

Aprenda a fazer capuccino cremoso como o da cafeteria

Com um café forte e a ajuda de um liquidificador ou batedor elétrico é possível preparar em casa um capuccino cremoso e quentinho

Para preparar o capuccino caseiro é preciso prestar atenção em alguns itens. O primeiro se refere ao café. Como nem todo mundo consegue fazer espressos domésticos, a dica é preparar a bebida no coador ou na na cafeteira italiana. "O importante é que seja forte", diz Cecília. O leite deve ser integral, o mais gorduroso possível, e tem que ser batido quentinho. "No liquidificador ou no mixer, 30 segundos são suficientes para ele ficar cremoso."

O único cuidado especial é na posição do batedor manual. "Ele tem que ficar na lateral do recipiente, senão o creme não cresce"

GUIA DO SOLTEIRO: APRENDA COMO PREPARAR O MELHOR CAFÉ MODOS DE PREPARO

Assim como existem diversos tipos de café (e pós de variadas procedências), existem diversas formas de fazê-lo também.

Os modos de preparo se diferenciam não apenas no equipamento usado, mas também no material que é usado para o preparo, na dificuldade e na velocidade que o café é feito.

Seja como for, dá para se obter um café delicioso, para tomar assim que acordar, junto com um pão fresquinho, ou para servir para as visitas à tarde (sim, um dia você terá sofás, mesa e a chance de receber alguém em casa).

Não importa o tipo do preparo, você pode ter um café gostoso no seu lar. Mas, como fazer café? É o que explicaremos aqui! Além desses modos, há outros um pouco mais avançados, como o saboroso café de prensa ou o café turco, feito em um recipiente chamado *cezve* com uso de especiarias.

COM COADOR

O jeito que a vovó fazia café, o processo de “coar” envolve colocar o pó dentro de um coador de pano, ao mesmo tempo em que se passa água aquecida em uma panela ou chaleira por ele.

O coador é disposto em cima de uma xícara ou bule enquanto a água passa pelo pó. Um dos meios de preparo é esquentar brevemente a água e misturar, a ela, o pó de café. Não deixe que a água levante fervura, o que torna o café mais amargo.

Você também pode usar filtros de papel para a coagem, nesse caso será preciso um pequeno porta-filtro de tamanho compatível com o tamanho de filtro a ser utilizado. Depois de usado, descarte o filtro no lixo.

Como fazer? Use uma colher de sopa para medir o tanto de café que você deseja. Para um litro de água, utilize entre 5 e 6 colheres de sopa cheia.

Dicas: Higienize o coador de pano sempre, para evitar odores. Lave-o após o uso com água somente, e antes de usá-lo escale-o em água fervente. Antes de utilizá-lo pela primeira vez, ferva em solução de água com café.

COM CAFETEIRA ELÉTRICA

A cafeteira elétrica é ideal para quem quer tomar um café, mas normalmente tem pressa. É mais prática e lida com o aquecimento da água sozinha. Possui um jarro e sob ele uma superfície aquecida para manter a bebida na temperatura ideal por mais tempo.

Funciona, também, com filtros de papel, que são facilmente encontrados. Para não errar na quantidade de pó, costumam trazer colheres medidas. Na parte superior da máquina é colocado o café já moído, dentro do filtro.

Encha o recipiente de água e ligue o interruptor para que a [cafeteira](#) comece a operar. Aí, é só esperar até que o café todo seja passado. Em alguns aparelhos você não precisa nem ficar de olho, a própria máquina se desliga depois de pronto o café.

Como fazer? Cada máquina possui seu preparo. Use sempre a colher medidora para acertar a quantidade de pó. Certifique-se que o recipiente de água está com a quantidade certa para o tanto de pó que está sendo utilizado e siga sempre as informações do manual.

COM CAFETEIRA DE ESPRESSO



Considerado por muitos como o melhor café, o espresso vem de “na pressão”, e não de “rapidinho” como muitos acreditam. Por ser feito dessa forma, o café sai super concentrado, com mais consistência e sabor acentuado. É o que a gente costuma encontrar quando sai pra “tomar um cafezinho” na rua.

É o mais bacana de servir para as visitas, mas é o que mais gera dúvidas na hora de adquirir uma máquina. Existem três tipos básicos de cafeteiras no mercado: as de sachê, as de pó e as de cápsula.

Há ainda variações nas cafeteiras que trabalham com pó, com equipamentos capazes de moer os grãos e equipamentos que só aceitam grãos moídos. E, dentre todas essas, existem os equipamentos que vaporizam o leite, sendo muito mais completos e permitindo criar a espuma necessária para fazer capuccinos.

A [Dolce Gusto](#) é uma linha de cafeteiras da Arno que funciona com cápsulas que podem ser encontradas em supermercados. O design diferenciado permite que ela ocupe um lugar de destaque em sua sala. Entre as cápsulas disponíveis estão de cafés e capuccinos.

A linha de cafeteiras da [Nespresso](#) funciona com cápsulas, e um de seus principais pontos é que você pode escolher um entre 16 sabores de café para adquirir. Toda automática, é só inserir a cápsula e pressionar um botão para que o café seja preparado.

Como fazer? O preparo de um bom café espresso varia de acordo com a máquina. Máquinas de sachê e cápsulas não tem segredo, normalmente é só encaixar e deixar que o aparelho se encarregue do resto. No uso do pó a coisa muda um pouco de figura.

O café moído é disposto no filtro de forma compactada. Usa-se uma quantidade de 7 a 8 gramas de pó de café por dose desejada. Siga a indicação escrita no filtro e explore bem o manual da máquina que você adquiriu.

Quer saber se acertou o café? Verifique o creminho (chamado por especialistas de crema), que indica um café bem tirado. Ele fica firme, de cor amarronzada e lisinha. Treine bastante para se aperfeiçoar: tirar um bom café espresso é uma arte.

Dica: Fique atento para o uso do pó. O pó que se usa no filtro ou no coador costuma ter moagem média, enquanto o de espresso é extremamente fina.

COM CAFETEIRA ITALIANA

A cafeteira italiana tem praticidade entre a cafeteira elétrica e o café no coador, e consiste em um equipamento parecido com um bule, que vai direto ao fogo brando.

A água é disposta em um recipiente desatarraxado na base e, sobre ela, um pequeno filtro com o café é posicionado. Quando aquecida, a água sobe pelo filtro, passando pelo café, e percorre um duto até que o café sai, prontinho, na parte de cima.

Em pouco tempo o café já poderá ser degustado. Aí é só servir nas xícaras e limpar a cafeteira com bastante água corrente.

Como fazer? Sem dificuldades, preencha o recipiente com água e coloque o pó sobre o filtro. E espere até que a água percorra o pó e se deposite na parte superior da cafeteira.

Dica: Use o fogo baixo para que não corra o risco de uma labareda mais alta, que pode queimar o pó de café.

TIPOS DE PÓ

Explicamos os modos de fazer o café, mas você precisa saber que há, ainda, tipos de pó. No supermercado é possível encontrar a mais ampla variedade, desde os pós mais baratos e comuns, para o uso diário, até opções mais “gourmet”.

Além deles há, é claro, os pós instantâneos (que dispensam qualquer modo de preparo e são misturados à uma xícara de água quente). Há quem prefira, ainda, a compra de grãos, em vez do pó moído.

Nesse caso, certifique-se que a sua máquina possui um sistema de moagem ou que você tem, em casa, um moedor. Realizar a moagem em casa é legal porque deixa o café mais saboroso. Havendo a possibilidade, é só moê-lo minutos antes do preparo.

NÃO ERRE!

Algumas dicas são universais, independente do método escolhido e do tipo de café a ser utilizado.

- O pó de café só é bebido uma vez: uma vez usado, descarte a borra fora ou use-a para outros fins. A borra depois de seca pode ser usada para desodorizar geladeiras, deixar as plantas mais fortes (espalhe um pouco do pó, já seco, sobre a terra do vaso) e tem quem use um pouquinho da borra sobre bifes para deixá-los mais macios e saborosos.
- Nunca deixe a água ferver: quando a água ferve, a acidez do pó de café é alterada. O ponto correto é quando as bolhas começam a se soltar do fundo da panela.
- Vai usar garrafas térmicas? Use-as apenas para o café
- Se você quiser café quente por mais tempo, escale em água fervente as xícaras e o bule que será usado (ou a garrafa térmica)
- Não use pó velho, prefira o moído na hora. Se for usar o de embalagens compradas em mercado, depois de abrir o pacote lacrado mantenha-o em um pote com tampa de boa vedação e consuma-o rapidamente.
- Evite reaquecer o café frio, isso altera o sabor. Faça o café para ser consumido imediatamente. Com o tempo você acertará a medida exata.
- A proporção recomendada de café é entre 5 e 6 colheres de sopa para um litro de água, como falamos. Entretanto, algumas pessoas costumam preferir uma bebida mais fraca ou mais forte, então, varie a quantidade até descobrir a medida exata.

- Depois de colocar o pó no filtro ou no coador, não é preciso mexer com a colher. Não compacte, também, o pó no filtro, apenas despeje-o com a colher.