

BOLO DE
CENOURA E
COBERTURA DE
CHOCOLATE COM
MASTER ORIGIN
ETHIOPIA

🕒 🏠 Fácil



COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

MATERIAIS

CAFÉS NESPRESSO
RECOMENDADOS



INGREDIENTES

INSPIRAÇÕES



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 uma 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
BOLO DE CENOURA E
COBERTURA DE
CHOCOLATE COM
MASTER ORIGIN
ETHIOPIA

Tome um gole de café e coma o bolo. 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!*