

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 caramel

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 Macchiato

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, $\frac{1}{2}$ dose de licor Amaretto e $\frac{1}{2}$ dose de licor de café. Acrescente os dois licores na xícara com o café, mexa e cubra com chantilly.