

RODA DE SABORES DO CAFÉ

O café é uma bebida extremamente diversa que desperta todos os sentidos e pode ser uma excelente adição a uma variedade de coquetéis – não apenas ao Espresso Martini. Use esta roda de sabores, criada pelo bartender especialista em infusões, **Timon Kauffman**, para experimentar novas combinações com café.

Use esta **RODA DE SABORES** para encontrar a combinação ideal entre café e destilado. O álcool pode liberar sabores e aromas do café que, de outra forma, permaneceriam no grão. Ele é um ótimo agente extrator de propriedades e pode ser amplamente aplicado junto ao café.



COMO USAR A RODA DE SABORES

- **Comece pelo centro e refine sua busca** a cada nível até chegar ao anel externo. Adicione o destilado/café recomendado.
- **Cuidado** - bebidas com café forte (como o espresso) podem facilmente desequilibrar um coquetel e, por isso, devem ser bem preparadas e usadas com consciência.
- Portanto, conheça seu café, **conheça bem o método de preparo** e saiba o que deseja alcançar na bebida e por quê.

DICAS PARA MISTURAR ÁLCOOL COM CAFÉ

- **Saiba qual papel o café deve desempenhar** na bebida e qual preparo ele exige para essa função. É um componente de sabor principal ou apenas um complemento? Ajuste o método de preparo conforme necessário.
- **Use apenas café fresco** - com no máximo três meses após a torra. Caso contrário, ele terá perdido a maior parte do sabor e a bebida ficará sem graça.
- Não use qualquer café, esteja atento ao seu aroma e perfil de sabor. **Tipo, origem, preparo e torra são essenciais** e devem ser considerados.

MÉTODOS DE PREPARO	RESULTADOS
Espresso	Traz notas de café muito intensas ao coquetel sem diluí-lo, mas pode facilmente desequilibrar a bebida.
Filtro	É rapidamente sobreposto, mas mais fácil de incorporar ao coquetel.

- Se usar café quente, **certifique-se de que esteja o mais fresco possível** para evitar oxidação – ele perde propriedades e qualidade após 2–3 horas de seu preparo. Cold Brew pode durar de 5 a 10 dias se bem armazenado.