



Na base do café

Livro publica receitas que vão muito além da simples xícara

Serviço

Chefs Café - Organizado por Carlos Andreotti. Editora Melhoramentos. 272 páginas, R\$ 98.



O café há muito deixou de ocupar apenas xícaras e copos. Na cozinha moderna, é ingrediente de receitas doces e salgadas desenvolvidas por renomados chefs. Para mostrar um pouco dessa evolução acaba de ser lançado **Chefs Café**, um livro que reúne a história das transformações que a bebida provocou ao redor do mundo. São 97 receitas que vão muito além da xícara, desenvolvidas por 28

chefs. Entre eles, Alex Atala, Ana Luiza Trajano, Salvatore Loi, Ana Soares, Benê Ricardo e Gordon Ramsay.

Em um capítulo especial, Isabela Raposeiras ensina o que é o café, do campo à xícara, com dicas de preparo, degustação e como reconhecer bons grãos. Eliana Relvas apresenta as bebidas clássicas feitas com café. E surpreendentes receitas mesclam o ingrediente com carne, peixe e aves.

ASSADO DE CONTRAFILÉ EM CROSTA DE CAFÉ

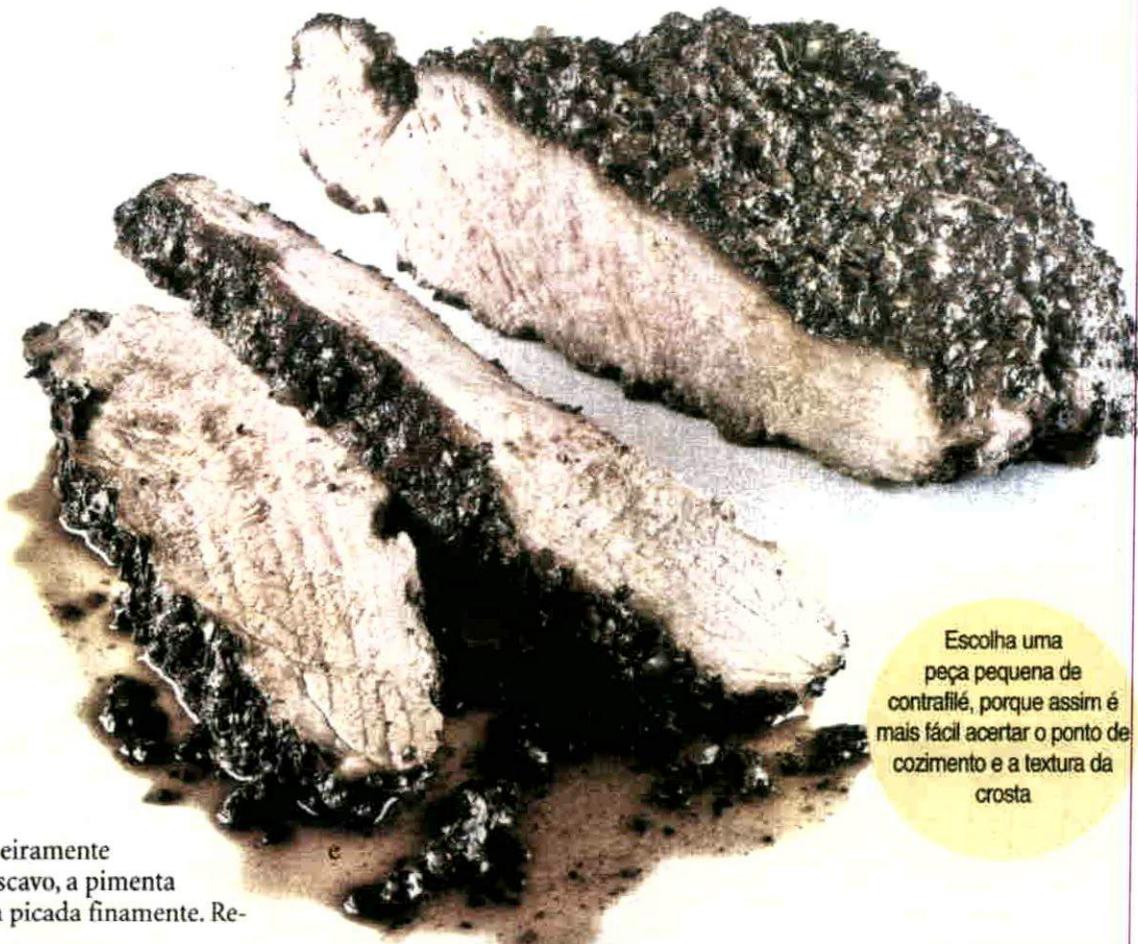
Rende 2 porções

Ingredientes

- 500g de contrafilé
- 1/4 de xícara de grãos de café
- 1/4 de xícara de açúcar mascavo
- 1 colher (sopa) de pimenta calabresa
- 2 colheres (sopa) de páprica picante
- 1 colher (sopa) de sálvia
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- Sal

Preparo

1. Moa os grãos de café grosseiramente misture-os com o açúcar mascavo, a pimenta calabresa, a páprica e a sálvia picada finamente. Reserve.
2. Esfregue o sal na carne, pincele o azeite e espalhe a mistura de ingredientes da crosta até cobrir bem toda a superfície.
3. Deixe descansar por 20min na geladeira.
4. Passe o corte da carne novamente pela mistura de ingredientes usados para fazer a crosta e coloque em uma assadeira com grelha.
5. Para finalizar, leve a carne ao forno pré-aquecido, a 220 graus.
6. Deixe assar por aproximadamente 25min.
7. A crosta deve ficar tostada, escura e crocante, e a carne, entre malpassada e ao ponto.
8. Deixe descansar 10min, fatie e sirva com o caldo que se formou na assadeira.



Escolha uma peça pequena de contrafilé, porque assim é mais fácil acertar o ponto de cozimento e a textura da crosta

VERRINE DE CARAMELO DE MARACUJÁ

Rende 6 porções

Ingredientes

- 100g de açúcar
- 40g de manteiga sem sal
- 200g de polpa de maracujá
- 100g de chocolate branco
- Sementes de maracujá para decorar

Musse

- 70ml de leite
- 1 gema
- 20g de açúcar
- 20g de café solúvel
- 140g de chocolate amargo
- 250g de creme de leite fresco

Preparo

1. Leve uma panela ao fogo baixo e derreta o açúcar até ficar caramelizado.
2. À parte, aqueça a polpa de maracujá e despeje, com cuidado, sobre o caramelo.
3. Junte a manteiga e retire do fogo.
4. Misture com o chocolate branco até ele derreter completamente e formar um creme homogêneo.
5. Quando estiver frio, preencha com ele 1/3 de cada copinho para verrine ou de pequenas taças.
6. Para a musse, misture a gema e o açúcar.
7. À parte, ferva o leite com o café.
8. Incorpore a gema e o açúcar e leve de volta ao fogo até a mistura atingir 80 graus.
9. Desligue, incorpore o chocolate previamente derretido em banho-maria ou no micro-ondas. Reserve.
10. Bata o creme de leite na batedeira até atingir o ponto de chantilly mole.
11. Delicadamente, incorpore o creme à mistura de caramelo e chocolate até atingir o ponto de musse.
12. Complete as verrines ou pequenas taças com a musse, usando saco de confeitar, de maneira a mesclar os dois.
13. Para finalizar, decore com sementinhas de maracujá.





Almoço de Segundas às Sextas-feiras
(horário variado) R\$ 27,90 o quilo
20 opções de saladas, 15 pratos quentes, 8 a 8 carnes

Almoço aos Sábados e domingos
Oferecendo ainda salmão, marisco, senguiriô, etc.
R\$ 32,90 o quilo

- Três tipos de suco GRATIS
- Dez tipos de sobremesa GRATIS
- Ar condicionado
- Estacionamento coberto

Rua Amazonas 3000, no novo Cooper
(Logo após a Souza Cruz, a B30)
metade da Almeida Foy Branco



SALMÃO MARINADO NO CAFÉ

Rende 4 porções

Ingredientes

- 4 filés de salmão
- 50g de grãos de café especial
- 100g de pimenta-do-reino preta
- 3 colheres (chá) de molho inglês
- Azeite de oliva
- Sal

Preparo

1. Tempere os filés com sal e molho inglês.
2. Moa grosseiramente e misture os grãos de café e de pimenta-do-reino.
3. Envolve as tiras de peixe na mistura de café e pimenta, pressionando levemente para formar uma crosta.
4. Deixe descansar na geladeira por 2h.
5. Leve ao fogo alto uma frigideira.
6. Quando estiver bem quente, adicione azeite e disponha os filés.
7. Após 2min, vire-os.
8. Deixe mais 2min e sirva com salada verde.

REPRODUÇÕES



PINGADO CAIPIRA

Rende 8 porções

Ingredientes

- 600ml de nata ou creme de leite
- 100g de açúcar
- 1 fava de baunilha
- 150ml de café coado forte
- 2 colheres (café) de gelatina em pó
- Água morna

Pão de ló de laranja

- 4 ovos
- 250g de açúcar
- 125g de farinha de trigo
- Suco e raspas de 1 laranja
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Manteiga para untar

Crocante de leite queimado

- 200ml de leite
- 20g de açúcar

Preparo

1. Com uma faca, abra a fava de baunilha no sentido do comprimento, passe o lado sem corte da faca para remover as sementes e coloque tudo em uma panela.
2. Adicione a nata e o açúcar e leve ao fogo baixo até o açúcar dissolver.
3. Aumente um pouco o fogo e deixe ferver por cerca de 3min.
4. Adicione o café e retire do fogo.
5. Remova a fava de baunilha e deixe es-

friar um pouco.

6. Junte ao creme de café a gelatina já dissolvida e misture bem.
7. Para o pão de ló, separe as gemas das claras.
8. Bata as gemas com o açúcar, as raspas e o suco da laranja.
9. Bata as claras em neve.
10. Em outra vasilha, peneire a farinha de trigo e o fermento, misturando bem.
11. Aos poucos, incorpore as gemas batidas.
12. Ao ficar homogêneo, misture delicadamente as claras em neve.
13. Unte com manteiga e polvilhe farinha em uma fôrma retangular.
14. Despeje a massa e leve ao forno pré-aquecido, a 180 graus, e asse por 25min.
15. Para o crocante, misture o leite e o açúcar.
16. Leve ao fogo uma frigideira antiaderente.
17. Despeje um pouco do leite e, com uma espátula, vá desgrudando a camada que se forma no fundo, até formar um crocante.
18. Corte o bolo com um aro.
19. Num copo americano, intercale creme de café e círculos de pão de ló embebidos em um pouco de leite.
20. Repita duas vezes e decore com o crocante de leite queimado.