

# Tipos de Café

## GUIA PARA FAZER CAFÉ PARA TODOS OS GOSTOS



**EXPRESSO**  
Café preto



**AMERICANO**  
Café fraco



**MACHIATTO**  
Café com  
chantilly



**EXPRESSO PANNA**  
Café com  
creme batido



**IRLANDÊS**  
Café com whisky  
e creme batido



**ÁRABE**  
Café com  
especiarias



**EXPRESSO**  
Dose dupla  
de café



**CORTADO**  
Café com  
pouco leite



**CAFÉ COM LEITE**  
Metade café,  
metade leite



**HAWAIANO**  
Café com  
leite de coco



**LÁGRIMA**  
Pouco café  
e muito leite



**CARIBENHO**  
Café com rum,  
açúcar mascavo  
e baunilha



**CAPUCINNO**  
Café com  
pouco leite  
e muito chantilly



**CAFÉ LATTE**  
Café com  
muito leite  
e pouco chantilly



**AMARETTO**  
Café com licor  
de amêndoa  
e creme de leite



**BREVE**  
Café com leite  
e creme em  
partes iguais



**MOCHA/VIENNA**  
Café com chocolate,  
leite e chantilly



**SUBMARINO**  
Leite com  
uma barra  
de chocolate



**MOCHA/VIENNA**  
Café com chocolate,  
leite e chantilly



**CARAMELO  
MACHIATTO**  
Café com leite,  
chantilly e calda  
de caramelo



Saboroso e cheiroso, o cafezinho é indispensável no cotidiano de muitas pessoas. Ele pode ser consumido em qualquer hora do dia e é ideal para espantar o sono e a preguiça. Para os amantes da bebida, preparamos um especial com **diferentes tipos de café**, ensinando a preparar as receitas mais tradicionais. Também montamos um infográfico especial sobre o nosso tão querido café de cada dia.

## **Formas de preparar café**

### **Café Mocha**

O mocha é uma variação mais requintada do cappuccino, que leva um pouco de chocolate. Este tipo de café é dividido em quatro partes: o chocolate em pó ou em calda, 50ml de expresso, leite e a espuma do leite. A receita de mocha é simples e não leva muito tempo para ser preparada.

### **Café Macchiatto**

Servido em uma xícara de expresso, o café macchiato leva leite que é colocado em cima do café para ajudar a quebrar o sabor forte do expresso. O leite não é misturado, ele apenas "mancha" o café. Se for preparar em casa, siga esses passos e finalize com a espuma do leite.

### **Café Panna**

Comum na Itália, é o expresso levemente adoçado com creme de leite ou chantilly. Você também pode preparar uma versão caseira, basta colocar duas doses de expresso e completar com chantilly ou creme de leite.

### **Café Cremoso**

Perfeito para tomar no frio, o café cremoso leva açúcar, café solúvel, chocolate em pó e 1 xícara (chá) de leite em ponto de fervura. A receita de café cremoso é fácil e muito gostosa.

### **Café Árabe**

Também é conhecido como café turco. A moagem deste café é muito fina, pois ele não é coado. Para fazê-lo, misture 5 colheres (chá) de pó de café comum com 5 xícaras de água fria e coloque para ferver. Retire do fogo e mexa no sentido horário. Leve ao fogo novamente e ao ferver mexa no sentido anti-horário. Coloque para ferver pela terceira vez, mexa no sentido horário e coloque uma colher de água fria para ajudar a abaixar o pó.

### **Café Amaretto**

Este preparo leva 1 xícara de café pronto, ½ dose de licor Amaretto e ½ dose de licor de café. Acrescente os dois licores na xícara com o café, mexa e cubra com chantilly.