

5 receitas tas

com **CAFÉ SOLÚVEL**
para a sua Cafeteria



**CRIE
& CURTA** CAFÉ SOLÚVEL
BRASIL

intro

Bem-vindo(a)

ao excitante universo das delícias gastronômicas com Café Solúvel! Este ebook é fruto de uma colaboração única entre a Associação Brasileira da Indústria de Café Solúvel (ABICS) e o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI). Juntos, mergulhamos em um estudo meticuloso para trazer até você cinco receitas irresistíveis que não apenas destacam a versatilidade do Café Solúvel, mas também prometem encantar os paladares mais exigentes.

O Café Solúvel, conhecido por sua praticidade e sabor inconfundível, ganha aqui uma nova dimensão, revelando-se não apenas como uma bebida estimulante, mas como um ingrediente versátil e apaixonante. Ao incorporar essas receitas em seu cardápio de cafeteria, você não apenas oferecerá uma experiência única aos seus clientes, mas também estará à frente da curva, apresentando novas tendências gastronômicas.

Convidamos você a explorar, experimentar e, acima de tudo, a saborear o sucesso que essas receitas excepcionais podem trazer à sua cafeteria. Estamos confiantes de que, ao final desta jornada, o Café Solúvel não será apenas uma bebida, mas uma experiência culinária completa e inesquecível.

**Vamos começar esta jornada
de sabor juntos!**



sumário

04	para você começar
06	muffin
08	brownie
10	brigadeiro
12	palha italiana
14	biscoitos

para você começar

TIPOS DE CAFÉ SOLÚVEL

Antes de desbravar as receitas, é crucial entender os três tipos distintos de Café Solúvel que moldam a essência dessas criações.

▶ Café Solúvel Spray Dried

Spray Dried é o Café Solúvel em pó. Ele é feito a partir da extração de café por água quente sob pressão. Este concentrado é pulverizado em uma câmara quente para secar por evaporação, tornando-se um pó bem fino.



▶ Café Solúvel Aglomerado

O Café Aglomerado é fabricado a partir do Café Solúvel Spray-Dried que passa por um processo que junta o café, extrato de café e vapor até que o café se aglomere para facilitar a dissolução.



▶ Café Solúvel Liofilizado

O Café Solúvel Liofilizado também é conhecido como Freeze Dried. Na sua produção, o café é extraído e passa por um processo de secagem por sublimação, onde ele é congelado e triturado. Por isso, ele parece pequenos cristais de café. Ele preserva as características do café, então ele é uma ótima opção para receitas que pedem por um sabor marcante.



SOBRE AS RECEITAS

▶ **Medidas das Receitas**

Cada receita cuidadosamente elaborada neste ebook apresenta a proporção precisa de ingredientes, expressa em porcentagem. Para garantir resultados perfeitos, é imprescindível o uso de uma balança para medir cada componente. Lembre-se, a soma das porcentagens deve totalizar 100%, garantindo a harmonia de sabores em cada preparo.

▶ **Sugestões**

Cada receita do nosso ebook é acompanhada de uma sugestão de Café, cuidadosamente selecionada com base nos resultados dos estudos conduzidos pela ABICS e o SENAI.

CRIE & CURTA **CAFÉ SOLÚVEL BRASIL**

HORA DE REDESCOBRI- R O CAFÉ SOLÚVEL

Prepare a sua cozinha e os seus ingredientes

Agora, convidamos você a mergulhar nas próximas páginas e descobrir as receitas únicas que irão transformar sua cafeteria em um verdadeiro paraíso para amantes de café. Experimente a fusão de sabores e aromas que apenas o Café Solúvel pode proporcionar. Seja o mestre na arte de criar experiências únicas a cada receita.



Receita de Muffin





muffin

Cafés sugeridos: Café Solúvel 100% Conilon Spray Dried e Cafés Solúveis mais intensos

INGREDIENTES

Em Porcentagem

- ▶ Café Solúvel | 2,5%;
- ▶ Água quente | 7,5%;
- ▶ Manteiga sem sal | 11,9%;
- ▶ Creme de leite | 14,3%;
- ▶ Essência de baunilha | 0,6%;
- ▶ Ovos | 17,8%;
- ▶ Farinha de trigo | 25%;
- ▶ Açúcar | 17,8%;
- ▶ Chocolate em pó | 1,2%;
- ▶ Fermento químico | 1,2%;
- ▶ Bicarbonato de Sódio | 0,2%.

Para 1kg de massa

- ▶ Café Solúvel | 100g;
- ▶ Água quente | 300ml;
- ▶ Manteiga sem sal | 476g;
- ▶ Creme de leite | 572g;
- ▶ Essência de baunilha | 24g;
- ▶ Ovos | 712g;
- ▶ Farinha de trigo | 1kg;
- ▶ Açúcar | 712g;
- ▶ Chocolate em pó | 48g;
- ▶ Fermento químico | 48g;
- ▶ Bicarbonato de Sódio | 8g.

MÉTODO DE PREPARO

- 1 Pesar todos os ingredientes;
- 2 Dissolver o Café Solúvel na água quente e junte a manteiga em temperatura ambiente, o creme de leite, a baunilha e os ovos. Misture bem.
- 3 Aos poucos, acrescente os ingredientes secos previamente misturados e mexa até obter uma massa uniforme.
- 4 Despeje em forminhas descartáveis acomodadas em moldes de metal para muffin, preenchendo $\frac{3}{4}$ da capacidade de cada uma.
- 5 Asse em forno médio preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos. Sirva mornos ou em temperatura ambiente.



Receita de Brownie



brownie

Café sugerido: Café Solúvel (pode ser Conilon ou Arábica) Freeze Dried

INGREDIENTES

Em Porcentagem

- ▶ Café Solúvel | 1,2%;
- ▶ Chocolate meio amargo | 19,8%;
- ▶ Manteiga sem sal | 9,9%;
- ▶ Açúcar refinado | 26,2%;
- ▶ Ovos | 19,8%;
- ▶ Farinha de trigo | 13,6%;
- ▶ Chocolate em pó | 4,5%;
- ▶ Nozes picadas | 5%.

Para 1kg de massa

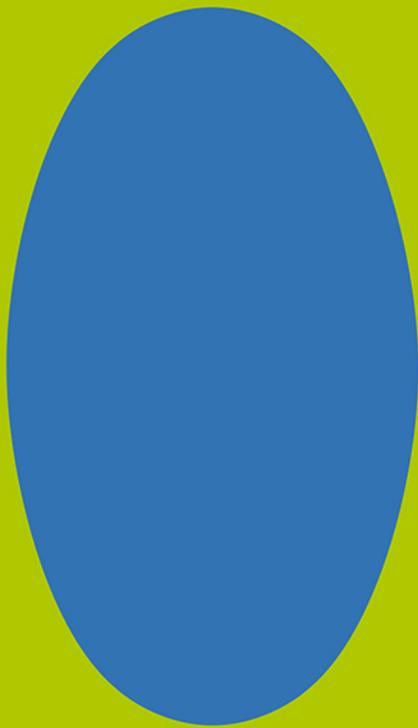
- ▶ Café Solúvel | 88g;
- ▶ Chocolate meio amargo | 1456g;
- ▶ Manteiga sem sal | 728g;
- ▶ Açúcar refinado | 1926g;
- ▶ Ovos | 1456g;
- ▶ Farinha de trigo | 1kg;
- ▶ Chocolate em pó | 331g;
- ▶ Nozes picadas | 367g.

MÉTODO DE PREPARO

- 1 Pesar todos os ingredientes;
- 2 Derreter o chocolate e a manteiga, misturar e reservar;
- 3 Misturar ovos, açúcar e Café Solúvel. Agregar à mistura anterior;
- 4 Misturar a farinha com o chocolate em pó e agregar na mistura líquida;
- 5 Colocar em forma untada e polvilhar as nozes picadas sobre a massa;
- 6 Assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 25 minutos.



Receita de Brigadeiro





brigadeiro

Cafés sugeridos: Todos os tipos de Café Solúvel são indicados, mas para sabores mais característicos, recomendamos o Café Arábica, enquanto os Conilon possui sabores mais marcantes

INGREDIENTES

Em Porcentagem

- ▶ Café Solúvel | 3,3%;
- ▶ Leite condensado | 57,1%;
- ▶ Creme de leite | 28,6%;
- ▶ Manteiga sem sal | 2,9%;
- ▶ Xarope de glucose | 5,6%;
- ▶ Cacau em pó | 2,5%.

Para 1kg de massa

- ▶ Café Solúvel | 58g;
- ▶ Leite condensado | 1kg;
- ▶ Creme de leite | 501g;
- ▶ Manteiga sem sal | 51g;
- ▶ Xarope de glucose | 98g;
- ▶ Cacau em pó | 44g.

MÉTODO DE PREPARO

- 1 Pesar todos os ingredientes;
- 2 Misturar leite condensado, cacau em pó, manteiga, xarope de glucose, Café e levar para aquecer até começar a desgrudar do fundo da panela.
- 3 Adicionar o creme de leite e continuar concentrando até desgrudar do fundo da panela e adquirir o ponto de brigadeiro para enrolar;
- 4 Deixar esfriar;
- 5 Enrolar e passar no granulado.



Receita de Palha Italiana





palha italiana

Cafés sugeridos: Café Solúvel 100% Conilon Spray Dried. Para um sabor mais intenso, procure cafés com blends diferentes espécies

INGREDIENTES

Em Porcentagem

- ▶ Café Solúvel | 2,7%;
- ▶ Leite condensado | 47,7%;
- ▶ Creme de leite | 24%;
- ▶ Manteiga sem sal | 2,3%;
- ▶ Xarope de glucose | 4,6%;
- ▶ Cacau em pó | 2%;
- ▶ Biscoito de leite | 16,7%.

Para 1kg de massa

- ▶ Café Solúvel | 56g;
- ▶ Leite condensado | 1kg;
- ▶ Creme de leite | 503g;
- ▶ Manteiga sem sal | 48g;
- ▶ Xarope de glucose | 96g;
- ▶ Cacau em pó | 42g;
- ▶ Biscoito de leite | 350g.

MÉTODO DE PREPARO

- 1 Pesar todos os ingredientes;
- 2 Misturar leite condensado, cacau em pó, manteiga, xarope de glucose, Café e levar para aquecer até começar a desgrudar do fundo da panela.
- 3 Adicionar o creme de leite e continuar concentrando até desgrudar do fundo da panela e adquirir o ponto de brigadeiro para enrolar;
- 4 Misturar o biscoito de leite quebrado e colocar a massa em um aro para esfriar; Deixar esfriar;
- 5 Cortar e passar no açúcar refinado ou leite em pó.



Receita de Biscoitos





biscoitos

Cafés sugeridos: Café Solúvel 100% Conilon Spray Dried ou 100% Arábica Liofilizado

INGREDIENTES

Em Porcentagem

- ▶ Café Solúvel | 2,4%;
- ▶ Farinha de trigo | 41,1%;
- ▶ Açúcar | 20,5%;
- ▶ Chocolate em pó | 6,8%;
- ▶ Manteiga sem sal | 24%;
- ▶ Água | 5,2%.

Para 1kg de massa

- ▶ Café Solúvel | 58g;
- ▶ Farinha de trigo | 1kg;
- ▶ Açúcar | 499g;
- ▶ Chocolate em pó | 165g;
- ▶ Manteiga sem sal | 584g;
- ▶ Água | 126ml.

MÉTODO DE PREPARO

- 1 Pesar todos os ingredientes;
- 2 Dissolver o Café Solúvel na água fervendo e reservar;
- 3 Misturar farinha, açúcar, chocolate;
- 4 Agregar a manteiga amolecida e o Café;
- 5 Modelar e levar para gelar por cerca de 15 minutos;
- 6 Asse em forno médio preaquecido a 180°C por cerca de 15 minutos.

CRIE
& CURTA CAFÉ
SOLÚVEL
BRASIL



SENAI