

GUIA — APLICAÇÕES DO CAFÉ SENSORIAL

JAMAY[®]
— CAFÉ —

Drinks • Bebidas Geladas • Confeitaria • Cold Brew

Porque esse Guia Existe

A JAMAY desenvolve cafés sensoriais com aromas naturais e estrutura técnica que permitem aplicações além da xícara.

Nossos blends foram pensados para manter identidade aromática em bebidas frias, sobremesas e coquetelaria, sem o uso de essências artificiais.

Este guia reúne métodos e receitas para transformar o café em ingrediente gastronômico, ampliando possibilidades criativas com praticidade e padrão.



Como usar este guia

- Este material foi organizado por tipo de aplicação do café — bebidas, receitas e preparos técnicos.
- Você pode navegar por interesse ou seguir a leitura completa.

Sumário



Drinks com Café

Coquetelaria e bebidas alcoólicas com perfil sensorial JAMAY



Bebidas Geladas (SEM ÁLCOOL)

Receitas sem álcool para consumo diário e clima quente



Confeitaria & Sobremesas

Aplicações gastronômicas do café como ingrediente



Cubos de Café & Cold Brew

Base técnica para padronizar resultados

Café que vai além da xícara

DRINKS COM CAFÉ JAMAY

Café que vai além da xícara

1. Espresso Martini *Perfil: Intenso*

Ingredientes

- 45 ml vodka
- 30 ml café JAMAY concentrado
ou 2 cubos de Café
- 20 ml xarope simples

Preparo

Agite tudo com gelo por 15 segundos.
Coe em taça.



Dica

Use café congelado em cubos para evitar diluição.

Blend recomendado - JAMAY - CACAUCHERRY

2. Coffee Tonic Cítrico *Perfil: Refrescante*

Ingredientes

- 100 ml cold brew ou 4 cubos de Café
- 100 ml água tônica
- Raspas de laranja

Preparo

Monte no copo com gelo. Finalize com raspas.



Dica

Use blends cítricos para maior contraste.

Blend recomendado - JAMAY CÍTRICO

3. Carajillo

Contemporâneo

Perfil: Marcante

Ingredientes

- 45 ml Licor 43 ou rum
- 40 ml cold brew ou 2 cubos de Café

Preparo

Misture no copo baixo com gelo.



Dica

Sirva com cubo grande para estabilidade.

Blend recomendado - JAMAY FRUTADO

BEBIDAS GELADAS

JAMAY (SEM ÁLCOOL)

Café que vai além da xícara

1. Cold Brew Citrus

Perfil: Leve

Ingredientes

- 120 ml cold brew ou 5 cubos de café
- 80 ml água com gás
- Limão

Preparo

Misture e sirva com gelo.



Dica

Ideal para dias quentes.

Blend recomendado - JAMAY CÍTRICO

2. Iced Vanilla Natural

Perfil: Suave

Ingredientes

- 100 ml café frio ou 4 cubos de café
- 100 ml leite
- 10 ml xarope baunilha

Preparo

Misture tudo no copo.



Dica

Use baunilha natural.

Blend recomendado - JAMAY NUTTY DECAF

3. Tropical Coffee

Perfil: Frutado

Ingredientes

- 100 ml cold brew ou 4 cubos de café
- 80 ml suco de manga/pitanga

Preparo

Bata no shaker.



Dica

Sirva em copo alto.

Blend recomendado - JAMAY PASSION

CONFEITARIA JAMAY

Café que vai além da xícara

1. Panna Cotta Cold Brew

Perfil: Elegante

Ingredientes

- 300 ml creme
- 100 ml leite
- 80 g açúcar
- 6 g gelatina
- 100 ml cold brew

Preparo

Aqueça base, incorpore gelatina, gele.



Dica

Finalize com raspas cítricas.

Blend recomendado - JAMAY CACAUCHERRY

2. Bolo de Café & Manga

Perfil: Aromático

Ingredientes (forma 20 cm)

- 200 g farinha
- 150 g açúcar
- 2 ovos
- 120 ml café frio
- 100 g manteiga
- 10 g fermento
- 80 g manga

Preparo

Misture, asse a 180°C por 35 min.



Dica

Substitua parte do leite por café.

Blend recomendado - JAMAY FRUTADO

3. Mousse de Café

Perfil: Cremoso

Ingredientes

- 200 g chocolate meio amargo
- 100 ml café quente
- 200 ml creme

Preparo

Derreta, incorpore e gele.

Dica

Use café concentrado.



Dica

Use café concentrado.

Blend recomendado - JAMAY PASSION

BASE TÉCNICA Cold Brew e Cubos de Café Sensorial

CAFÉ QUE VAI ALÉM DA XÍCARA

Cubos de Café

Use em drinks, gelados e sobremesas.

1. Prepare o café normalmente
2. Deixe esfriar
3. Coloque em formas
4. Congele



Cold Brew

Pode ser congelado em cubos.

- Proporção: 1:6
- Tempo: 12–18h
- Temperatura: geladeira
- Coar e armazenar até 5 dias

