

# INFOGRÁFICO DO CAFÉ #4 – Manual do Café Coado

Os diversos tipos de filtro e utensílios bem diferentes, que vão além do bule tradicional, podem confundir qualquer um na hora de fazer o café.

Se você também se perde, preparamos um manual básico que traz dicas, informações e segredinhos para deixar sua xícara irresistível.

Confira o quarto infográfico de nossa série especial!

<http://www.mexidodeideias.com.br/barista-e-sommelier/infografico-do-cafe-4-manual-do-cafe-coado/>



São Paulo, SP, 30 Junho de 2017  
Mkmouse

# MANUAL DO CAFÉ COADO

Gosta de café, mas não consegue acertar a mão?

> **HARIO BUONO**  
Como se fosse um bule, seu design permite maior controle da quantidade de água quente, que será despejada exatamente onde se pretende



Cabo de cafeteira queimado, bebida muito forte ou fraca e até mesmo pequenos acidentes na hora de preparar sua xícara? Se você adora este método de preparo, mas se confunde com a imensidão de

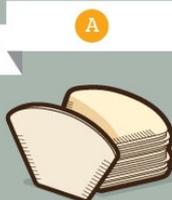
utensílios e filtros diferentes, ainda há esperanças! Com mais força em cafeterias e restaurantes, ele volta para ficar, reconquistando o espaço que perdeu para o espresso nos

anos 1980. Para te ajudar nesta missão que parece simples, mas não é, preparamos um guia que desvenda as facetas do bom e velho café coado.

## CONHEÇA ALGUNS DOS TIPOS DE FILTRO

Ainda muito usado em algumas regiões do Brasil, o filtro de pano passou por algumas "evoluções" e divide o bule com outras opções. Também feito em

titânio, microfibra e de papel, cada tipo confere um resultado diferente na bebida. Conheça um pouco mais sobre cada um deles.



> **FILTRO DE PAPEL**  
O filtro clássico, que precisa dobrar duas extremidades



> **COADOR DE PANO**  
Muito utilizado no interior do Brasil, ele é feito com tecido 100% algodão e exige cuidados especiais em sua primeira utilização



> **CHEMEX**  
Seu papel é mais grosso, deve ser dobrado em forma de cone e dispensa o uso de porta-filtros

Para que o café seja extraído de forma uniforme, despeje um pouco de água quente no pó para deixá-lo úmido. Só depois deste processo, adicione o restante da água

94°C a 96°C  
É a variação de temperatura ideal da água

**4 ÁGUA**

Evite despejar a água de uma só vez. O ideal é despejá-la lentamente de forma que ela envolva todo o pó de café

## O PREPARO



**1 O CAFÉ**

A moagem mais usada e encontrada em cafés vendidos em supermercados é a fina



**2 ESCALDE**

Passa água quente no filtro para tirar a goma do papel, lavar as impurezas e para aquecer o que vai receber o café quente. Isso evita que a bebida esfrie rapidamente



**3 QUANTIDADE**

A medida padrão é de 10g de café para 100ml ou 1 colher de sopa cheia para uma xícara média de água. Para bebidas mais fortes ou mais suaves, basta adicionar ou retirar a quantidade de café



> **PLÁSTICO**  
Filtro em microtela de poliéster resistente. Ele pode substituir até 2 mil filtros descartáveis



> **TITÂNIO**  
Com seu material anti-alérgico, antimicrobiano e não corrosivo, ele não afeta os sabores do café. Tem vida útil longa por não ser corrosivo e é um excelente condutor de calor

## QUESTÃO DE GOSTO!

Não existe o melhor método de preparo ou o melhor café. Existe aquele que melhor atende suas preferências