



Truques para deixar o café mais gostoso

O café faz parte da rotina dos brasileiros, mas alguns detalhes no preparo podem transformar completamente a experiência. Pequenas mudanças na escolha dos ingredientes e na forma de preparar a bebida já fazem diferença.

- **Prefira café fresco** - Depois de aberto, o pó perde aroma e sabor gradualmente. Compre quantidades menores e mantenha a embalagem bem fechada, protegida da luz, umidade e calor.

- **Temperatura certa** - Prefira água filtrada e evite utilizá-la quando estiver fervendo, já que temperaturas excessivamente altas podem prejudicar os aromas.

- **Acerte a proporção** - A quantidade de pó em relação à água interfere no equilíbrio. Se o café fica muito fraco ou forte, ajuste gradualmente a medida até encontrar o ponto que agrada ao seu paladar.

- **Moá os grãos na hora** - Para quem usa café em grãos, moer pouco antes do preparo preserva melhor os aromas. O tamanho da moagem também deve acompanhar o método escolhido.

- **Experimente novas combinações** - Canela, cardamomo, cacau e até rasas de laranja podem criar sabores diferentes. Para uma versão cremosa, leite ou bebidas vegetais também funcionam bem.

Por que o LÁMEN virou febre?

O lámen conquistou espaço no mundo todo ao unir sabor, conforto e versatilidade em uma única tigela. De origem japonesa, o prato combina macarrão, caldo aromático, proteínas, vegetais e acompanhamentos que podem variar de acordo com a receita. A possibilidade de criar diferentes versões, dos caldos mais leves aos intensos, ajuda a explicar sua popularidade. Outro atrativo é a experiência: servido bem quente, o lámen é uma típica comfort food, especialmente nos dias frios. Restaurantes especializados e as redes sociais também impulsionaram a tendência, transformando a preparação artesanal e as tigelas coloridas em verdadeiros fenômenos gastronômicos.



MENOS AÇÚCAR nas sobremesas

As sobremesas estão ficando menos doces e isso não significa abrir mão do sabor. A busca por opções com menor quantidade de açúcar tem levado chefs e confeitadores a explorar frutas, especiarias, castanhas e ingredientes naturalmente adocicados. O chocolate com maior concentração de cacau também ganhou espaço, assim como sobremesas que equilibram doce, ácido, amargo e salgado. Outra mudança está nas porções menores, que valorizam a experiência sem exageros.

A tendência acompanha consumidores mais atentos à alimentação e mostra que a confeitaria busca cada vez mais equilíbrio, textura e complexidade de sabores.

