Café de restaurante na sua casa? 7 dicas para começar ainda hoje!

Seja pela manhã, depois do almoço ou no lanche da tarde, um bom café sempre é bem-vindo. Mas você já pensou que quando preparado em casa, ele não fica tão bom quanto os de cafeterias ou restaurantes?

Continue lendo e veja como melhorar seu café com essas 7 dicas!



1 Escolha um café de qualidade

A escolha do café é um fator muito importante para obter um bom resultado, por isso, é interessante se atentar a alguns fatores relacionados a torra, como a data de torrefação e o tipo de torra feita.

A data de torrefação reflete o frescor do café, sendo que o ideal para um café de boa qualidade é que a torra tenha acontecido em até três meses antes do preparo da bebida.

Já a torra utilizada indica o quão amargo será o café. Torras escuras geralmente são usadas para mascarar impurezas ou grãos de baixa qualidade, por isso, optar pela torra clara ou média é mais recomendado para conseguir um sabor melhor e livre de notas amargas.

Outro aspecto importante que deve ser considerado é o local de compra. Na maioria dos casos, o **micro ou nano lote de café têm qualidade superior**, o que caracteriza como café especial.

2 Armazene o café corretamente

Uma vez que um café de boa procedência foi escolhido, é preciso armazená-lo corretamente para manter o sabor e o frescor. Para isso, a melhor opção é usar potes herméticos e guardá-los em local ao abrigo de calor e umidade. Não é necessário guardar o café dentro da geladeira.

3 Faça a moagem do café em casa

Para ter um café digno de restaurante, é recomendado comprar os **grãos** e fazer a moagem em casa, de acordo com o tipo de método a ser utilizado. Por exemplo, se for usar uma máquina de expresso, indica-se a moagem fina. Já para um coado, o ideal é utilizar a moagem média. E, para uma prensa francesa, a moagem grossa.



Caso não queira investir em um moedor de café, uma boa opção é comprar em locais que moem o café na hora e possibilitam que o cliente escolha o tipo de moagem.

4 Use água filtrada ou mineral

Sim, a água utilizada no preparo do café também é importante! Não é recomendado usar água da torneira, pois mesmo com a fervura, ela ainda contém substâncias que atrapalham no sabor do café. A água filtrada ou a mineral são as mais adequadas para um cafezinho delicioso.

5 Use a medida 1 para 10

Para um café digno de cafeteria, os baristas recomendam **1 medida de café para 10 de água**, ou seja, 50 gramas de pó para 500 ml de café. Nessa hora, uma balança culinária pode facilitar o preparo e garantir as dosagens certas. Mas também é possível utilizar medidores de volume e conseguir um excelente resultado.



6 Lave o filtro antes de passar o café

O filtro descartável utilizado para o café coado pode deixar um gosto de celulose, além de conter outras substâncias devido ao processo de branqueamento do papel. Por isso, é necessário passar água quente no filtro antes de colocar o café.

7 Faça movimentos circulares com a água

Ao colocar a água no pó de café, faça movimentos circulares a partir do centro, permitindo um escoamento sem a formação de bolhas e com o tempo suficiente para extrair um café de restaurante na sua casa.

Com todas essas dicas, ficou fácil preparar um café de restaurante em casa! Que tal começar hoje mesmo?