

# GUIA — APLICAÇÕES DO CAFÉ SENSORIAL



Drinks • Bebidas Geladas • Confeitaria • Cold Brew

## Porque esse Guia Existe

A **JAMAY** desenvolve cafés sensoriais com aromas 100% naturais e estrutura técnica que permitem aplicações além da xícara, sem resíduos artificiais no paladar.

Nossos blends preservam a identidade aromática em bebidas frias, sobremesas e coquetelaria, sem amargor químico ou gosto residual de essência.

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

### Café que vai além da xícara



## 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.



### Drinks com Café

Coquetelaria e bebidas alcoólicas com perfil sensorial



### Bebidas Geladas (SEM ÁLCOOL)

Receitas para consumo diário e clima quente



### Confeitaria & Sobremesas

Aplicações gastronômicas do café como ingrediente



### Cubos de Café & Cold Brew

Base técnica para padronizar resultados

SIGA-NOS NO  
INSTAGRAM

@cbd.br  
cafeblendsdobrasil.com  
(11) 97660 4589



# DRINKS COM CAFÉ

Café que vai além da xícara

**JAMAY**  
— CAFÉ —

## 1. Espresso Martini

### Ingredientes

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

**Perfil: Intenso**

### Preparo

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

**UTILIZE - JAMAY CACAUCHERRY**



**Dica** - Use café congelado em cubos para evitar diluição.



**Dica** - Use blends cítricos para maior contraste.

## 2. Coffee Tonic Cítrico

### Ingredientes

- 50ml de Gim
- 100 ml cold brew ou 4 cubos de Café
- 100 ml água tônica
- Raspas de laranja

**Perfil: Refrescante**

### Preparo

Monte no copo com gelo. Finalize com raspas.

**UTILIZE - JAMAY CÍTRICO**

## 3. Carajillo Contemporâneo

### Ingredientes

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

**Perfil: Marcante**

### Preparo

Misture no copo baixo com gelo.

**UTILIZE - JAMAY FRUTADO**



**Dica** - Sirva com cubo grande para estabilidade.

**SIGA-NOS NO  
INSTAGRAM**

@cbd.br  
cafeblendsdobrasil.com  
(11) 97660 4589



# BEBIDAS GELADAS

Café que vai além da xícara (SEM ÁLCOOL)

JAMAY<sup>®</sup>  
— CAFÉ —

## 1. Cold Brew Citrus

*Perfil: Leve*

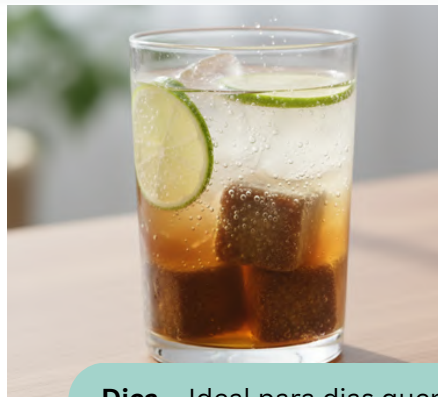
### Ingredientes

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

### Preparo

Misture e sirva com gelo.

UTILIZE - JAMAY CÍTRICO



Dica - Ideal para dias quentes.



Dica - Use baunilha natural.

## 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.

UTILIZE - JAMAY NUTTY DECAF



Dica - Sirva em copo alto.

## 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.

UTILIZE - JAMAY PASSION

SIGA-NOS NO  
INSTAGRAM

@cbd.br  
cafeblendsdobrasil.com  
(11) 97660 4589



# CONFEITARIA

Café que vai além da xícara

JAMAY<sup>®</sup>  
— CAFÉ —

## 1. Panna Cotta Cold Brew

### Ingredientes

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

*Perfil: Elegante*

### Preparo

Aqueça base, incorpore gelatina, gele.

**UTILIZE - JAMAY CACAUCHERRY**



**Dica** - Finalize com raspas cítricas.



**Dica** - Substitua parte do leite por café.

## 2. Bolo de Café & Manga

### Ingredientes

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

*(forma 20 cm)*

### Preparo

Misture, asse a 180°C por 35 min.

**UTILIZE - JAMAY FRUTADO**

## 3. Mousse de Café

### Ingredientes

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

*Perfil: Cremoso*

### Preparo

Derreta, incorpore e gele.

**UTILIZE - JAMAY PASSION**



**Dica** - Use café concentrado.

SIGA-NOS NO  
INSTAGRAM

@cbd.br  
cafeblendsdobrasil.com  
(11) 97660 4589



# BASE TÉCNICA Cold Brew e Cubos de Café Sensorial



CAFÉ QUE VAI ALÉM DA XÍCARA

Nada do café sensorial **JAMAY** precisa ser desperdiçado. As sobras podem ser transformadas em cubos de gelo aromáticos, preservando o sabor e o aroma natural para enriquecer bebidas geladas, leites, tônicas, drinks, smoothies e sobremesas, sem diluir o perfil sensorial nem gerar gosto artificial.

Da mesma forma, o cold brew pode ser armazenado por até 10 dias na geladeira e reutilizado como base para cafés gelados, caldas, receitas culinárias e coquetéis. Esse aproveitamento amplia as possibilidades de consumo, valoriza o produto e transforma cada preparo em múltiplas experiências, com praticidade, economia e qualidade constante.

## 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.

1. Proporção: 1:6
2. Tempo: 12-18h
3. Temperatura: geladeira
4. Coar e armazenar até 10 dias

SIGA-NOS NO  
INSTAGRAM

@cbd.br  
cafeblendsdobrasil.com  
(11) 97660 4589

