

INFOGRÁFICO DO CAFÉ #4 – Manual do Café Coado

Método de ideias
www.ideias.com.br

MANUAL DO CAFÉ COADO

Gosta de café, mas não consegue acertar a mão?

> HARJO BUONO
Como um flocar em bule, seu design permite maior controle da quantidade de água quente, que será despejada exatamente onde se pretende.

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 em outras opções. Também feito em titânio, microfibras e de papel, cada tipo confere um resultado diferente na bebida. Conheça um pouco mais sobre cada um deles.

A **B** **C** **D** **E**

> 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.

> PLÁSTICO
Filtro em microtela de políster resistente. Ele pode substituir até 2 ml 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.

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 gordura 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.

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

Para que o café seja extraído de forma uniforme, despeje um pouco de água quente no pó de café antes de começar. Só depois deste processo, adicione o restante da água.

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

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

anos 1960. Para te ajudar nesta missão que parece simples, mas não é, preparamos um guia que desvendará as facetas do bom e velho café coado.

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

Cabo de cafeteira queimada, 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

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

Imagem: Roberto F. Freitas / SuperStock

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!

Escrito por Kelly Stein em [Barista e Sommelier](#)

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



São Paulo, SP, 30 Abril de 2017

Mkmouse