

COLOMBIA COM GOIABINHA

🕒 🍳 Fácil

MATERIAIS

colher

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

INSPIRAÇÕES



COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

ETAPA 01

OLHE

O " *Crema* ", a camada de espuma na superfície do seu café, é suave e uniforme? refinado e denso? esta é a marca do café de qualidade. Tente comparar o *Crema* com outros cafés: a textura, densidade, intensidade e escuridão.

ETAPA 02

SINTA

Sinta os aromas no copo. Quais você consegue perceber? Mexa o café e cheire novamente. O café tem o potencial aromático de 900 aromas, explore-o! Aromas e sabores estão conectados, então seu primeiro entendimento geral das sensações olfativas ajuda você a entender como o café é

ETAPA 03

DEGUSTE

Tome um gole! Deixe o café se espalhar pela boca. Como é a textura? Áspero, sedoso? Qual gosto mais se destaca? Doce, azedo, salgado ou amargo? Pesado, cremoso ou fluido? Retro gosto: quanto tempo é? Considere tudo, desde a sua textura e sabor à sua acidez e sabor residual. Tente memorizar e manter essas sensações com você.

ETAPA 04

HARMONIZAÇÃO GOIABINHA COM MASTER ORIGIN COLOMBIA

Tome um gole de café e coma a Goiabinha. Os dois elementos devem se unir em sua boca para a harmonização. Harmonizar é combinar 2 ou mais elementos que resultam em uma terceira sensação. Isso pode ser feito por similaridade ou contraste. Lembre-se sempre de manter os dois elementos próximos à intensidade do

sabor!