



CAFÉ
o sabor e o prazer

UNIÃO

CAFÉ
o sabor e o prazer
UNIAOJ

COMPANHIA UNIAOJ DOS REFINADORES AÇÚCAR E CAFÉ

Editores
MAURO IVAN MARKETING EDITORIAL
1982



Uma tradição de muitos séculos

*“Têm os turcos uma bebida de cor
preta. Eles a bebem tão quente quanto
sai do fogo, em longos goles. Não há
reunião sem ela. Com esta bebida,
divertem-se e se perdem em conversas..
Quando retornar, a levarei comigo e a
apresentarei aos italianos”.*

Um italiano em Constantinopla, numa carta de 1615.



A bebida mais típica do Brasil e consumida hoje por pelo menos um terço da população mundial, tem suas origens bem longe, na Abissínia (Etiópia), mais precisamente na região de Kaffa – de onde lhe vem o nome. Antes do século XVII, nenhuma muda de café havia sido plantada fora da África e Arábia e há três séculos chegou ao mundo ocidental. Várias teorias tentam explicar o aparecimento do café. Lendas atribuem o seu descobrimento a vários povos e inúmeras histórias aconteceram ou se criaram a partir do seu surgimento. Histórias quase sempre tão deliciosas quanto o seu protagonista. Destas lendas, a mais aceita e geralmente adotada é a que fala de Kaldi, um jovem pastor de cabras da Abissínia. Acostumado às suas cabras sempre sóbrias e tranquilas, Kaldi surpreendeu-se certo dia ao notar que, após mastigarem certos frutinhas vermelhos, ficavam em estranho estado de excitação e com incomum entusiasmo e vivacidade. Decidiu então, ele mesmo, provar os tais frutos. Kaldi tornou-se, assim, a pessoa mais feliz da Etiópia, esquecido de seus problemas e dificuldades. O abade de um mosteiro próximo o teria surpreendido neste estado e, a partir daí, os ofícios e orações noturnas tornaram-se muito mais agradáveis e produtivos. Os monges, antes sonolentos, sentiam-se atentos e felizes depois de fazer uso daqueles grãos que, com o tempo, puseram a secar, a pulverizar e tomar como infusão. Na história documentada, o café tem sua origem na forma turca Kahveh, que significa “tostado na panela” e



é até hoje o nome da bebida. Da Abissínia (Etiópia), onde até hoje floresce naturalmente, o café foi levado para o Egito e para o Yemen (porto de Mocha), quando iniciou sua dispersão pelos continentes.

Chegando primeiro a Veneza, o café foi, tumultuadamente, conquistando as cidades da Europa e depois a América, mudando o estilo de vida de então.

O difícil começo: de fruto proibido a bebida luxuriosa

A chegada e expansão do café na Europa não se deu sem atropelos. Quanto mais a bebida se espalhava, maior hostilidade gerava. Em Londres, no ano de 1674, chegou a ser publicada uma "Women's Petition Against Coffee" ("Protesto das Mulheres Contra o Café"), queixando-se ela de que os homens, ao invés de estarem em casa, ficavam sempre nas "coffee-houses".

No ano seguinte, na França, várias tentativas foram feitas no sentido de desacreditar a bebida, que era vista como uma terrível ameaça aos mercadores de vinho da época. Na Itália, foram os padres, que chegaram a pedir ao Papa Clemente VIII que o uso da bebida fosse proibido entre os Cristãos. A resposta do Papa foi contundente: seria uma pena proibir bebida tão deliciosa, deixando aos infiéis o privilégio de usá-la. O café ainda encontrou forte resistência na Suécia, Prússia e Hanover. Frederico, o



Grande, preocupado com o uso cada vez mais difundido do café em seu país, tornou-o monopólio estatal. Naíla adiantou. Apesar de tudo – até mesmo da oposição de alguns médicos, que o declaravam nocivo à saúde, instigados pelas autoridades religiosas – o café já era um sucesso sem precedentes e as “coffee-houses” sobreviviam a todos os esforços para se acabar com elas.

As “Coffee-Houses”: verdadeiros centros intelectuais e políticos

A primeira “coffee-house” surgiu em 1652, em Cornhill, para cujo proprietário o café avivava o espírito e fazia o coração mais leve. Em Veneza, a primeira cafeteria ficava na Praça de São Marcos e logo se tornou um delicioso ponto de encontro. O modelo foi copiado e várias “coffee-houses” foram surgindo em Londres e Paris, reunindo banqueiros, comerciantes e até enciclopedistas, como Voltaire e Diderot. Na Alemanha, o compositor Johan Sebastian Bach foi grande entusiasta do café, assim como um grande número de intelectuais, que viam na bebida fonte de inspiração e reconforto interior. Em épocas conturbadas, as “coffee-houses” tornavam-se verdadeiros centros revolucionários. Diz-se que a Revolução Francesa foi tramada em torno de xícaras de café e que o “Café Foy” foi seu grande ponto de partida.

O café teria entrado no Brasil em 1727, graças aos encantos de um oficial do exército português, Francisco



de Melo Palheta. Retribuindo uma visita ao governador de Caiena, Guiana Francesa, Palheta teria conseguido obter secretamente algumas sementes da Sra. D'Orvilliers, esposa do governador. Com elas, retornou à colônia portuguesa do Pará. E, já no final do século, o Brasil adquiria a supremacia na produção mundial de café, posição que ocupa ainda hoje, com seus diversos tipos representando cerca de 35 % do consumo mundial.

O consumo em massa do café espalhou-se por todo o mundo e ele entrava na sua fase de ouro. No Brasil, o chamado "Ciclo do Café" passou a comandar a economia a partir de 1830, imprimindo marcas profundas na paisagem brasileira, então com grandes fazendas voltadas exclusivamente para o seu cultivo. Provocou e acelerou o povoamento de grande parte dos Estados do Rio de Janeiro, São Paulo e planalto de Minas. Fez surgir cidades, desenvolveu portos (Rio de Janeiro, Santos e Angra dos Reis), abriu estradas de ferro (Mauá) e rodovias (União e Indústria). Do ponto de vista social, propiciou o aparecimento da aristocracia dos "Barões do Café".

No Rio de Janeiro, já em 1820, produziam-se 100 mil sacas anuais e em 1840 a exportação pelo porto do Rio alcançava um milhão de sacas.

A rota do café no Brasil, que se deu no sentido norte-sul (em 1760 várias mudas foram levadas do Maranhão, por ordem do desembargador João Castelo Branco, sendo



plantadas no Rio de Janeiro), ia mudando a vida das regiões por onde se fixava. Na faixa do Paraná, provocou rápido progresso de cidades como Londrina, por exemplo, que, fundada em 1931, apresentava em 1950 uma população de 55 mil habitantes. A marcha do café no vale do Paraíba do Sul deslocou o eixo econômico, que durante alguns anos esteve no Estado do Rio, para São Paulo, tendo como centro de irradiação Taubaté. Em São Paulo, extensas áreas de terras roxas tornaram-se uma cultura extraordinária, contando com o entusiasmo dos paulistas, auxiliados pelo trabalho livre dos colonos.

As cidades surgidas à medida que avançava a marcha do café funcionavam como mercados locais e verdadeiros centros da vida política, social e religiosa das zonas cafeeiras. As condições favoráveis de clima, relevo e solo fizeram com que o café se transformasse rapidamente de bebida rara e luxuosa, privilégio de poucos, em bebida comum de todo dia. E fez também com que o volume de sua produção atingisse níveis tão elevados que acabaram por provocar crises de superprodução. A primeira delas foi em 1906. Já em 1918, geadas intensas aniquilaram cerca de 400 milhões de pés de café, arruinando centenas de fazendeiros.

A fim de dar assistência e orientação à política econômica do produto foi criado, em 1924, um Instituto do Café. A lavoura cafeeira viveu, então, graças ao



Instituto e às condições do mercado no período posterior à I Guerra Mundial, anos de grande prosperidade.

Em 1929, novo revés. O colapso da Bolsa de Nova York atingiu em cheio nossa economia cafeeira, que só em 1943 iria se recuperar, mas já então sofrendo a concorrência de novos mercados produtores, na América do Sul e África. Mas, sejam quais forem os destinos do mercado, o pastor abissínio e sua incrível descoberta chegaram para ficar. E cabe aos brasileiros o grande mérito de terem inventado a melhor maneira de fazer café.

A árvore do café: tipos e classificações

*Há três principais espécies de café exploradas comercialmente, cada uma com suas próprias variedades. O mais conhecido e que produz os grãos de melhor qualidade é a *coffea arabica*, responsável por cerca de 75 % da produção mundial (há ainda a *libérica* e a *robusta*). Os melhores tipos de *arábica* são os do Brasil e América Central, Tanzânia e Quênia.*

Como acontece com os vinhos, há diferenças sutis e delicadas entre os tipos. Cada variedade tem seu estilo próprio e é classificada de acordo com quatro determinantes básicos: acidez, corpo, aroma e sabor. Cada variedade, por sua vez, pode ter subtipos, colheitas



diversas e ser submetida a diferentes graus de torrefação. Os níveis básicos de torrefação são também quatro, da tonalidade mais clara à mais escura. É na torrefação que se revelam facilmente os melhores cafés, nos quais a tonalidade se apresenta quase uniforme.

Arbusto pertencente à família das rubiáceas do gênero coffea, com folhas semelhantes às do louro e flores de cor branca e intenso perfume, o café apresenta, enquanto fruto, coloração verde, tornando-se depois amarelo-vivo, vermelho e, finalmente, escurecendo até secar. Possui polpa e, no centro, dois grãos característicos que, trabalhados, transformam-se no café que conhecemos. Suas inúmeras variedades comerciais são determinadas segundo a umidade, temperatura e qualidade do solo e denominadas geralmente de acordo com seu porto de embarque. A mais procurada é a do tipo Santos, seguindo-se os tipos Moka e Guatemala.

Para se obter a semente do café, o sistema mais difundido é o conhecido por úmido. Nele, os frutos são colocados na água e despolidos mecanicamente, o que deixa a semente livre. Lavado de novo, o café é posto para secar ao sol, perdendo a delicada membrana que o envolve. A semente é colocada então em repouso por alguns meses a fim de adquirir aroma e gosto. A torrefação, que se dá a uma temperatura de 200 - 220 graus, torna-o marrom escuro, quase negro,



proporcionando um sabor amargo à infusão. Consumido em larga escala em praticamente todo o mundo, o café aparece hoje sob inúmeras formas, aproveitado de infinitas maneiras, tornando-se ingrediente sob medida de licores, refrescos, doces, sorvetes e até mesmo temperos. Suas incontáveis aplicações culinárias estão ao alcance de todos e há muito seu uso deixou de ser restrito ao popular cafezinho. É só conferir.

cafés tradicionais

café à moda brasileira

(Em coador de pano)

Para fazer 1 litro de café, meça 5 colheres (sopa) de café CABOCLO, PILÃO ou UNIÃO, junte 1 litro de água fervente, mexa e jogue no coador, previamente esaldado.

(Em coador de papel)

Coloque as 5 colheres de café CABOCLO, PILÃO ou UNIÃO no coador, junte o litro de água fervente, jogando-a em fio, no centro do coador.

café brûlot ou à la diable

INGREDIENTES

8 cravinhos

1 pau de canela em rama

a parte vidrada da casca de uma

laranja e de 1 limão, ambas

picadas fininhas

açúcar UNIÃO ao gosto

1 xícara (café) de

brandy (aguardente de vinho)

3/4 de litro de café UNIÃO

preparado normalmente

MODO DE FAZER

Coloque as especiarias, as cascas da laranja e do limão dentro de um recipiente de metal. Polvilhe com o açúcar. Deite o brandy numa concha e esquite sobre o fogo, até fazer chama. Jogue sobre as especiarias, mexendo para misturar bem. Logo que a chama se apague, jogue o café e abafe o jarro. Sirva em taças aquecidas.



cafés tradicionais

café turco

INGREDIENTES

1 litro
de água
6 colheres (sopa)

de açúcar UNIÃO
8 colheres (sopa)
de café UNIÃO

MODO DE FAZER

Utilize uma cafeteira alta e estreita com capacidade de um pouco mais de 1 litro. Coloque o açúcar e o café e acrescente a água fervendo. Leve ao fogo e deixe levantar fervura por 3 vezes. Retire do fogo e jogue algumas gotas de água fria para ajudar o pó a descer para o fundo. Aguarde um pouco e sirva em pequenas taças de porcelana ou mesmo em xícaras. Com café turco não se serve creme. Também as porções podem ser ajustadas ao seu gosto pessoal, mais ou menos forte, mais ou menos doce.

café, cravo e canela

INGREDIENTES

6 xícaras (café) de café
UNIÃO, bem forte
12 colheres (chá) de
açúcar UNIÃO

casca fina de uma laranja
5 cravinhos da Índia
1 pau de canela
2 xícaras (café) de rum

MODO DE FAZER

Esfregue o açúcar na casca da laranja e coloque ambos numa panelinha de metal grosso. Acrescente os cravinhos e a canela, cubra com rum e leve ao fogo baixo para ferver mas sem pegar fogo. Adicione o café bem quente, aguarde 1 a 2 minutos e sirva em xícaras de cerâmica, previamente esquentadas.



cafés tradicionais

café cubano

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de café
PIÃO, em pó
2 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de creme de leite
1/2 xícara (chá) de
açúcar UNIAO

MODO DE FAZER

Ferva o café com o leite e o creme de leite. Coe por um guardanapo molhado, adicione o açúcar, mexa bem e deixe gelar. Sirva em copos altos, com guarnição de creme de chantilly ou creme de leite, levemente batido sem açúcar.

café flambado

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de conhaque
2 xícaras (chá) de açúcar
cristalizado DOÇUCAR
10 cravinhos da Índia

casca fina (vidrada) de
1/2 laranja e de 1/2 limão
6 xícaras (chá) de
café UNIAO quente

MODO DE FAZER

Coloque os 5 primeiros ingredientes numa vasilha metálica. Lance fogo à mistura e deixe arder por pouco tempo. Junte o café, abafe a preparação e sirva em taças aquecidas. Esta forma de preparar café é especialmente indicada para servir no tempo frio.



café havaiano

INGREDIENTES

1 xícara (café) de leite comum	UNIÃO, bem forte, e
1 xícara (café) de leite de coco	adoçado a gosto
2 xícaras (café) de café	coco tostado suficiente para guarnecer cada xícara servida

MODO DE FAZER

Junte os leites e ferva para engrossarem um pouco. Adicione o café já adoçado e bem quente. Distribua pelas xícaras e polvilhe cada uma com coco.

café royal ou café glória (laced)

MODO DE FAZER

Ponha 1 colher (chá) de açúcar UNIÃO numa xícara de café. Coloque café PILÃO bem quente, até a metade. Acabe de encher com um bom conhaque, despejando devagar para que não se misture com o café. Ponha fogo no conhaque, deixe arder até pegar toda a superfície, apague a chama colocando um pires sobre a xícara e sirva em seguida. Receita indicada para servir no inverno, após o jantar.

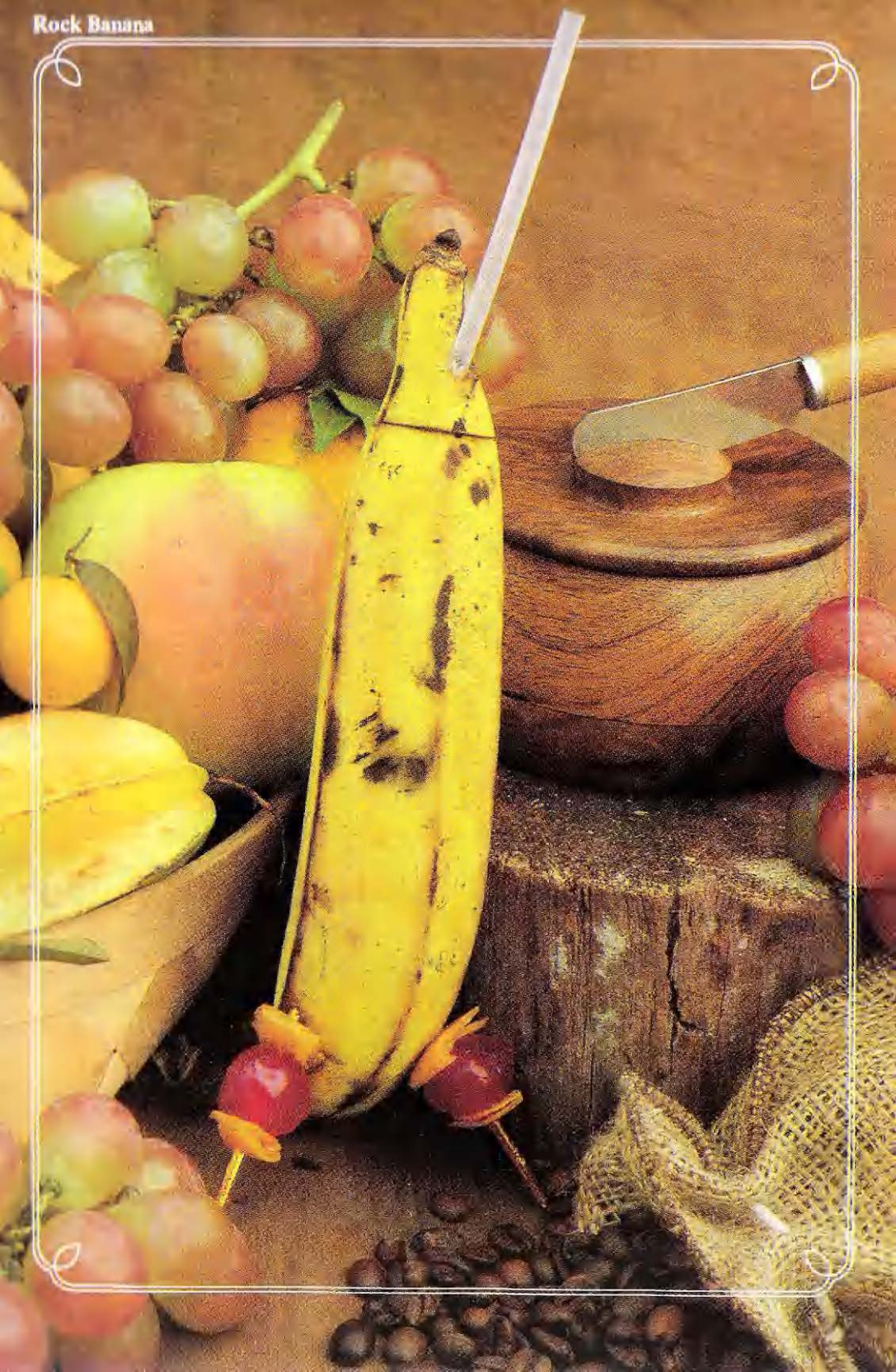




Café Vienense

Melba Cofee







café vienense

INGREDIENTES

4 pedacinhos de chocolate
meio amargo
açúcar UNIÃO a gosto
4 colheres (sopa) de
creme de leite

4 xícaras (café) de café
UNIÃO bem forte
chantilly, canela, cacau
ou raspa de laranja,
conforme o gosto.

MODO DE FAZER

Derreta o chocolate, o açúcar e o creme em fogo brando. Junte o café e leve ao fogo sem deixar ferver. Coloque em xícaras grandes. Guarneça com o chantilly e, sobre ele, coloque a canela, o cacau em pó, ou a raspa de laranja, em pequena quantidade.

melba coffee

INGREDIENTES

3/3 de café CABOCLO, quente
1/3 calda de pêssego
1 bola de sorvete de creme

4 a 6 cubos de gelo
chantilly para completar
1/2 pêssego e 1 cereja

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes na coqueteleira, reservando o creme e as frutas. Bata bem e coloque no copo (tipo high ball) sem coar. Complete com o chantilly e decore com as frutas. Sirva com canudinho.



drinques

ouro preto

INGREDIENTES

3/3 de café PILÃO quente
1 colher (chá) de
açúcar UNIÃO
1/3 de creme de café

1/3 de uisque bourbon
creme de chantilly
para completar
1 cereja para decorar

MODO DE FAZER

Diretamente no copo (tipo champanha de pé alto), coloque os ingredientes indicados, mexa ligeiramente com uma colher e termine com o chantilly. Decore com uma folha de café e com a cereja. Sirva com canudinho.

mary joe coffee

INGREDIENTES

3/3 de café UNIÃO quente
1/3 de amaretto
1/3 de gin

chantilly para completar
amêndoas raladas e
tostadas para decorar

MODO DE FAZER

Diretamente no copo (tipo champanha de pé alto), coloque os ingredientes, reservando o chantilly e as amêndoas. Mexa ligeiramente com uma colher e complete com o chantilly. Decore com as amêndoas reservadas. Sirva com canudinho.



drinques

rock banana

INGREDIENTES

1/3 de café UNIÃO, quente	1/3 de rum escuro
1/3 de licor de banana	4 - 6 cubos de gelo
1 colher (chá) açúcar UNIÃO	1 banana da terra

MODO DE FAZER

Corte a ponta da banana. Retire a polpa mantendo a casca intacta. Reserve. Coloque o café e todos os ingredientes na coqueteleira e bata bem. Encha a casca reservada e mantenha-a na posição vertical, apalmando-a sobre 3 palitos, formando um tripé. Coloque a ponta da banana cortada e sirva com canudinho.

café califórnia

INGREDIENTES

3/3 de café	açúcar UNIÃO
CABOCLO, quente	chantilly para completar
1/3 de irish whisky	1 folha de café
1/3 de creme de peach	um pedaço de pêssego
1 colher (chá) de	1 cereja para decorar

MODO DE FAZER

Diretamente no copo (tipo champanhe de pé alto), coloque os ingredientes indicados, mexa ligeiramente com uma colher e complete com o chantilly. Decore a folha de café e o pêssego.



drinques

sacode a poeira

INGREDIENTES

3/3 de café UNIÃO quente	1 gema de ovo
1/3 de rum escuro	4 - 6 cubos de gelo
1/3 de curaçau triple-sec	completar com chantilly
1 colher (chá) de açúcar UNIÃO	1 pedaço de canela em rama

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes na coqueteleira, reservando o chantilly e a canela. Bata bem, coe, coloque no copo (tipo flut) e decore com a canela. Sirva com canudinho.

ouro velho

INGREDIENTES

3/3 de café UNIÃO quente	cereja (marrasquino)
2/3 de creme de leite	4 a 6 cubos de gelo
1/3 calda de	creme de chantilly

MODO DE FAZER

Coloque o gelo na coqueteleira e adicione os ingredientes restantes menos o chantilly. Agite 3 ou 4 vezes e coloque no copo. Complete com o chantilly. Decore com uma pitada de café UNIÃO em pó, e 1 cereja. Sirva em copo (tipo vinho branco), com canudinho.



drinques

egg-nogs de café união

INGREDIENTES

3/3 de café UNIÃO quente
1 colher (chá) de
açúcar UNIÃO

1 gema de ovo
4 a 6 cubos de gelo
canela em pó para decorar

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes pela ordem indicada. Agite muito bem,coe e coloque no copo. Polvilhe com a canela. Coloque em copo de vinho branco. Sirva com canudinho.

castor coffee

INGREDIENTES

3/3 de café CABOCLÔ, quente
1 colher (chá) de
açúcar UNIÃO
1/3 de creme de cacau

1/3 de armagnac
chantilly para completar
1 pitada de café CABOCLÔ,
em pó, para decorar

MODO DE FAZER

Diretamente no copo (tipo conhaque), coloque os ingredientes, seguindo a ordem indicada, reservando o chantilly e o pó de café. Mexa ligeiramente com uma colher, e termine com o chantilly, decorando com o café em pó. Sirva com canudinho.



feitico de mulata

INGREDIENTES

3/3 de café PILÃO, quente
1/3 de vodka
1/3 de creme de cacau
1 colher (chá) de

açúcar UNIÃO
4 a 6 cubos de gelo
chantilly para completar
chocolate granulado

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, reservando o creme e o chocolate. Bata bem, coe e coloque no copo (tipo flut). Complete com o chantilly e decore com o chocolate granulado. Sirva com canudinho.

nega maluca

INGREDIENTES

3/3 de café PILÃO, quente
1/3 vodka
1/3 de calda de
cereja (marrasquino)

4 a 6 cubos de gelo
chantilly para completar
1 cereja
chocolate granulado

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes na coqueteleira, reservando o chantilly, a cereja e o chocolate. Bata bem, coe e coloque no copo (tipo flut). Complete com o chantilly e decore com a cereja e o chocolate granulado. Sirva com canudinho.



saci manhoso

INGREDIENTES

1/3 de calda de cereja
4 a 6 cubos de gelo
chantilly para completar
1 folha de café
1 cereja

3/3 de café
CABOCLO, quente
1 colher (chá) de
açúcar UNIÃO
2/3 de uisque

MODO DE FAZER

Bata todos os ingredientes na coqueteleira, reservando o creme, a folha de café e a cereja. Coloque no copo (tipo aperitivo), complete com o chantilly e decore com a folha de café e a cereja. Sirva com canudinho.

vitamina de café pilão

INGREDIENTES

2 metades de
pêssego em calda
1 xícara (chá) de café PILÃO,

quente e bem forte
1 bola de sorvete de creme
4 a 6 cubos de gelo

MODO DE FAZER

Junte tudo no liquidificador e bata bem. Sirva em copo tipo tulipa, com canudinho.



boneca de piche

INGREDIENTES

3/3 de café CABOCLO quente	açúcar UNIÃO
1/3 de calvados	chantilly para completar
3 gotas de marrasquino	1 cereja
1 colher (chá) de	grãos de café CABOCLO

MODO DE FAZER

Coloque os ingredientes diretamente no copo (tipo flut), seguindo a ordem indicada, reservando o creme, a cereja e o café. Complete com chantilly, decore com a cereja e o café e sirva com canudinho.

café jerez

INGREDIENTES

3/3 de café	açúcar UNIÃO
UNIÃO quente	4 - 6 cubos de gelo
1/3 de brandy	chantilly para completar
1/3 de jerez	1 pitada de noz moscada
1 colher (chá) de	para decorar

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes na coqueteleira, menos o chantilly e a noz moscada. Bata um pouco (deixar gelar bem) e coe. Coloque no copo (tipo vinho branco). Sirva com canudinho.



drinques

turin coffee

INGREDIENTES

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| 4 cubos de gelo | 1 colher (chá) de |
| 2 partes de café | açúcar UNIÃO |
| LEIÃO, quente | chantilly |
| 1 parte de uísque | chocolate granulado |
| 1 parte de mandarinetto | 1 cereja para decorar |

MODO DE FAZER

Remove o creme, o chocolate e a cereja. Coloque o restante na coqueteleira e agite bem. Coe e passe para o copo (tipo vinho branco). Termine com o chantilly e decore com o chocolate e a cereja. Sirva com canudinho.

cooler de café união

INGREDIENTES

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| 4 cubos de gelo | 2 colheres (chá) de |
| 2 partes de café UNIÃO | açúcar UNIÃO |
| 1 parte de suco de laranja | alguns pedaços de laranja e |
| 1 parte de suco de abacaxi | abacaxi para guarnecer o copo |

MODO DE FAZER

Bata tudo na coqueteleira, reservando a fruta em pedaços. Coloque no copo (tipo fresco) e decore com a fruta. Servir com canudinho.



drinques

café parisiense

INGREDIENTES

4 cubos de gelo
2 partes de café
CABOCLO, quente
1 parte de conhaque
1 parte de grand marnier

1 colher (chá) de
açúcar UNIÃO
chantilly
raspa de laranja
para decoração

MODO DE FAZER

Coloque tudo na coqueteleira, reservando o creme e a laranja. Bata bem, coe e passe para o copo (tipo vinho branco). Termine com o chantilly e decore com a laranja. Sirva com canudinho.

ponche de café pilão

INGREDIENTES

1 litro de café PILÃO, quente
2 xícaras (chá) de
açúcar UNIÃO

suco de 1 limão
1 copo de rum
rodela de limão

MODO DE FAZER

Misture o café com o açúcar e o suco de limão e bata bem no liquidificador, acrescente o rum, deite nos copos (taça com pé), e coloque uma rodela de limão em cada um. Esta receita dá para 10 pessoas.



julep de café pilão

INGREDIENTES

2 partes de café
PILÃO, quente
1 parte de creme
de menta

1 parte de gin
2 colheres (chá) de
açúcar UNIÃO
algumas folhas de hortelã

MODO DE FAZER

Reserve as folhas de hortelã e bata o restante na coqueteleira, agitando-a com força. Coloque no copo (tipo refresco), sem coar o gelo. Decore com a hortelã, polvilhada com açúcar. Sirva com canudinho.

café capri

INGREDIENTES

1 colher (chá) de
açúcar UNIÃO
completar com chantilly
decorar com amêndoas inteiras

4 cubos de gelo
2 partes de café PILÃO
1 parte de rum
1 parte de amaretto

MODO DE FAZER

Junta tudo, reservando o creme e as amêndoas. Bata na coqueteleira, coe e coloque no copo (tipo flut). Termine com o chantilly e decore com as amêndoas. Sirva com canudinho.



café de inverno

INGREDIENTES

2 partes de café UNIÃO
1 parte de gin
1 parte de licor de ameixas
1 colher (chá) de

açúcar UNIÃO
creme de chantilly e
ameixas em calda para
terminar e decorar

MODO DE FAZER

Montar no próprio copo (tipo flut), seguindo a ordem indicada acima. Mexer ligeiramente com uma colher e terminar com o chantilly. Decorar com ameixas. Servir com canudinho.

zoom de café pilão

INGREDIENTES

4 cubos de gelo
1/4 de café PILÃO
1/4 de mel
1/4 de creme de leite

1/4 de uisque
creme de chantilly e
canela em rama
para decorar

MODO DE FAZER

Bater tudo na coqueteleira, agitando-a com força. Colocar no copo (copo de coquetel), terminar com uma porção de chantilly e decorar com a canela. Servir com canudinho.



mazagran

INGREDIENTES

gelo suficiente para
encher o copo
3 partes de café
CABOCLO, frio
4 colheres de (chá)

de açúcar UNIÃO
1 parte de suco
de limão
uma casca de limão
cortada em espiral

MODO DE FAZER

Ponha a casca de limão dentro do copo (tipo refresco), mantendo a forma de espiral. Encha com o gelo moído. Noutro copo, misture o café com o limão e o açúcar. Coloque sobre o gelo montado no copo e sirva com canudinho.

sherry coffee

INGREDIENTES

2 partes de café
CABOCLO, quente
1 parte de vodka
1 parte de sherry brandy

1 colher (chá) de
açúcar UNIÃO
completar com chantilly
decorar com 1 cereja

MODO DE FAZER

Coloque no copo (tipo vinho branco), seguindo a ordem dos ingredientes. Misture levemente com uma colher e termine com o chantilly. Decore com a cereja. Sirva com canudinho.



cocktail alexandra

INGREDIENTES

4 cubos de gelo
2 partes de café UNIÃO
1 parte de creme
de cacau

1 parte de brandy
chantilly e
chocolate granulado
para decorar

MODO DE FAZER

Bater fortemente na coqueteleira, coar e colocar no copo (coquetel).
Guarnecer com o creme e com o chocolate. Servir com canudinho.

yankee coffee

INGREDIENTES

4 cubos de gelo
1 gema
2 colheres (sopa)
de açúcar UNIÃO

3/4 de café UNIÃO quente
1/4 de porto Velho
chantilly e
canela em pó para decorar

MODO DE FAZER

Bata tudo junto, agitando bem a coqueteleira. Coloque no copo (tipo
flut), coando a mistura. Termine com o creme e com a canela. Sirva
com canudinho.



sol nascente de café união

INGREDIENTES

4 cubos de gelo
2 colheres (sopa) de
açúcar UNIÃO
1/3 de leite

1/3 de café UNIÃO
1/3 de creme de leite
1 ovo
noz-moscada para polvilhar

MODO DE FAZER

Juntar tudo no liquidificador e bater bem. Colocar no copo (tulipa) e polvilhar com a noz-moscada. Servir com canudinho.

milk shake de café união

INGREDIENTES

4 cubos de gelo
2/4 de café UNIÃO
1/4 de jerez
1/4 de brandy

algumas gotas de baunilha
creme de chantilly e
casca de limão
para decorar

MODO DE FAZER

Bater na coqueteleira, agitando-a com força. Colocar no copo (tipo flut), terminar com o creme e com a casca de limão no topo. Servir com canudinho.



café russo

INGREDIENTES

2 partes de café
UNIÃO, quente
1 parte de vodka
1 parte de licor
de melão

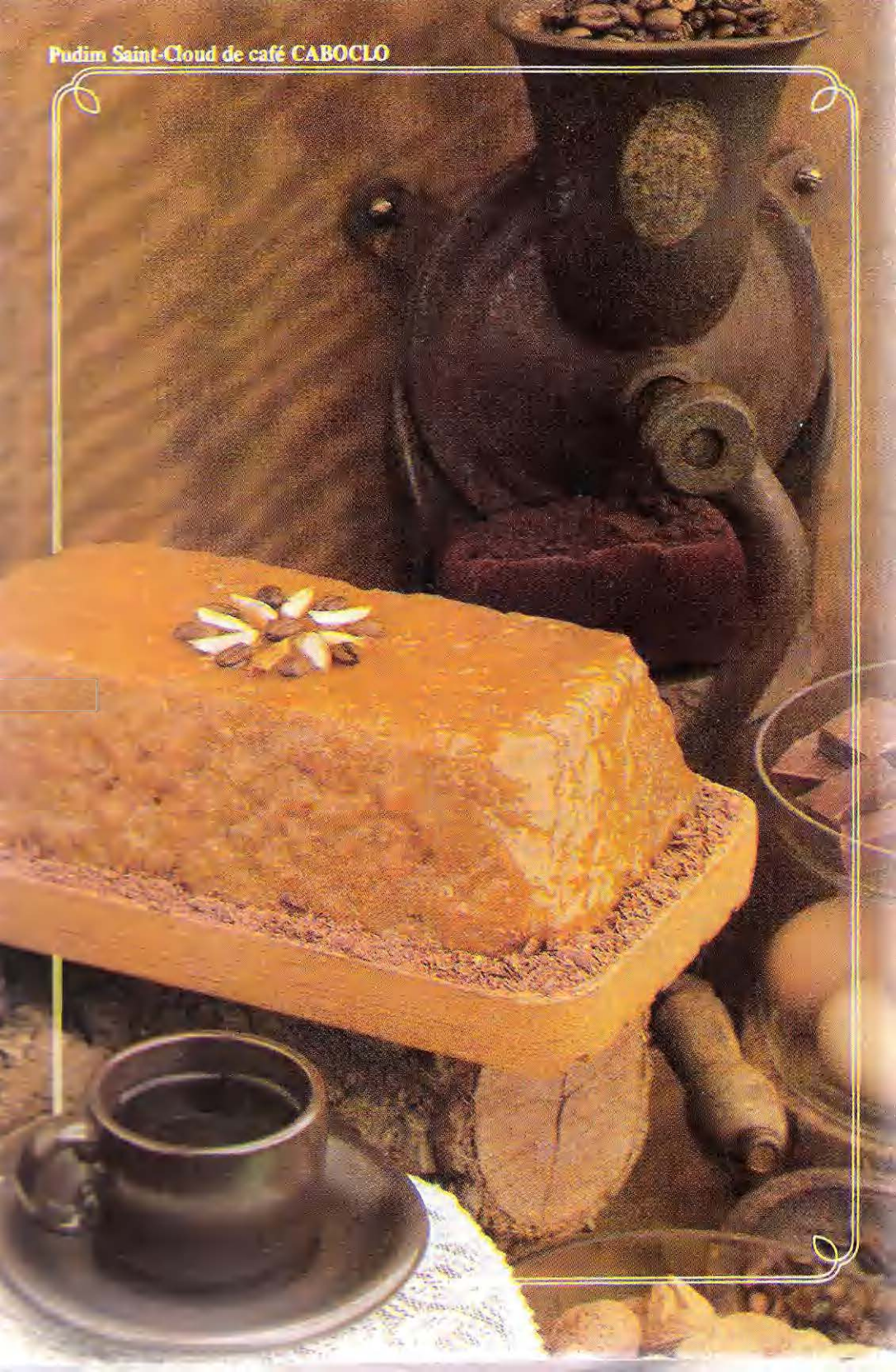
1 colher (chá) de
açúcar UNIÃO
chantilly
canela em rama
1 cereja para decorar

MODO DE FAZER

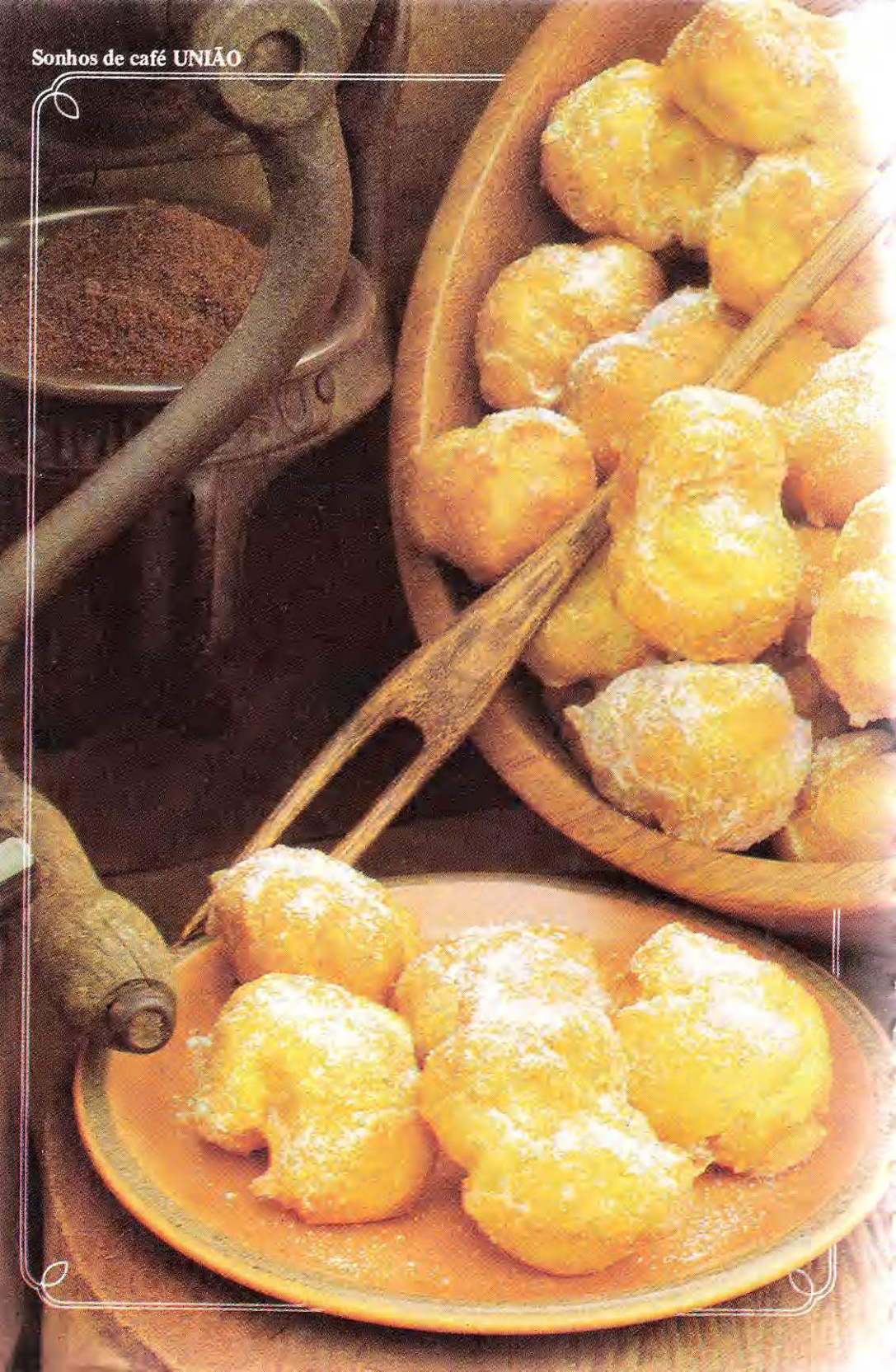
Coloque no copo (tipo flut) todos os ingredientes seguindo a ordem indicada, reservando o creme, a canela e a cereja. Misture ligeiramente com uma colher e termine com o chantilly. Decore com a canela e com a cereja. Sirva com canudinho.

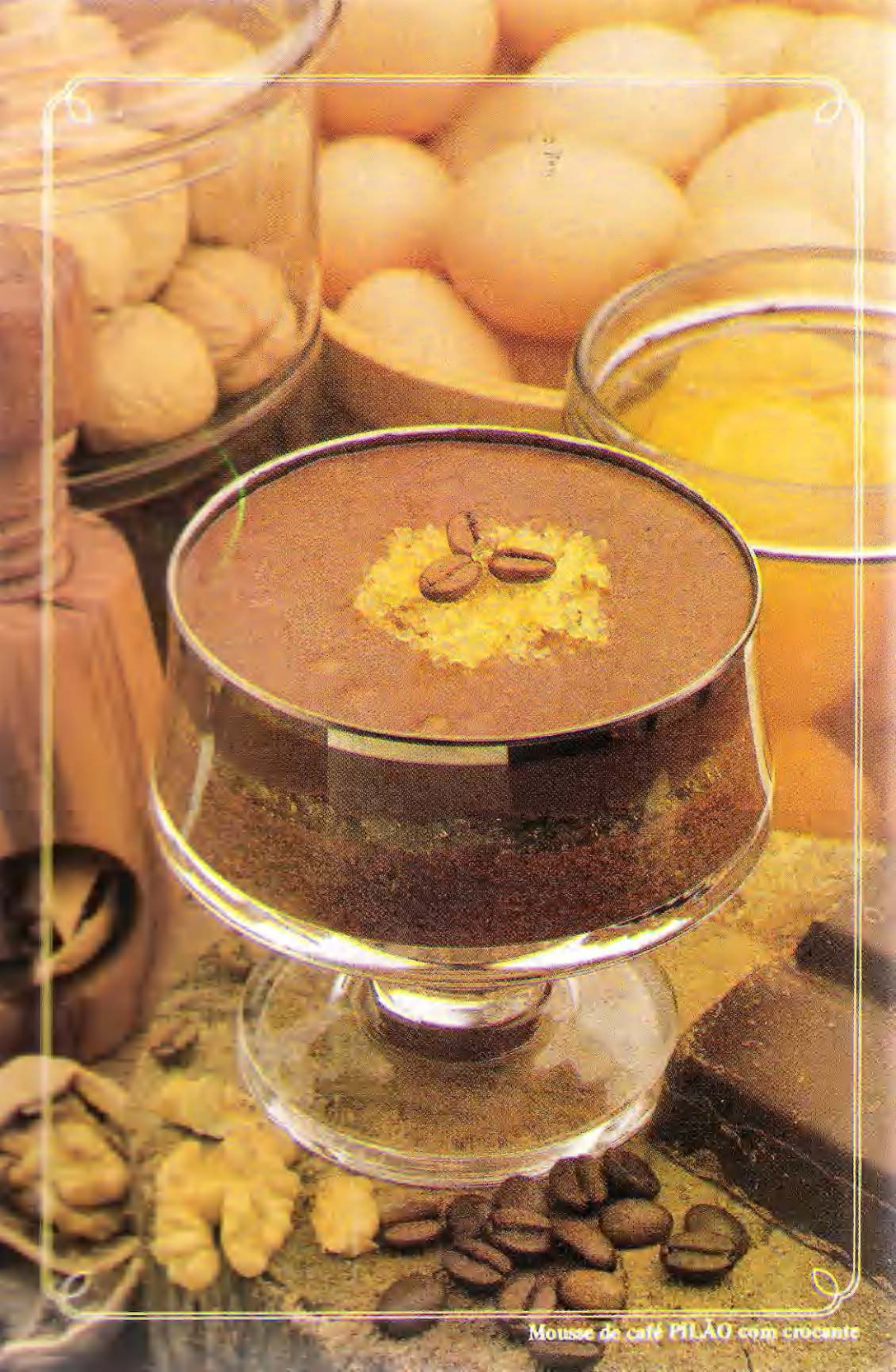


Pudim Saint-Cloud de café CABOCLO

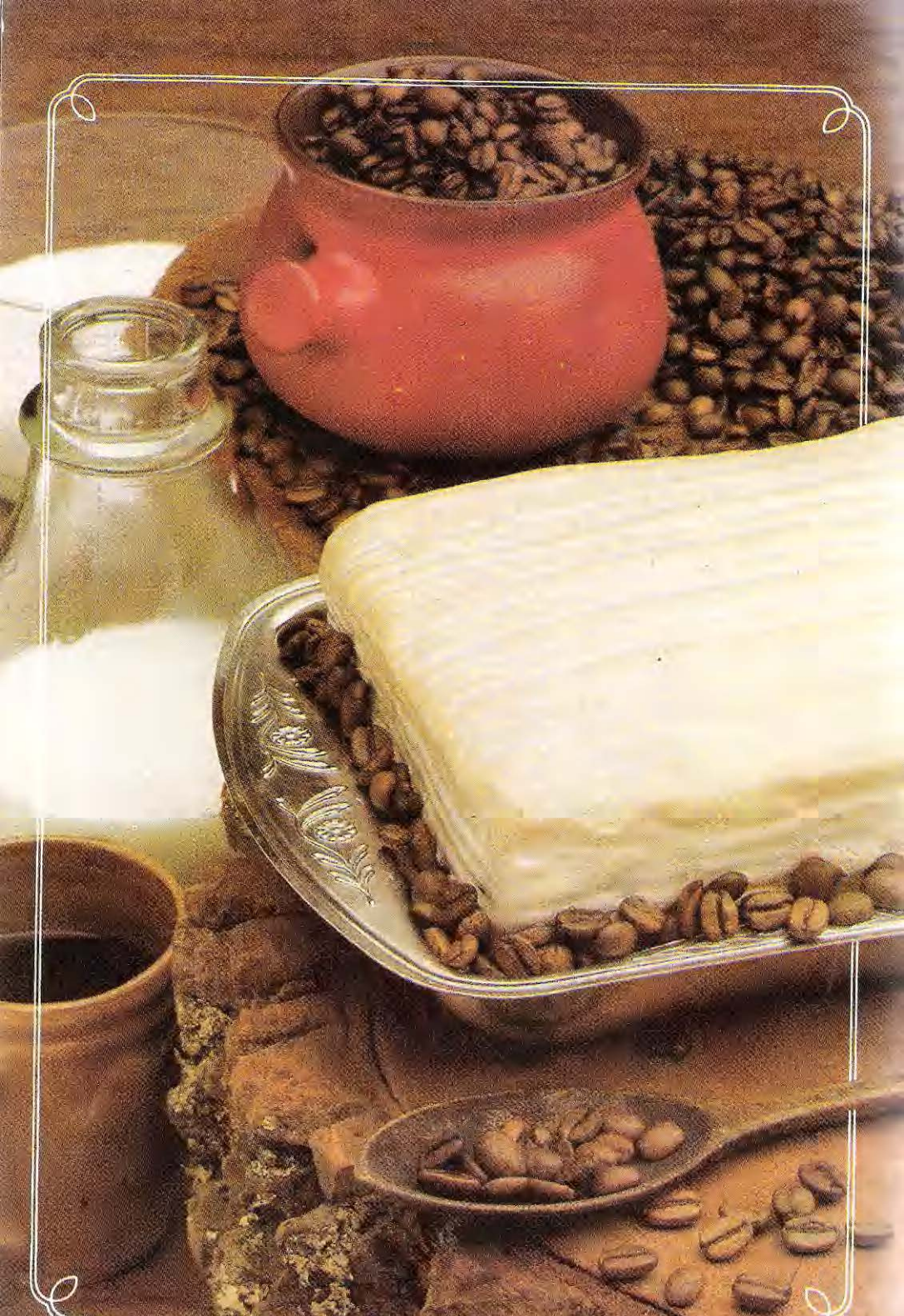


Sonhos de café UNIÃO





Mousse de café PILAO com crocante



Norvegiene de café UNIÃO

pudim saint-cloud de café caboclo

INGREDIENTES

1 caixa de palitos ingleses
ou champagne
200 grs. de miolo de amêndoas,
sem pele, picadas e torradas
200 grs. de açúcar UNIÃO
1/2 litro de café

CABOCLO bem forte
6 ovos inteiros
2 colheres (sopa)
de marrasquino
2 xícaras (chá) de creme de
leite (pode ser de lata)

MODO DE FAZER

Untar muito bem uma forma de charlotte e polvilhar com algumas colheres de amêndoas. Colocar camadas alternadas de biscoitos esfarelados e amêndoas, até terminarem os dois ingredientes, o que deve preencher 3/4 da forma. Reservar. Misturar todos os ingredientes restantes e jogar sobre a preparação reservada. Aguardar o tempo suficiente para que os biscoitos absorvam a composição líquida e levar a banho-maria, sobre o fogo. Desenformar depois de frio. Cobrir com geléia de damasco e decorar com amêndoas torradas e raspas de chocolate. Sobremesa internacional para jantar fino e original.



sonhos de café união

INGREDIENTES – MASSA

1 xícara (chá) de água	açúcar UNIÃO
1 colher (sopa) de manteiga	1 xícara (chá) bem
1 pitada de sal	cheia de farinha
1 colher (chá) de	4 ovos inteiros

MODO DE FAZER

Ferva a água com a manteiga, o sal e o açúcar. Junte a farinha peneirada, mexa com colher de pau, até obter uma massa lisa e homogênea, que pode considerar pronta logo que se descolar da panela. Retire para a taça da batedeira, bata a massa até esfriar um pouco. Adicione os ovos um a um, batendo a massa de forma a absorver completamente cada ovo antes de acrescentar o seguinte. Deixe em repouso por 30 minutos e frite em pequenas porções com bastante óleo, deixando os sonhos crescerem até duplicarem de tamanho, escorra em papel absorvente e coloque o recheio de café UNIÃO, utilizando um saco de confeitar.

INGREDIENTES – RECHEIO DE CAFÉ UNIÃO

1 xícara (chá) de açúcar cristalizado DOÇUCAR	CABOCLO, muito forte
1/2 xícara (chá) de água	2 colheres (sopa)
2 xícaras (chá) de leite	de maisena
3 colheres (sopa) de café	3 gemas
	1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e prepare uma calda grossa. Bata o leite, café, maisena e gemas. Misture as duas composições, passe pela peneira e leve ao fogo até engrossar, mexendo sempre. Coloque a manteiga e deixe esfriar completamente. Utilize. Depois de recheados, polvilhe os sonhos com GLAÇUCAR. Sobremesa para servir em qualquer refeição.



mousse de café pilão com crocante

INGREDIENTES – CROCANTE

100 grs. de açúcar
cristalizado DOÇUCAR
1/2 xícara (chá)
de água

1 xícara (chá) de
nozes picadas
1 colher (café) de
manteiga sem sal

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até o ponto de caramelo claro. Adicione as nozes e a manteiga, deixe um pouco mais no fogo e retire para a pedra bem untada. Depois de completamente frio, moa na máquina de moer ou use o rolo de macarrão, transformando esse vidrado numa espécie de farofa grossa. Reserve.

INGREDIENTES – MOUSSE

2 tabletes de chocolate
meio amargo
1 xícara (chá) de
manteiga sem sal
5 gemas
2 xícaras (chá) de

açúcar UNLÃO
2 colheres (sopa) de
café PILÃO, bem forte
1 colher (café) de
café PILÃO em pó
5 claras em neve

MODO DE FAZER

Derreta o chocolate em banho-maria, com a manteiga. Retire do fogo, acrescente as gemas, o açúcar, o café, líquido e em pó, e leve de novo ao banho-maria até formar uma pasta grossa. Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e adicione as claras, mexendo sem bater, até tudo estar bem homogêneo. Coloque em taças, em camadas alternadas de creme e crocante, terminando, de preferência, com este. Deixe gelar antes de servir.

Pode ser usada uma guarnição de fruta em calda, sendo especialmente indicada a de pêssego. Sobremesa especialmente indicada para jantar.



norvegiene de café união

INGREDIENTES – MASSA

4 colheres (sopa)
de farinha
de trigo

4 ovos
4 colheres (sopa)
de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER

Bata os ovos inteiros com o açúcar até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e adicione a farinha, mexendo, sem bater. Asse em forno moderado em assadeira retangular. Desenforme e reserve.

INGREDIENTES – MERENGUE

6 claras
12 colheres (sopa)
de açúcar de

confeiteiro GLAÇÚCAR
1 colher (sopa) de café
UNIÃO bem forte

MODO DE FAZER

Bata as claras com o açúcar até ficarem firmes. Adicione café, sem bater, e utilize.

INGREDIENTES – SORVETE DE CAFÉ

1 copo (água) de leite
1/2 xícara (chá) de café
UNIÃO bem forte
4 gemas

1 xícara (chá) de
açúcar UNIÃO
2 xícaras (chá) de creme
de leite fresco e gelado

MODO DE FAZER

Esquente o leite com o café e jogue as gemas batidas com o açúcar. Mexa em banho-maria até engrossarem ligeiramente. Deixe esfriar, acrescente o creme batido, e leve ao congelador, batendo de vez em quando, até atingir a consistência de sorvete.

MONTAGEM

Corte o pão de ló em retângulo. Coloque o sorvete bem no centro e cubra com o merengue, sem deixar espaços abertos. Leve ao forno bem quente, só para secar o merengue, e sirva em seguida.



pudim nesselrode com café união

INGREDIENTES

8 gemas
250 grs. de
açúcar UNIÃO
1/2 litro de leite
3 colheres (sopa) de café
UNIÃO, muito forte

4 xícaras (chá) de purê
de castanha portuguesas
100 grs. de frutas cristalizadas
muito picadinhas
1/2 litro de creme de leite,
batido sem açúcar

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar até ficarem claras e fofas. Junte o café e o leite bem quentes, mexa e leve ao fogo em banho-maria até engrossar. Retire do fogo, esfrie um pouco, adicione o purê de castanhas e as frutas cristalizadas. Depois de completamente frio (deve ficar como um purê bem espesso), adicione o creme de leite bem gelado. Enforme e deixe na geladeira até o dia seguinte. Desenforme e sirva com molho saba-yon (receita a seguir). Sobremesa internacional, delicadíssima e muito especial para servir no Natal.



sabayon de café união

INGREDIENTES

4 gemas
4 colheres (sopa) de
açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de
café UNIÃO
1 cálice de rum

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar até ficarem claras e fofas. Adicione o café bem quente e o rum, misture rapidamente e leve a banho-maria, mexendo sempre, até começar a espumar e a aumentar de volume. Não deixe engrossar demais porque talha. Coloque em taças de pé alto, e sirva quente, com uma pequena porção de chantilly gelado no topo de cada taça.

INGREDIENTES – CHANTILLY

1 xícara (chá) de creme de
leite, fresco e gelado
1 colher (chá) de açúcar

de confeitiro GLAÇUCAR
2 gotas de essência
de baunilha

MODO DE FAZER

Bata o creme com o açúcar usando a velocidade mínima da batedeira. Retire e aromatize com a baunilha. Utilize.



café caboclo frappé

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de
café CABOCLO

2 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de
açúcar UNIÃO

4 gemas

MODO DE FAZER

Ferva o leite, junte o café e jogue sobre as gemas muito bem batidas com o açúcar. Leve a banho-maria até engrossar. Deixe esfriar, refresque na geladeira, sem chegar a gelar. Na hora de servir, bata no liquidificador, retire e misture o chantilly. Sirva em taças.

INGREDIENTES – CREME DE CHANTILLY

1/4 de litro de creme de
leite, fresco e gelado

1 colher (sopa) de açúcar

de confeitiro GLAÇUCAR

2 gotas de essência

de baunilha

MODO DE FAZER

Bata o creme com o açúcar, usando a batedeira na velocidade mínima, até obter consistência uniforme mas cremosa. Aromatize. Receita indicada para tomar fora da refeição.



café liégeois receita moderna

INGREDIENTES – SORVETE E CHANTILLY

250 grs. de açúcar de
confeiteiro GLAÇUCAR
1 xícara (chá) de creme de
leite fresco e gelado
15 colheres (sopa) de café
UNIÃO, bem forte e gelado

2 xícaras (chá) de creme de
leite fresco e gelado
1 colher (sopa) de açúcar de
confeiteiro GLAÇUCAR
1 colher (chá) de essência
de baunilha

MODO DE FAZER

Juntar os três primeiros ingredientes, bater bem e gelar no congelador até obter um sorvete bem espesso. Reservar. Com o creme de leite restante, o açúcar e a baunilha, preparar o chantilly, batendo o creme na batedeira, com a velocidade mínima. Servir em taças ou xícaras grandes, colocando uma porção em cada uma cobrindo com uma colherada de chantilly.



charlotte de café pilão

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de manteiga
sem sal

1 xícara (chá) de açúcar
mascavo DOURADINHO

4 gemas

1 colher (chá) de maisena

2 xícaras (chá) de café

PILÃO bem forte

3 - 4 folhas de gelatina incolor

2 xícaras (chá) de creme de
leite, fresco e gelado, batido

com 2 colheres (sopa) de
açúcar de confeitiro

GLAÇUCAR e cerca de 20

palitos franceses ou o

equivalente de pão

de ló cortado

em palitos

MODO DE FAZER

Bata a manteiga com o açúcar, junte as gemas, uma a uma, continuando sempre a bater. Adicione a maisena, coloque o café bem quente com a gelatina já dissolvida, misture bem e deixe engrossar em banho-maria. Depois de frio, misture o creme de leite e coloque na forma, já forrada com os palitos ou pão de ló. Leve à geladeira até ficar firme. Sirva desformado. Sobremesa para jantar requintado.



sobremesas

pudim gelado

INGREDIENTES

4 folhas de gelatina incolor
4 xícaras (chá) de café
CABOCLO bem forte
1 xícara (chá) de
açúcar UNIÃO

3 xícaras (chá) de creme de
leite fresco e gelado
2 xícaras (chá) de biscoitos
de amêndoas (petits-fours)
esfarelados

MODO DE FAZER

Amoleça a gelatina em água fria e dissolva-a com o café quente. Adicione o açúcar, mexa e deixe esfriar. Ligue com o creme de leite batido e acrescente os biscoitos. Coloque em forma forrada com papel alumínio e ponha para gelar. Desenforme e sirva com chantilly.

INGREDIENTES – CHANTILLY

2 xícaras (chá) de creme de
leite, fresco e gelado
2 colheres (sopa) de açúcar de

confeiteiro GLAÇUCAR
1 colher (café) de essência
de baunilha

MODO DE FAZER

Bata o creme com o açúcar, usando a velocidade mínima da batedeira até estar bem espesso. Aromatize com a baunilha e mantenha na geladeira até utilizar.



éclairs au café

INGREDIENTES – MASSA

2,5 dl de água
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de
açúcar UNIÃO

3 colheres (sopa) de
manteiga
150 grs. de farinha
4 a 5 ovos

MODO DE FAZER

Levar ao fogo os 4 primeiros ingredientes até levantar fervura. Jogar a farinha peneirada, mexendo sempre com colher de pau. Logo que a massa se descole da panela e esteja bem cozida, retirar do fogo, trabalhará-la um pouco para esfriar e colocar os ovos, um a um, batendo sempre muito bem entre cada adição. Colocar a massa no saco de confeitar e moldar os éclairs sobre tabuleiro untado. Forno quente nos primeiros 15 minutos e, depois, moderado. Deixe esfriar e coloque o recheio.

INGREDIENTES – RECHEIO

200 grs. de açúcar UNIÃO
1 xícara (chá) de café
CABOCLO bem forte
6 gemas

5 colheres (sopa) de maisena
1/2 litro de leite
1 colher (sopa) de
manteiga

MODO DE FAZER

Juntar o açúcar com o café e fazer uma calda grossa. Bater os ingredientes restantes e misturar com a calda. Levar de novo ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Recheiar os éclairs com o creme frio, utilizando um saco de confeitar.



sorvete de café pilão

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de café
PILÃO bem forte
1 lata de creme de leite
6 gemas

4 xícaras (chá) de
açúcar UNIÃO
1 lata de creme de leite
gelado e com o soro

MODO DE FAZER

Juntar o creme de leite com o café e deixar engrossar em banho-maria, mexendo sempre. Reservar. Bater as gemas com o açúcar, até ficarem fofas e claras. Adicionar o creme de café e levar de novo a banho-maria, para engrossar e cozinhar as gemas. Retirar do fogo, deixar esfriar e misturar o creme de leite restante. Levar ao congelador, mexendo de vez em quando até obter um sorvete bem cremoso e espesso.



pudim negrita de café caboclo

INGREDIENTES

450 grs. de açúcar
cristalizado DOÇUCAR
1 copo (água) de
café CABOCLO

12 gemas
suco de 3 laranjas
1 colher (sopa) de
farinha de trigo

MODO DE FAZER

Faça uma calda grossa com o açúcar e o café. Deixe esfriar um pouco e misture com as gemas, bem batidas com o suco e com a farinha. Coloque em forma bem untada com manteiga e polvilhada com açúcar cristalizado DOÇUCAR. Leve ao forno em banho-maria até ficar bem firme. Desenforme depois de completamente frio e não leve à geladeira. Sirva à temperatura ambiente. Especialmente indicado para sobremesa de jantares especiais.



farófias ou ovos nevados com creme de café caboclo

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de maisena
250 grs. de
açúcar UNIÃO
8 gemas

1 litro de leite
8 claras
1 xícara (chá) de café
CABOCLO, bem forte

MODO DE FAZER

Ferva o leite enquanto bate as claras em neve bem firme. Coloque-as, então, às colheradas sobre o leite fervendo, virando-as até cozerem dos dois lados. Depois de terminadas todas as claras, coe o leite que sobrou e jogue-o sobre as gemas, batidas com o açúcar, maisena e café. Leve ao fogo e deixe engrossar, mexendo sempre. Deixe esfriar. Coloque as farófias numa taça funda e cubra com o creme de café. Sobremesa caseira, indicada para refeições simples.



soufflé de café união

INGREDIENTES

3 dl. de leite	de trigo
2 colheres (sopa) de café UNIÃO, bem forte	50 grs. de maisena
100 grs. de manteiga	5 gemas
150 grs. de açúcar UNIÃO	5 claras em neve
50 grs. de farinha	2 colheres (sopa) de Grand Marnier

MODO DE FAZER

Junte o leite com o café e o açúcar, ferva e reserve. Ligue a manteiga com as farinhas, adicione o café com leite e leve ao fogo, mexendo até engrossar. Retire do fogo, deixe esfriar um pouco, acrescente as gemas, em seguida as claras e o licor. Misture delicadamente e coloque em forma refrataria, própria para ir à mesa, ou em formas individuais, bem untadas. Asse no forno, com calor moderado, e sirva imediatamente. Trata-se de uma sobremesa clássica, finíssima para jantares muito requintados.



pudim finíssimo de chocolate e café caboclo

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de
café CABOCLO
1/4 de litro de leite
2 tabletes de chocolate
meio amargo (grandes)

10 folhas de
gelatina incolor
250 grs. de açúcar UNIÃO
6 gemas
6 claras

MODO DE FAZER

Junte o café com o leite e o chocolate. Leve ao fogo até derreter o chocolate, adicione a gelatina previamente amolecida em água fria e junte tudo com as gemas batidas com o açúcar em forma de gemada clara e fofa. Leve ao fogo em banho-maria até engrossar, sem parar de mexer. Retire do fogo, aguarde um pouco e adicione as claras em neve. Coloque em forma molhada e deixe gelar até ao dia seguinte. Desenforme e sirva gelado. Guarnesça com pêssegos ou ameixas em calda. Sobremesa familiar.



leite creme com café caboclo

INGREDIENTES

1 litro de leite
3 colheres (sopa)
de maisena
8 gemas

250 grs. de açúcar
cristalizado DOÇUCAR
1 copo (água) de
café CABOCLO

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o café e prepare uma calda em ponto de fio fraco. Bata as gemas com a farinha e o leite, adicione a calda e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Jogue numa travessa funda, deixe gelar na geladeira e cubra com calda de caramelo.

INGREDIENTES – CALDA DE CARAMELO

2 xícaras (chá) de açúcar
cristalizado DOÇUCAR
1 xícara (chá) de água

1 cálice de conhaque
mais 1 xícara (chá)
de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até ponto de caramelo. Acrescente o conhaque e a água (2ª xícara) e ferva até dissolver o caramelo e obter uma calda rala. Coloque sobre o creme e sirva. Sobremesa para refeições familiares.



flan de café união

INGREDIENTES

1 litro de leite
3 colheres (sopa) de
café UNIÃO, em pó
4 ovos inteiros

8 gemas
500 grs. de açúcar UNIÃO
1 colher (sopa) de um licor
preferido, ou de conhaque

MODO DE FAZER

Ferva o leite, junte o café. Aguarde que amorne, coe por um guardanapo molhado e reserve. Misture os ovos com as gemas e com o açúcar, adicione o café com leite, passe duas vezes pela peneira e coloque em forma caramelada. Leve a banho-maria até estar crescido e firme. Desenforme depois de completamente frio.

INGREDIENTES – CARAMELO

2 xícaras (chá) de açúcar
cristalizado DOÇUCAR
1 xícara (chá)

de água
3 colheres (sopa) de café
UNIÃO, bem forte

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter um caramelo bem dourado. Acrescente o café, deixe ferver até dissolver o caramelo e utilize, guarnecendo a forma. Sobremesa para todos os dias.



pudim de laranja com creme de café união

INGREDIENTES – PUDIM

6 ovos
300 grs. de açúcar UNIÃO

suco de 3 laranjas
raspa de 1/2 laranja

MODO DE FAZER

Misturar tudo muito bem, tendo o cuidado de não bater. Passar pela peneira e colocar em forma de pudim, muito bem untada e polvilhada com açúcar. Cozinhar sobre o fogo, em banho-maria. Desenformar depois de frio e servir com creme de café.

INGREDIENTES – CREME DE CAFÉ

100 grs. de açúcar
cristalizado DOÇUCAR
1/2 xícara (chá) de água
1/2 xícara (chá) de café

UNIÃO, bem forte
1/2 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de creme
de leite de lata

MODO DE FAZER

Juntar o açúcar com a água e preparar um caramelo bem dourado. Acrescentar a água e o café. Deixar ferver até dissolver o caramelo. Retirar do fogo, deixar esfriar e adicionar o creme de leite. Utilizar, cobrindo todo o pudim. Sobremesa especialmente indicada para jantar.



bavarois de café união

INGREDIENTES

250 grs. de açúcar UNIÃO
8 gemas
1/2 litro de leite
1 xícara (chá) de café
UNIÃO, bem forte
12 folhas de gelatina incolor

1/2 litro de creme de
leite fresco e gelado
2 colheres (sopa) de açúcar
de confeitiro GLAÇUCAR
1 colher (chá) de essência
de baunilha

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter um creme claro e fofo. Adicione o leite e o café bem quentes e leve a banho-maria, mexendo sempre até engrossar ligeiramente. Retire do fogo, junte a gelatina já amolecida em água fria, mexa e deixe esfriar. Junte o creme de leite, batido (levemente) com o açúcar (2 colheres) e aromatizado com a baunilha, misturando sem bater. Coloque em forma molhada com água e deixe na geladeira por algumas horas. Desenforme e sirva gelado, com guarnição de chantilly de café UNIÃO.

INGREDIENTES – CHANTILLY DE CAFÉ UNIÃO

1/2 litro de creme de
leite, fresco e gelado
3 - 4 colheres (sopa) de açúcar

de confeitiro GLAÇUCAR
2 colheres (sopa) de café
UNIÃO, gelado e bem forte

MODO DE FAZER

Bata o creme de leite com o açúcar, usando a velocidade mínima da batedeira. Quando ficar espesso por igual, retire e misture o café sem bater. Mantenha na geladeira até a sua utilização.



flamri de café pilão

INGREDIENTES

1/2 litro de vinho branco
1/2 litro de água
250 grs. de
semolina fina

300 grs. de açúcar UNIÃO
1 pitada de sal
2 ovos inteiros
6 claras em neve

MODO DE FAZER

Juntar o vinho com a água, deixar ferver, acrescentar o açúcar e adicionar a semolina em chuva, mexendo sempre até obter uma massa bem homogênea e cozida. Acrescentar os ovos, bater bem e ligar com as claras. Assar em banho-maria, em forma de buraco, muito bem untada. Desformar depois de completamente frio e decorar com creme inglês de café PILÃO.

INGREDIENTES – CREME INGLÊS DE CAFÉ PILÃO

8 gemas
250 grs. de
açúcar UNIÃO
1/2 litro de leite
3 colheres (sopa) de

café PILÃO, em pó
1 colher (chá) de
essência de baunilha
1 xícara (chá) de creme de
leite fresco e gelado

MODO DE FAZER

Bater as gemas com o açúcar até obter uma massa clara e fofa. Enquanto isso, coloque o café em infusão no leite fervendo, coando-o num guardanapo molhado. Adicionar à gemada, mexa bem e leve ao fogo, em banho-maria, mexendo sempre até engrossar ligeiramente. Retirar do fogo, mexer até esfriar, aromatizar com a baunilha e juntar o creme pouco batido, misturando muito bem sem bater. Servir sobre o flamri em taça separada. Sobremesa internacional para jantares especiais.



baba de café união

INGREDIENTES

500 grs. de farinha	7 ovos
2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO	1 colher (café) de sal
1/2 litro de leite	100 grs. de manteiga
2 tabletes de fermento de pão	100 grs. de passas sem gráinha

MODO DE FAZER

Junte 1 copo de farinha com o fermento, 1 copo de leite morno e o açúcar. Misture, deixe dobrar o volume. Adicione então os ingredientes restantes. Sove bem a massa e deixe em repouso até dobrar o volume. Coloque em forma de buraco, muito bem untada e aguarde que cresça de novo. Asse em forno quente até estar bem dourado. Sem retirar da forma, ensope a baba com a calda de licor e café UNIÃO, deixando assim até que a calda seja absorvida.

INGREDIENTES – CALDA DE LICOR E CAFÉ UNIÃO

750 grs. de açúcar cristalizado DOÇUCAR	1 copo (água) de café UNIAO, bem forte
2 copos (água) de água	1/2 copo (água) de licor de sua preferência

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e prepare uma calda grossa. Retire do fogo, adicione o café e o licor, misture bem e utilize sobre a baba. Decore com chantilly e raspas de chocolate.



sobremesa de amêndoas e café pilão

INGREDIENTES – 1ª PREPARAÇÃO

2 xícaras (chá) de café
PILÃO, bem forte
2 xícaras (chá) de
açúcar UNIÃO

5 folhas de
gelatina incolor
1 xícara (chá) de
creme de leite

MODO DE FAZER

Junte o café quente com o açúcar e nele dissolva a gelatina, previamente amolecida em água fria. Reserve para esfriar e adicione o creme de leite. Não deixe gelar.

INGREDIENTES – 2ª PREPARAÇÃO

300 grs. de miolo de amêndoas
sem pele e moídas finas
2 xícaras (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de

açúcar UNIÃO
5 folhas de gelatina incolor
1 xícara (chá) de
creme de leite

MODO DE FAZER

Junte as amêndoas com o leite e o açúcar e leve ao fogo até obter uma pasta mole. Adicione a gelatina, previamente amolecida em água fria, misture bem, deixe esfriar e acrescente o creme de leite. Não deixe gelar.

MONTAGEM

Molhe com água uma forma lisa e coloque uma camada da 1ª preparação já cremosa. Leve à geladeira até solidificar levemente. Sobre ela coloque uma camada da 2ª preparação, observando os mesmos cuidados quanto à solidificação. Repita as mesmas operações até terminarem as duas preparações. Deixe gelar, desenforme e sirva com chantilly de café PILÃO.

INGREDIENTES – CHANTILLY DE CAFÉ PILÃO

1/4 de litro de creme de
leite, fresco e gelado
3 colheres (sopa) de açúcar

de confeitiro GLAÇUCAR
1 colher (sopa) de café PILÃO
bem forte e gelado

MODO DE FAZER

Bata o creme de leite com o açúcar, usando a velocidade mínima da batedeira, até ficar bem espesso. Retire da batedeira e adicione o café me-
xendo sem bater. Utilize.



taças surpresa

INGREDIENTES – BABA DE MOÇA

1 xícara (chá) de leite de coco
6 gemas
150 grs. de açúcar
cristalizado DOÇUCAR

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com o leite de coco até obter uma calda grossa. Deixe esfriar, misture as gemas e leve de novo ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Reserve.

INGREDIENTES – RECHEIO

1/4 litro de creme
de leite
2 colheres (sopa) de açúcar
de confeitiro GLAÇUCAR
1 colher (sopa) de café
PILÃO em pó

MODO DE FAZER

Bata as claras com o açúcar até obter um merengue bem duro. Misture o café e coloque numa forma retangular, muito bem untada. Asse em banho-maria, em forno quente. Desenforme quente sobre um pano úmido e deixe esfriar.

INGREDIENTES – COBERTURA

2 colheres (sopa) de
café PILÃO,
bem forte
6 claras
12 colheres (sopa) de açúcar
de confeitiro GLAÇUCAR

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e deixe engrossar em banho-maria. Retire e coe num guardanapo molhado. Coloque na geladeira.

MONTAGEM

Distribua a baba de moça pelas taças escolhidas, coloque um pedaço de merengue em cada uma e cubra com a cobertura gelada. Decore com cereja em calda e raspas de chocolate.



sorvete de café união

INGREDIENTES

1 copo (água) de leite
1 colher (sopa) de café
UNIÃO, em pó
4 gemas

1 xícara (chá) de
açúcar UNIÃO
2 xícaras (chá) de creme
de leite fresco e gelado

MODO DE FAZER

Ferva o leite com o pó de café, coe num guardanapo molhado e junte às gemas, previamente batidas com o açúcar até se transformarem numa massa clara e fofa. Misture bem e leve ao fogo, em banho-maria, mexendo sempre, até obter um creme ralo. Retire do fogo, deixe esfriar e acrescente o creme de leite já batido. Misture sem bater e leve ao congelador, mexendo de vez em quando, até atingir a consistência de sorvete.



tarte deliciosa de café

INGREDIENTES – MASSA QUEBRADA

250 grs. de farinha	torradas e moídas
1/2 xícara (chá) de açúcar UNIAO	125 grs. de manteiga ou margarina
1/2 xícara (chá) de amêndoas	1 ovo

MODO DE FAZER

Misture tudo menos o ovo, esfarelando os ingredientes como uma farofa. Ligue com o ovo e forre uma forma de aro removível. Asse no forno com calor moderado e reserve.

INGREDIENTES – RECHEIO

2 tabletes de chocolate meio amargo	2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇUCAR
6 folhas de gelatina incolor	1 xícara (chá) de creme de leite
5 colheres (sopa) de café PILÃO bem forte	chocolate laminado
2 colheres (sopa) de conhaque	uma pequena porção de amêndoas, picadas e torradas
4 claras	

MODO DE FAZER

Derreta o chocolate em banho-maria, junte a gelatina previamente amolecida em água fria, misturada e dissolvida com o café bem quente. Adicione o conhaque e deixe esfriar. Misture então com as claras, batidas em suspiro com o açúcar, ligando bem, mas sem bater. Coloque na caixa de massa reservada. Deixe gelar bem e decore com as raspas de chocolate e com as amêndoas. Sobremesa finíssima para jantar.



torta russa de café união

INGREDIENTES – MASSA

6 ovos	nozes também moídas
125 grs. de açúcar UNIÃO	2 colheres (sopa) rasas
100 grs. de miolo de	de farinha
amêndoas, com pele e moídas	2 colheres (sopa) de café
150 grs. de miolo de	UNIÃO, forte e quente

MODO DE FAZER

Bata os ovos inteiros com o açúcar até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e adicione os ingredientes restantes, misturando sem bater. Asse com calor moderado em tabuleiro untado e forrado com papel também untado. Depois de desenformado e frio, corte em duas partes e recheie com creme de café UNIÃO.

INGREDIENTES – CREME DE CAFÉ UNIÃO

100 grs. de manteiga sem sal	1 clara pequena
100 grs. de açúcar de	1 colher (sopa) de café
confeiteiro GLAÇUCAR	UNIÃO, bem forte e frio

MODO DE FAZER

Bata a manteiga com o açúcar até ficar branca. Sempre batendo, junte o restante até obter um creme homogêneo. Utilize. A decoração pode ser simples, usando GLAÇUCAR para polvilhar, ou mais requintada, com o mesmo creme do recheio, no dobro indicado na receita.



sobremesa italiana

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de café
UNIÃO, em pó
3 xícaras (chá) de creme
de leite fresco
4 colheres (sopa) de açúcar

de confeitiro GLAÇUCAR
1 colher (café) de
essência de baunilha
200 grs. de petits-fours
de amêndoa.

MODO DE FAZER

Esquente 1 xícara de creme de leite com o café, em banho-maria, e coe num guardanapo previamente molhado. Deixe esfriar. Bata as 2 xícaras de creme de leite restantes (gelado) com o açúcar usando a velocidade mínima da batedeira. Aromatize com a baunilha e acrescente o creme já preparado com o café. Misture sem bater. Esfarele os petits-fours, envolva-os com o creme e coloque em taças, deixando espaço para o creme de cobertura.

INGREDIENTES — CREME DE COBERTURA

1/2 litro de leite
4 gemas
1 xícara (chá) de
açúcar UNIÃO

1 colher (chá) de
maisena
1 colher (chá) de
essência de baunilha

MONTAGEM

Esquente o leite. Bata as gemas com o açúcar e a farinha, até obter uma massa clara e fofa. Junte o leite quente e leve ao fogo, em banho-maria, mexendo até engrossar levemente. Retire do fogo, adicione a baunilha e deixe gelar, antes de deitar nas taças, sobre a preparação já nelas colocada. Conserve na geladeira até servir.



torta merengada de café

INGREDIENTES – MERENGUE DE CAFÊ

5 claras
10 colheres (sopa) bem
cheias de açúcar de

confeiteiro GLAÇUCAR
2 colheres (sopa) de café
CABOCLO, bem forte

MODO DE FAZER

Bata as claras com o açúcar até ficarem bem duras. Misture o café sem bater e coloque em forma untada. Asse em banho-maria no forno bem quente. Retire, desenforme sobre um pano úmido e reserve.

INGREDIENTES – RECHEIO

1/2 litro de creme de
leite, fresco e gelado
3 colheres (sopa) de açúcar
de confeiteiro GLAÇUCAR
1 colher (sopa) de

chocolate em pó
2 colheres (sopa) de café
CABOCLO bem forte
3 folhas de
gelatina incolor

MODO DE FAZER

Bata o creme de leite com o açúcar até ficar bem espesso. Misture o chocolate com a gelatina (previamente amolecida em água fria) já dissolvida no café bem quente. Reserve até esfriar. Adicione esta mistura ao creme, misturando sem bater.

MONTAGEM

Corte o merengue em duas partes. Coloque uma na forma utilizada. Cubra com metade do chantilly. Coloque o outro merengue sobre o creme e leve à geladeira por algum tempo (30 minutos). Desenforme, garnedeje com o chantilly restante o qual deve ir à geladeira, para não endurecer. Decore com fatias de pêssego em calda.



pudim de café com leite

INGREDIENTES

1 litro de leite	açúcar UNIÃO
4 colheres (sopa) de café	12 folhas de gelatina incolor
CABOCLO, em pó	4 claras
6 gemas	2 xícaras (chá) de creme
12 colheres (sopa) de	de leite fresco e gelado

MODO DE FAZER

Ferva o leite com o pó de café, coe num guardanapo molhado e conserve quente. Bata as gemas com o açúcar até ficarem brancas, misture o café com leite, leve a banho-maria, mexendo sempre até engrossar levemente. Acrescente a gelatina previamente amolecida em água fria e retire do fogo. Deixe esfriar um pouco e ligue com as claras em neve. Deixe então esfriar completamente, mexendo de vez em quando. Acrescente o creme de leite levemente batido e coloque na forma, molhada com água. Deixe na geladeira até ao dia seguinte, desenforme e decore com chantilly simples.

INGREDIENTES – CHANTILLY

1/4 litro de creme de	de confeitiro GLAÇUCAR
leite fresco e gelado	1 colher (chá) de
3 colheres (sopa) de açúcar	essência de baunilha

MODO DE FAZER

Junte o creme de leite com o açúcar e bata com a velocidade mínima na batedeira, até ficar com espessura uniforme. Retire, aromatize com baunilha e utilize. Mantenha o pudim na geladeira. Sobremesa indicada para jantar.



Índice

Cafés tradicionais

Café à Moda Brasileira – Café Brulot à la Diable.....	15
Café Turco – Café Cravo e Canela.....	16
Café Cubano – Café Flambado.....	17
Café Havaiano – Café Royal ou Café Glória (Laced).....	18

Drinques

Café Vienense – Melba Coffee.....	23
Ouro Preto – Mary Joe Coffee.....	24
Rock Banana – Café Califórnia.....	25
Sacode a Poeira – Ouro Velho.....	26
Egg-Nogs de Café União – Castor Coffee.....	27
Feitiço de Mulata – Nega Maluca.....	28
Saci Manhoso – Vitamina de Café Pilão.....	29
Boneca de Piche – Café Jerez.....	30
Turin Coffee – Cooler de Café União.....	31
Café Parisiense – Ponche de Café Pilão.....	32
Julep de Café Pilão – Café Capri.....	33

Café de Inverno – Zoom de Café Pilão.....	34
Mazagran – Sherry Coffee.....	35
Cocktail Alexandra – Yankee Coffee.....	36
Milk Shake de Café União – Sol Nascente de Café União....	37
Café Russo.....	38

Sobremesas

Pudim Saint-Cloud de Café Caboclo.....	43
Sonhos de Café União.....	44
Mousse de Café Pilão com Crocante.....	45
Norvegienne de Café União.....	46
Pudim Nesselrode com Café União.....	47
Sabayon de Café União.....	48
Café Caboclo Frappé.....	49
Café Liégeois – Receita Moderna.....	50
Charlotte de Café Pilão.....	51
Pudim Gelado.....	52
Éclairs au Café.....	53
Sorvete de Café Pilão.....	54
Pudim Negrita de Café Caboclo.....	55
Farólias ou Ovos Nevados com Creme de Café Caboclo....	56
Soufflé de Café União.....	57
Pudim Finíssimo de Chocolate e Café Caboclo.....	58
Leite Creme com Café Caboclo.....	59



Flan de Café União.....	60	Taças Surpresa.....	66
Pudim de Laranja com		Sorvete de Café União.....	67
Creme de Café União.....	61	Tarte Deliciosa de Café.....	68
Bavarois de Café União.....	62	Torta Russa de Café União.....	69
Flamri de Café Pilão.....	63	Sobremesa Italiana.....	70
Baba de Café União.....	64	Torta Merengada de Café.....	71
Sobremesas de Amêndoas e		Pudim de Café	
Café Pilão.....	65	com Leite.....	72



Qualidade
UNIÃO

