheiar com beijinho ou brigadeiro de café.
- Confeitar
- Servir

Calda

- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 1 xícara (chá) de leite fervido
- 1 xícara (chá) de café forte e sem açúcar
- ¼ xícara (chá) de açúcar refinado ou 1 xícara (chá) de leite condensado

- Medir todos os ingredientes.
- Bater todos os ingredientes no liquidificador e umedecer o bolo já frio.

Cobertura

- 500 gramas de açúcar refinado
- 1 ½ xícara chá de clara
- 1 colher (sopa) de café forte, sem açúcar

- Bater as claras em neve,
- Adicionar o açúcar,
- Cobrir o pão de ló
- Fazer arranjos na cobertura com café.

Rendimento: 30 fatias

PÃO DE FORMA COM CAFÉ



Formulação

700 gramas de farinha de trigo
1 xícara (chá) de leite morno
1 xícara (chá) de café forte sem açúcar morno
½ xícara (chá) de óleo
¼ xícara (chá) de açúcar
2 ovos
20 gramas de fermento biológico
¼ colher de sopa de sal

Tecnologia de fabricação

- Peneirar a farinha.
- Medir todos os ingredientes
- Bater no liquidificador os ingredientes (menos a farinha de trigo)
- Despejar em uma vasilha, juntar a farinha de trigo aos poucos.

- Sovar bem a massa.
- Colocar a massa em duas fôrmas para pão de forma, untadas.
- Deixar de repouso até dobrar de volume.
- Colocar as fôrmas em um tabuleiro.
- Levantar para assar em forno moderado pré-aquecido (mais ou menos 180° C), por aproximadamente 30 minutos.
- Retirar as fôrmas dos tabuleiros e deixá-las no forno por mais 10 minutos.
- Desenformar
- Deixar esfriar.
- Embalar.
- Rotular.

Rendimento: 2 pães médios

PÃO RECHEADO



Formulação

500 gramas de farinha de trigo
50 gramas de fermento biológico
3 ovos
1 xícara (chá) de café forte, sem açúcar
½ xícara (chá) de leite morno
4 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) rasa de sal

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes
- Peneirar a farinha de trigo.
- Dissolver o fermento no leite morno.
- Adicionar a manteiga, açúcar, sal, ovos e café e misturar bem.
- Acrescentar a farinha aos poucos,

até atingir a consistência de enrolar.

- Abrir a massa e rechear com beijinho de café ou fatias de mussarela.
- Modelar os pães e enrolar como rocambole.
- Colocar os pães em forma untada.
- Pincelar a massa com gema de ovo e café.
- Deixar crescer até dobrar de volume.
- Levar para assar em forno moderado.
- Deixar esfriar.
- Embalar.
- Rotular.

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- ¼ xícara (chá) de café forte
- 2 colheres (sopa) de coco ralado
- 1 colher (chá) de manteiga ou margarina

- - Medir e misturar todos os ingredientes numa panela pequena.
- - Mexer sobre fogo médio até engrossar um pouco.
- - Esperar esfriar e rechear os pães.

Rendimento: 3 pães médios

ROCAMBOLE DE CAFÉ



Formulação

- 5 ovos inteiros
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de café bem forte e quente, sem açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Recheio a gosto

Beijinho de café ou doce de leite com café - 250 gramas.

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes.
- Peneirar os ingredientes secos.
- Numa batedeira, bater as claras em neve, juntar as gemas.

- Acrescentar o açúcar e bater até dissolver e formar bolhas.
- Adicionar a farinha de trigo e bater por mais 3 minutos.
- Desligar a batedeira, adicionar o fermento químico em pó, o café quente lentamente e mexer até a mistura ficar homogênea.
- Colocar em forma untada e levar para assar em forno moderado.
- Ainda quente rechear com beijinho de café ou outro de sua preferência
- Enrolar, passar no açúcar fino com café solúvel ou confeitado.
- Deixar esfriar.
- Embalar.
- Rotular

Rendimento: 16 fatias

ROSCA DE COCO COM CAFÉ



Formulação

Para a massa

- 600** gramas de farinha de trigo
- ½** xícara (chá) de leite
- ½** xícara (chá) de café forte e sem açúcar
- 8** colheres de açúcar
- 3** ovos
- 4** colheres (sopa) de margarina
- 2** colheres (sopa) de fermento biológico
uma pitada de sal

Para o recheio

- 3** colheres (sopa) de margarina
- 1** xícara (chá) de açúcar
- 100** gramas de coco ralado

Cobertura

- 4** colheres (sopa) de açúcar
- 1** colher (sopa) de manteiga
- 50 ml** de café forte e sem açúcar
- Coco ralado

Tecnologia de Fabricação

- Amornar o leite e o café;
- Numa vasilha acrescentar os ovos, a margarina, o sal, o café, o leite e o fermento e misturar bem;
- Em seguida acrescentar a farinha de trigo, até soltar das mãos;
- Sovar bem a massa;
- Fazer uma bola, cobrir com um pano ou um plástico e deixar descansar por cerca de 30 minutos ou até dobrar de volume;
- Abrir a massa

Recheio

- Misturar o açúcar e a margarina, passar em toda a massa aberta e espalhar o coco por cima,
- Enrolar a massa como se fosse um rocambole e cortar pedaços de aproximadamente 5 cm cada.
- Colocar em formas e deixar mais uns 20 minutos para crescer
- Assar em forno pré-aquecido 180° por cerca de 20 minutos ou até dourar,
- Depois de assadas colocar a cobertura .

Cobertura

- Numa panela levar ao fogo todos os ingredientes.
- Logo após a fervura, desliga o fogo e pincelar as rosca e espalhar o coco por cima.

Rendimento: 24 rosca pequenas

ROSCA NATALINA DE CAFÉ



Formulação

- 2 ovos
- 1 ¼ xícara (chá) de café forte, sem açúcar
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 15 gramas de fermento biológico
- 2 colheres (chá) de sal
- 6 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo

Recheio

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de cravo em pó
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 xícara (chá) de frutas cristalizadas
- ½ xícara (chá) de uvas passas
- ½ xícara (chá) de açúcar

Tecnologia de Fabricação

Massa

- Medir todos os ingredientes
- Peneirar a farinha de trigo
- Aquecer o café forte e a margarina, deixar esfriar
- Amornar o leite
- Dissolver o fermento no leite morno com 2 colheres de açúcar;
- Deixar descansar por 15 minutos;
- Após 15 minutos, bater bem os ovos e misturar com o fermento, a margarina, o café, o sal e a farinha de trigo trabalhando a massa;
- Cobrir e deixar crescer por 20 minutos;
- Dividir a massa em 3 partes;
- Abrir a massa com um rolo;
- Rechear com a farofa e por cima colocar as frutas cristalizadas e as passas;
- Enrolar como rocambole e trançar;
- Pincelar com gema de ovo e café misturados;
- Deixar crescer;
- Assar

Recheio

- Fazer uma farofa com o açúcar, manteiga, cravo e canela.

Rendimento: 2 rosca

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
- 03** 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
- 03** colheres (sopa) de café solúvel ou **03** colheres (sopa) de pó de café

Tecnologia de Fabricação

- Peneirar os ingredientes secos e reservar.
- Medir todos os ingredientes.
- Bater no liquidificador, os 2 ovos inteiros + 1 gema, reservar uma clara.
- Acrescentar o açúcar, o café e ½ xícara (chá) de coco ralado, bater até formar um creme.
- Acrescentar a margarina aos poucos até homogeneizar.
- Misturar o creme a farinha.
- Misturar bem a massa até soltar das mãos.
- Enrolar tipo rosquinha
- Passar um lado da rosquinha 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

SEQUINHOS DE LEITE CONDENSADO COM CAFÉ



Formulação

- 1 quilo de polvilho doce
 - 1 lata de leite condensado
 - 1 xícara (chá) de manteiga amolecida
 - 1 xícara (chá) de açúcar
 - 3 ovos
 - 2 colheres (sopa) de café solúvel
 - 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 químico e reservar.
- Bater bem os ovos com o açúcar, o café solúvel diluído em 1 colher

(sopa) de água morna, 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 e achatar com as mãos e colocar sobre assadeira untada.
- Levar ao forno moderado para assar até ficarem bem sequinhos, de 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Retirar do forno.
- Deixar esfriar.
- Embalar.
- Rotular.

Rendimentos: 1,5 kg

SOBREMESAS

BALA DE CAFÉ I



Formulação

- 1 ½ xícaras (chá) de leite
- 1 ½ xícaras (chá) de café bem forte, sem açúcar
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 gema
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes.
- Numa panela levar todos os ingredientes ao fogo, deixar ferver até o ponto de bala dura.
- Despejar na pedra de mármore untada com margarina.
- Cortar ainda quente
- Enrolar as balas em papel manteiga.
- Embalar.
- Rotular.

Rendimento: 60 balas

BALA DE CAFÉ II



Formulação

- 1 xícara (chá) de café bem forte, sem açúcar
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes.
- Colocar todos os ingredientes em uma panela e levar ao fogo alto.
- Mexer até começar a ferver.
- Abaixar o fogo e deixar cozinhar por aproximadamente 20 minutos.
- Mexer de vez em quando.
- Quando encorpar e começar a soltar do fundo da panela retirar do fogo e colocar sobre uma superfície untada com manteiga ou margarina.
- Esperar amornar.
- Cortar com uma faca.
- Embrulhar em papel celofane.
- Embalar.
- Rotular

Rendimento: 50 unidades.

BALA DE COCO COM CAFÉ



Formulação

- 1 quilo de açúcar refinado
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 1 xícara (chá) de café bem forte sem açúcar.

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes.
- Colocar todos os ingredientes em uma panela (não pode mexer) e levar ao fogo.
- Deixar ferver até dar ponto de bala.
- Tirar o ponto, colocando um pouco de água no copo e acrescentando

uma amostra de calda. Se tiver puxa firme, está pronto.

- Untar a pedra de mármore com manteiga.
- Jogar a calda sobre a pedra.
- Retirar a bala um pouco quente do mármore para ela não endurecer
- Começar a esticar a bala mão sobre mão, até ficar de cor perolada.
- Em seguida esticar a bala sobre a mesa e cortar com a tesoura.
- Esfriar.
- Embalar
- Rotular.

Rendimento: 1 kg

AMENDOIM DOCE COM CAFÉ



Formulação

- 500** gramas de amendoim cru e com casca
- 1 ½** xícara (chá) de açúcar refinado
- 1** xícara (chá) de café forte e sem açúcar
- 2** colheres (sopa) de chocolate em pó

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes.
- Colocar numa panela o amendoim, o açúcar, o café, o chocolate em pó e misturar.
- Levar ao fogo médio, mexendo sempre até secar.
- Para deixar o amendoim mais crocante, espalhar o produto numa fôrma e levar ao forno alto por, mais ou menos, 10 minutos.
- Esperar esfriar
- Embalar
- Rotular

Rendimento: 500 gramas

BEIJINHO DE CAFÉ



Formulação

- 1** lata de leite condensado
 - ¼** xícara (chá) de café forte, sem açúcar
 - 1** colher (chá) de manteiga ou margarina
 - 2** xícara (chá) de coco ralado
- Grãos de café torrados para enfeitar

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes.
- Misturar os 3 primeiros ingredientes e três colheres (sopa) de coco numa panela pequena.
- Reservar o restante do coco ralado.
- Mexer sobre o fogo médio até engrossar e soltar os lados.
- Despejar numa vasilha e deixar esfriar.
- Com uma colher (chá), formar bolinhas e passar no coco ralado restante.
- Enfeitar com grãos de café torrado.
- Embalar.
- Rotular.

Rendimento: 40

BRIGADEIRO DE CAFÉ



Formulação

- 1 lata de leite condensado
 - 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
 - 1 xícara (chá) de café forte, sem açúcar
 - 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- Chocolate granulado

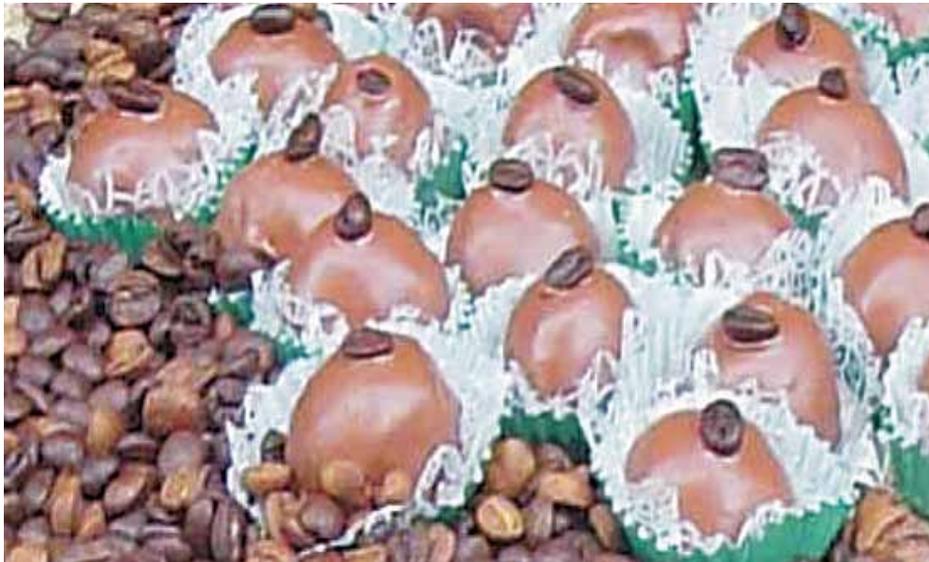
Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes.

- Misturar todos os ingredientes, menos o chocolate granulado, numa panela pequena.
- Mexer sobre o fogo médio até engrossar e soltar os lados.
- Despejar numa vasilha e deixar esfriar.
- Com uma colher (chá), formar bolinhas e passar no chocolate granulado.
- Embalar.
- Rotular

Rendimento: 50 brigadeiros.

BOMBOM DE CAFÉ



Formulação

- 1 lata de leite condensado
- ¼ xícara (chá) de café forte, sem açúcar
- 1 colher (chá) de manteiga ou margarina
- 2 xícaras (chá) de coco ralado
- 500 gramas de chocolate ao leite
- Grãos de café torrado para decorar

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes
 - Misturar os 3 primeiros ingredientes e duas colheres de coco numa panela pequena.
 - Mexer sobre o fogo médio até engrossar e soltar os lados.
 - Despejar numa vasilha e deixar esfriar.
 - Com uma colher (chá), forme bolinha
 - Picar o chocolate,
 - Derreter o chocolate picado em banho – maria,
 - Banhar as bolinhas no chocolate derretido,
 - Com auxílio de um garfo, colocar os bombons em uma vasilha forrada com papel manteiga,
 - Decorar com um grão de café
 - Deixar secar,
 - Embalar.
 - Rotular.
- Rendimento: 30 bombons

CANUDINHO DE DOCE DE COCO COM CAFÉ



Formulação

- 1 xícara (chá) de água morna
- 1 colher (sopa) de gordura vegetal
- 1 gema
- 2 colheres (chá) de aguardente
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- óleo para fritar

Tecnologia de Fabricação

- Peneirar a farinha de trigo
- Medir todos os ingredientes.
- Em uma tigela, colocar a água morna, a gordura vegetal, a gema, a aguardente, o sal e mexer bem.
- Juntar a farinha de trigo aos poucos, misturando sempre,
- Amassar até obter uma massa lisa.

- Cobrir a tigela e deixar descansar por 15 minutos.
- Abrir a massa em uma superfície enfarinhada e cortar em tiras.
- Enrolar as tiras em canudo de metal.
- Deixar um pouco da borda livre para facilitar a retirada da massa.
- Fritar os canudos no óleo quente até dourar.
- Retirar os canudos e escorrer em papel absorvente;
- Deixar amornar e retirar as forminhas;

Recheio

Beijinho de Café ou outro de sua preferência

Rendimento: 25 canudinhos

COCADA DE CAFÉ



Formulação

- 01 lata de leite condensado
- 4 xícaras (chá) de açúcar
- 1 ½ xícara (chá) de café forte sem açúcar
- 1 kg de coco ralado grosso

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes
- Levar ao fogo o açúcar e o café por 20 minutos até formar uma calda grossa.

- Retirar do fogo e acrescentar o coco ralado e voltar novamente ao fogo, mexer até soltar do fundo da panela,
- Acrescentar o leite condensado e mexer até soltar do fundo da panela,
- Virar às colheradas sobre uma pedra untada,
- Esperar esfriar
- Embalar.
- Rotular.

Rendimento: 65 unidades

DOCE DE LEITE COM CAFÉ EM BARRA



Formulação

10 litros de leite

3 kg de açúcar

10 colheres (sopa) de café solúvel ou
10 xícaras (chá) de café forte, sem
açúcar

4 gramas de bicarbonato de sódio

Tecnologia de Fabricação

- Misturar ao leite o café e aquecer, em seguida, adicionar o bicarbonato de sódio;
- Adicionar lentamente o açúcar, assim que o leite começar a ferver;
- Deixar ferver até adquirir

consistência de mingau;

- Iniciar o processo de agitação constante até atingir o ponto (que é determinado quando se coloca pequena porção de doce num prato com água e moldando forma bala firme)
- Retirar a panela do fogo e bater o doce até esfriar á temperatura entre 60-62°C;
- Despejar em formas forradas com polipropileno ou papel celofane e embalar imediatamente;
- Rotular
- Armazenar em local fresco e ventilado

Rendimento: 4 barras

DOCE DE LEITE COM CAFÉ EM PASTA



Formulação

1 litro de leite

180 gramas de açúcar

1 colher (sopa) de café solúvel ou
1 xícara (chá) de café forte, sem
açúcar

uma pitada de bicarbonato de sódio

Tecnologia de Fabricação

- Misturar ao leite o café e aquecer, em seguida, adicionar uma pitada de bicarbonato de sódio;
- Adicionar lentamente o açúcar, assim que o leite começar a ferver;

- Deixar ferver até adquirir consistência de mingau;
- Iniciar o processo de agitação constante até atingir o ponto (que é determinado quando se coloca pequena porção de doce no copo com água, esta vai até ao fundo sem se desmanchar).
- Retirar a panela do fogo e bater o doce até resfriar á temperatura entre 60-62°C;
- Envasar em recipientes apropriados;
- Resfriar;
- Rotular

Rendimento: 400 gramas

DOCE DE LEITE EM PÓ COM CAFÉ



Formulação

- 400 gramas de leite em pó integral
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- ½ xícara (chá) de café forte sem açúcar
- ¼ xícara (chá) de leite de coco

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes

- Em uma vasilha, misturar os 3 primeiros ingredientes;
- Misturar o café com o leite de coco e aos poucos e adicionar á primeira mistura até a massa ficar ao ponto de enrolar;
- Fazer as bolinhas;
- Passar no açúcar refinado;
- Embalar;
- Rotular

Rendimento: 60 unidades

DOCINHO DE CAFÉ E NOZES



Formulação

- 1 lata de Leite condensado
 - 1 colher (sopa) de manteiga
 - ½ xícara (chá) de café forte sem açúcar
 - 1 xícara (chá) de noz moída
- manteiga para untar
açúcar para confeitar

Tecnologia de Fabricação

- Misturar em uma panela, o leite condensado, a manteiga, e o café,

- Levar ao fogo baixo, mexendo sempre por aproximadamente 10 minutos ou até soltar do fundo da panela.
- Retirar do fogo, juntar as nozes, misturar bem.
- Despejar num prato untado com manteiga.
- Depois de frio, enrolar pequenas porções de massa em forma de bolinhas.
- Passar pelo açúcar refinado:
- Colocar em forminhas de papel.
- Rotular

Rendimento: 45 unidades

PAVÊ GELADO DE CAFÉ



Formulação

- 2 pacotes biscoito maisena
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de café bem forte, sem açúcar
- 3 gemas
- 1 colher (sopa) de maisena
- Grãos de café

- Forrar um refratário com uma camada de biscoito.
- Numa panela colocar todos os outros ingredientes.
- Levar ao fogo brando até levantar fervura.
- Após a fervura, cozinhar por mais 2 minutos.
- Na forma preparada colocar camadas do creme e biscoito, terminar com uma camada de creme.
- Levar á geladeira de um dia para o outro.
- Decorar com grãos de café.
- Servir gelado.

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes

Rendimento: 30 porções

PAVÊ CAPUCCINO



Formulação

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado para medir)
- 2 ovos (claras e gemas separados)
- 3 colheres (chá) de maisena
- 200 gramas de chocolate meio amargo picado
- 1 lata de creme de leite
- ½ xícara (chá) de licor de café
- ½ xícara (chá) de café forte sem açúcar
- 200 gramas de biscoito champagne Chantilly e raspas de chocolate para decorar

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes.
- Em uma panela, levar ao fogo o leite condensado e o leite até ferver. Reservar.

- Bater as gemas com a maisena e misturar aos poucos com os ingredientes reservados.
- Voltar ao fogo, mexer até ficar cremoso.
- Retirar do fogo, juntar o chocolate e mexer até derreter.
- Bater as claras em neve e reservar.
- Adicionar o creme de leite, as claras batidas em neve e reservar.
- Misturar o licor de café com o café coado e umedecer os biscoitos.
- Num refratário colocar camadas do creme e biscoito, terminar com uma camada de creme
- Decorar com chantilly e raspas de chocolate.
- Levar á geladeira por 12 horas.
- Servir.

Rendimento: 15 porções

MOUSSE DE CAFÉ



Formulação

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de café forte sem açúcar
- 2 envelopes de gelatina incolor sem sabor

Grãos de café

Tecnologia de Fabricação

- Hidratar a gelatina conforme indicado na embalagem.
- Bater tudo no liquidificador
- Despejar em uma vasilha untada com manteiga.
- Levar á geladeira por duas horas.
- Enfeitar com grãos de café

Rendimento: 20 porções

PALHA ITALIANA COM CAFÉ



Formulação

- 1 lata de leite condensado
- ½ xícara (chá) de café bem forte, sem açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colher (sopa) de chocolate
- 2 colheres (sopa) de coco ralado
- 200 gramas de biscoito maisena

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes
- Triturar os biscoitos e reservar.
- Misturar o leite condensado, o café, manteiga e o coco ralado.
- Levar ao fogo, mexendo sempre, até começar a soltar do fundo da panela.
- Misturar os biscoitos triturados.
- Tirar do fogo, colocar em mármore untado, cortar em pedaços pequenos e passar no açúcar refinado.
- Embalar.
- Rotular.

Rendimento: 40 unidades

PÉ DE MOLEQUE COM CAFÉ



Formulação

- 1 quilo de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de café forte sem açúcar
- 500 gramas de amendoim torrado

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes
- Torrar e descascar o amendoim. Reservar

- Numa panela colocar o açúcar mascavo e o café e deixar derreter;
- Deixar ferver até atingir o ponto de bala dura;
- Acrescentar o amendoim torrado;
- Tirar do fogo e bater um pouco, até começar açucarar;
- Colocar às colheradas numa pedra;
- Deixar esfriar;
- Embalar;
- Rotular

Rendimento: 40 docinhos

PUDIM CROCANTE DE CAFÉ



Formulação

- 1 xícara (chá) de açúcar para caramelizar
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de café bem forte, sem açúcar (use a lata de leite condensado para medir)
- 3 ovos

Crocante

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de amendoim torrado e moído

manteiga para untar

Tecnologia de Fabricação:

- Caramelizar uma forma para pudim com o açúcar e reservar.
- Bater no liquidificador o leite condensado, o café e os ovos.
- Despejar na forma caramelizada.
- Cozinhar em banho-maria por 20 minutos.
- Desenformar e espalhar o crocante.

Preparo crocante

- Levar ao fogo o açúcar até caramelizar.
- Misturar a manteiga e juntar o amendoim.
- Despejar sobre o mármore untado.
- Esperar esfriar.
- Triturar com um rolo.

Rendimento: 15 porções

PUDIM DE LEITE CONDENSADO COM CAFÉ



Formulação

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de café forte, sem açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de farinha de trigo
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar para a calda

Tecnologia de Fabricação

- Caramelizar uma forma de pudim com o açúcar derretido e reservar.
- Bater no liquidificador o leite condensado, os ovos, o leite, o café e a farinha de trigo.
- Despejar na forma caramelizada
- Cozinhar em banho-maria
- Desenformar
- Servir gelado

Rendimento: 16 porções

SORVETE DE CAFÉ



Formulação

$\frac{3}{4}$ de xícara de café bem forte, sem açúcar

1 xícara de açúcar

5 claras

2 xícaras (chá) de creme de leite sem soro

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes.
- Colocar o açúcar e o café numa panela e ferver até o ponto de fio.

- Enquanto prepara a calda, bater as claras em neve.
- Despejar a calda de café sobre as claras em neve, devagar e batendo sempre.
- Bater até que a mistura esteja bem fria.
- Acrescentar delicadamente o creme de leite sem soro.
- Colocar numa vasilha e levar ao congelador até endurecer.
- Servir gelado com cobertura de chocolate

Rendimento: 16 porções

SUSPIRO DE CAFÉ



Formulação

- 04 claras
- 02 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 04 colheres (sopa) de amido de milho.
- 01 colher (café) de fermento químico em pó.
- 01 colher (chá) de café solúvel.

Tecnologia de Fabricação

- Medir os ingredientes.
- Bater as claras em neve.
- Misturar o açúcar, o café solúvel e o fermento químico em pó. Reservar.

- Acrescentar aos poucos esta mistura às claras em neve.
- Bater bem.
- Acrescentar o amido de milho delicadamente.
- Colocar a massa de suspiro num saco de confeitaria.
- Pingar pequenas porções em assadeira forrada de papel manteiga.
- Levar ao forno brando para secar.
- Esfriar.
- Embalar
- Rotular

Rendimento: 160 suspiros

TORTA PRETA COM CAFÉ



Formulação

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- ½ xícara (chá) de leite quente
- ½ xícara (chá) de café forte e sem açúcar e quente
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes e reservar.
- Peneirar juntos a farinha, o chocolate
- Colocar numa batedeira por etapa os ingredientes: clara, gemas, açúcar. Bater bem até formar bolhas.
- Desligar a batedeira, acrescentar a farinha de trigo e o chocolate.
- Bater por 3 minutos.
- Desligar novamente a batedeira, adicionar o fermento químico em

pó, o leite e o café quente e mexer lentamente, até homogeneizar,

- Colocar numa assadeira redonda média.
- Assar em forno moderado.

Recheio

½ lata de leite condensado

½ lata de creme de leite

½ vidro de leite de coco

1 xícara (chá) de café morno, sem açúcar

100 gramas de coco seco ou 200 gramas de coco verde

- Bater no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco, o café morno e o coco ralado .
- Dividir a torta ao meio e acrescentar o recheio.

Cobertura

1 lata de creme de leite

2 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de café solúvel dissolvido em 1 colher (sopa) de água

100 gramas de chocolate granulado

- Medir todos os ingredientes.
- Levar ao fogo em uma panela, o creme de leite, o chocolate, o café e a margarina até formar um mingau.
- Cobrir toda a torta utilizando uma espátula.
- Espalhar na cobertura o chocolate granulado.
- Servir gelada.

Rendimento: 30 fatias

SALGADOS

BATATAS GRATINADAS COM CAFÉ



Formulação

- 1 quilo de batata inglesa
- 2 xícaras (chá) de peito de frango desfiado
- 1 xícara (chá) de queijo ralado
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela cortada em cubos
- 1 xícara (chá) de presunto cortado em cubos
- 1 lata de creme de leite
- ½ xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- ½ xícara (chá) de cheiro verde picado
- ½ xícara (chá) de tomate picado sem pele e semente
- ½ xícara (chá) de cebola ralada
- 1/3 xícara (chá) de café forte, sem açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) de manteiga

Tecnologia de Fabricação

- Medir os ingredientes.
- Cozinhar as batatas com água, sal e a manteiga.
- Descascar.
- Misturar os demais ingredientes numa vasilha à parte, com exceção do queijo ralado.
- Monte o prato em formas refratárias, alternando uma camada de batatas, outra dos demais ingredientes.
- Polvilhe o queijo ralado sobre a última camada e asse em forno quente.
- Servir com arroz branco.

Rendimento: 15 porções

FRANGO COM CAFÉ



Formulação

500 gramas de peito de frango
6 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de margarina
¼ xícara (chá) de vinho branco
1 xícara (chá) de café sem açúcar
1 cebolas cortadas em rodelas
1 abobrinhas cortadas em rodelas
1 cenouras cortadas em rodelas
sal e pimenta à gosto
Óleo

Tecnologia de Fabricação

- Medir os ingredientes.

- Cortar o peito de frango em tiras.
- Numa vasilha misturar a farinha com sal e a pimenta.
- Passar os pedaços de frango pela farinha temperada.
- Dourar o frango no óleo.
- Numa vasilha à parte, misturar á cebola, a margarina, o vinho, o café, a farinha que sobrou, deixar ferver.
- Juntar os vegetais ao molho e deixar cozinhar.
- Em seguida, acrescentar o peito de frango e aquecer bem.
- Colocar num refratário.
- - Servir com arroz branco.

Rendimento: 7 porções

LEGUMES GRATINADOS



Formulação

- 1 ½ xícara (chá) de água do cozimento
 - 1 ½ xícara (chá) de leite
 - ½ xícara (chá) de farinha de trigo
 - ½ xícara (chá) de abobrinha picada em cubinhos
 - ½ xícara (chá) de cenoura picada em cubinhos
 - ½ xícara (chá) de brócolis
 - ½ xícara (chá) de ervilha em conserva
 - ½ xícara (chá) de milho verde em conserva
 - ½ xícara (chá) de queijo ralado
 - ½ cebola picada
 - 1 batata picadinha
 - 2 colheres (sobremesa) de café bem forte quente e sem açúcar
 - 1 colher (sopa) de manteiga
- Tempero á gosto

Tecnologia de Fabricação

- Medir os ingredientes.
- Cozinhar a batata, a abobrinha, a cenoura e o brócolis.
- Reservar a água do cozimento.
- Juntar o milho e a ervilha aos legumes cozidos.
- Dourar a cebola na manteiga.
- Acrescentar á cebola, a farinha dissolvida no leite, o café, a água da cocção dos legumes, e o tempero.
- Mexer até engrossar.
- Misturar os legumes ao molho.
- Colocar num refratário.
- Salpicar queijo ralado e levar ao forno para gratinar.

Rendimento: 8 porções

MACARRÃO AO MOLHO DE CAFÉ



Formulação

- 500 gramas de macarrão penne
- 3 colheres (sopa) de salsa picada
- 6 colheres (sopa) de óleo
- 2 cebolas grandes picada (fina)
- 600 gramas de carne moída
- 1 xícara (chá) de café forte sem açúcar
- 1 lata de ervilha
- 1 colher (sobremesa) de orégano
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

Sal e pimenta à gosto

- Cozinhar o macarrão em água e o sal, reservar.
- Numa panela, refogar a cebola e a carne.
- Em seguida, colocar metade da salsa e o café e mexer constantemente.
- Deixar cozinhar por alguns minutos.
- Acrescentar a ervilha, orégano, sal e pimenta e cozinhar por 5 minutos.
- Colocar o macarrão numa tigela, cobrir com o molho e polvilhar com o restante da salsa e o queijo parmesão.
- Servir quente.

Tecnologia de Fabricação

- Medir os ingredientes.

Rendimento: 15 porções

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA COM MOLHO DE CAFÉ



Formulação

- 1 quilo de carne moída
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de café preparado forte e sem açúcar
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de sal
- Orégano, cebola, pimenta, cebolinha e salsa
- 100 gramas de mussarela
- 100 gramas de presunto
- 4 batatas médias
- 50 gramas de bacon
- 1 tablete de caldo de carne

Tecnologia de Fabricação

- Medir e preparar os ingredientes;
- Temperar a carne moída com todos os temperos;
- Colocar a carne numa folha de papel alumínio ou plástico, abrir e apertar bem;
- Espalhar por cima uma camada fina do purê de batatas, cobrindo toda a extensão;
- Por cima do purê, colocar fatias de bacon, presunto e a mussarela;
- Enrolar cuidadosamente como rocambol deixando-a bem apertada;
- Preparar o molho (1 colher de sopa de café forte, 1 tablete de caldo de carne e cheiro verde á gosto), refogar e passar por toda a extensão do rocambol;
- Enfeitar com bacon;
- Levá-lo para assar em forno moderado;
- Servir com arroz, tomate e salada de alface.

Rendimento: 10 fatias

TÁBUA DE FRIOS COM MOLHO DE CAFÉ



Formulação

Molho

- 3 colheres (sopa) de maionese
 - 3 colheres (sopa) de creme de leite
 - 3 colheres (sopa) de iogurte natural
 - 1 colher (sopa) de café forte sem açúcar
 - 1 colher (sopa) de licor de café
- sal à gosto

Preparo

- Medir os ingredientes.
- Misturar tudo até homogeneizar.

Queijo temperado

- 200 gramas queijo prato picado
- 200 gramas de mussarela picada
- 1 colher (sopa) de café sem açúcar

- 2 colheres (sopa) de mostarda
 - 1 colher (sopa) de orégano
 - 1 colher (sopa) de azeite doce
- sal e pimenta à gosto

Preparo

- Medir os ingredientes.
- Misture tudo e reserve

Tábua de frios

- 300 gramas de provolone
 - 01 salaminho
 - 200 gramas de azeitonas
- queijo temperado
- mamão e morango à gosto para enfeitar.

Montagem da tábua

- Untar uma tábua com o azeite;
- Enfeitar com mamão e morango.
- Colocar os outros ingredientes de fora para dentro, fazer contraste de cores.
- No centro, colocar o pires com o molho de café.

Rendimento: 30 porções

COQUETÉIS

BATIDA DE CAFÉ



Formulação

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de vodka ou cachaça
- 2 latas de café forte sem açúcar e frio

Tecnologia de Fabricação

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

Rendimento: 800 ml

CAFÉ CAPUCCINO



Formulação

- 1 lata de leite em pó (400g)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 200 gramas de açúcar refinado
- 1 vidro pequeno de café solúvel (100 g)
- 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 02 colheres (sopa) por xícara de água fervente.

Rendimento: 750 gramas

CAFÉ ESPECIAL



Formulação

100 ml de suco de abacaxi concentrado

50 ml de curaçau

100 ml de café forte, sem açúcar e frio

1 colher (sopa) de açúcar

Tecnologia de Fabricação

- Bater tudo no liquidificador.
- Servir na hora.

Rendimento: 250 ml

CAFÉ GELADINHO



Formulação

1 xícara (chá) de leite de coco (200 ml)

1 xícara (chá) de café forte sem açúcar

1 xícara (chá) de vodka

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite com soro

Tecnologia de Fabricação

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

Rendimento: 1,2 L

CAPUCCINO COM CONHAQUE



Formulação

- 1 lata de leite condensado
- 3 vezes a mesma medida lata de leite
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (chá) café solúvel
- 6 colheres (sopa) de conhaque

Canela em pó a gosto
chantilly, de preferência sem açúcar,
para decorar

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 em xícaras de chá ou copos a bebida quente
- Decorar com chantilly
- Polvilhar canela em pó
- Servir.

Rendimento: 5 xícaras

MILK-SHAKE DE CAFÉ



Formulação

2 ½ xícaras (chá) de café forte e sem açúcar

2 xícaras (chá) Leite

Açúcar á gosto

Tecnologia de Fabricação

- Fazer um café bem forte e deixar esfriar.
- Despejar nas formas de gelo.

- Congelar;
- Colocar 4 a 5 cubos de café congelado no liquidificador.
- Adicionar leite e açúcar á gosto.
- Bater na velocidade alta até que o gelo esteja completamente dissolvido e a mistura ficar 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 e sem açúcar
- 1 lata de vodka ou cachaça boa
- $\frac{3}{4}$ de lata de açúcar
- 1 colher (chá) de baunilha

Tecnologia de Fabricação

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

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

Rendimento: 1,2 L

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

- Num recipiente de vidro, misturar o café triturado, o álcool ou cachaça e deixar em infusão durante 8 dias;
- Filtrar a infusão;
- Preparar o xarope e deixar esfriar;
- Misturar a infusão ao xarope
- Filtrar
- Engarrafar
- Rotular

Rendimento: 1 L

LICOR REAL DE CAFÉ



Formulação

- 1 xícara (chá) de café forte e sem açúcar
- 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: 1,0 l

ORANGE COFFEE



Formulação

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

Tecnologia de Fabricação

- Medir todos os ingredientes
- Bater tudo liquidificador.
- Servir na hora.

Rendimento: 3 copos

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

CAFÉ ESPUMANTE



Formulação

- 2 xícaras (chá) de leite quente
- 1 tablete pequeno de chocolate meio amargo picado
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de café solúvel
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- ½ xícara (chá) de conhaque

Tecnologia de Fabricação

- Ferver o leite, juntar o café solúvel
- Adicionar o chocolate e o açúcar e mexer até derreter
- Retirar do fogo, acrescentar a canela, o creme de leite e o conhaque
- Colocar no liquidificador e bater até ficar espumoso
- Servir quente ou gelado

Rendimento: 2 xícaras

FRAPÊ GELADO DE CAFÉ



Formulação

- 1 litro de leite gelado
 - 6 cubos de gelo de café forte e sem açúcar
 - 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- Açúcar a gosto

Tecnologia de Fabricação

- Preparar um café forte e deixe esfriar;

- Colocar numa forma de gelo e congele;
- Num liquidificador colocar 12 cubinhos congelado de café;
- Acrescentar às pedras de gelo o leite, o açúcar e o chocolate;
- Bater até a mistura ficar cremosa e o gelo dissolvido.
- Despejar em copos altos;
- Servir imediatamente.

Rendimento: 8 copos

BIBLIOGRAFIA

ABIC - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ.

Receitas doces à base de café. Rio de Janeiro: ABIC (Folder)

ABIC - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ.

Pratos Salgados à base de café. Rio de Janeiro: ABIC (Folder).

ABIC - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ.

Bebidas não alcoólicas à base de café. Rio de Janeiro: ABIC (Folder).

POZZA, A. A. A.; GUIMARÃES, P. T. G.; ROMANIELLO, M. M.;

ALVARENGA, M. I. N. **A qualidade do café e as opções para consumo.** Belo Horizonte: EPAMIG, 2000. 174 p.

ENCARNAÇÃO, R.O.; LIMA, D. R. **Café & Saúde Humana.** Brasília: Embrapa Café, 2003. 64 p (Embrapa Café. Documentos, 1).

RELVAS, E.; PINTO, M. C.; MONTEIRO, C. R. **Arte e segredos do bom café:** café industrial e profissional. Brasília: Sebrae: Rio de Janeiro: ABIC, 1997. 20 p.(Série Agronegócios).

SCHREINER, L.L.; MACHADO,C.P.; FERREIRA, M.F.; JR,W.G.O.A.; **Noções básicas de vigilância sanitária de alimentos** – fiscalização – para fiscais de nível médio.

NETO, F.N.; **Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar.** Brasília,DF: Embrapa Informação Tecnológica,2006.243 p.(Programa de Agroindustrialização da Agricultura Familiar).

BRAGANÇA, M.G.L.; **Boas práticas de fabricação para o processamento artesanal de alimentos.**2ºed.Belo Horizonte:EMATER-MG.2006.16 p.

PAES,M.C.D.;OLIVEIRA,F.M.de;MELO, O.A.de. Receitas para utilização de miúdos de alto valor nutritivo. Sete Lagoas: EMBRAPA – CNPMS, Belo Horizonte: EMATER MG, 1988.72 p.



Ciências
Biológicas



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

