

NIKI SEGNIT

O *dicionário* DOS SABORES

Pares, receitas e ideias para uma cozinha criativa

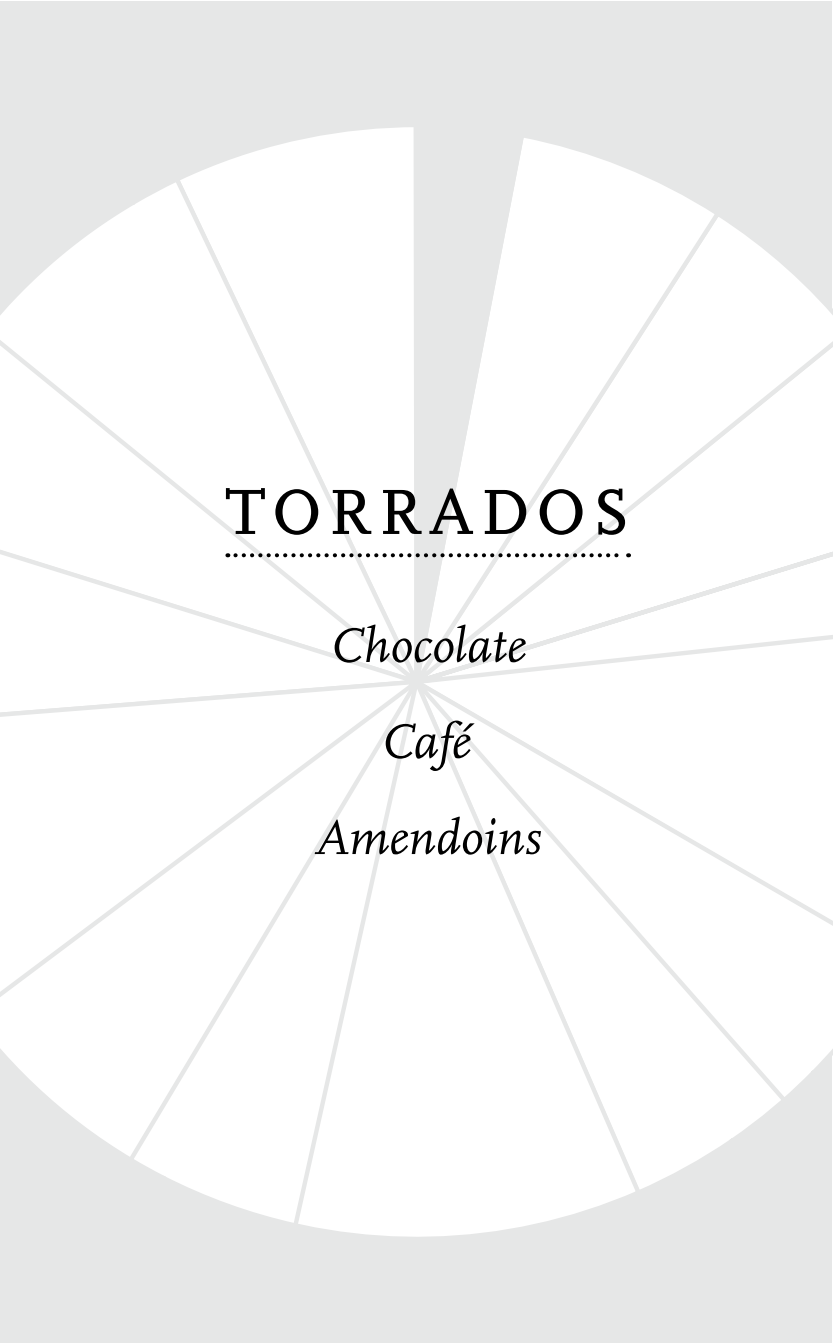
The Flavour Thesaurus

Traduzido do inglês por
Helena Costa Nunes



Conteúdos

INTRODUÇÃO	11
TORRADOS	17
CARNUDOS	34
QUEIJOS	68
DA TERRA	92
MOSTARDA	121
SULFUROSOS	131
MARINHOS	168
SALMOURA E SAL	195
VERDES E HERBAIS	217
CONDIMENTADOS	258
DO BOSQUE	275
FRUTADOS FRESCOS	298
FRUTADOS CREMOSOS	332
CITRINOS	351
SILVESTRES	379
FRUTADOS FLORAIS	402
BIBLIOGRAFIA	423
AGRADECIMENTOS	431
ÍNDICE DE RECEITAS	433
ÍNDICE GERAL	435
ÍNDICE DE PARES	455



TORRADOS

Chocolate

Café

Amendoins

Chocolate

O complexo processo de fabrico da maior parte do chocolate explica a enorme variação no sabor. Os grãos não tratados são adstringentes e amargos, mas a fermentação dá origem a sabores frutados, que lembram o vinho ou o xerez, e a torrefacção pode acrescentar uma quase infinita variedade de notas de nozes, terra, madeira, flores e especiarias. A melhor forma de apreciar o sabor do chocolate de boa qualidade consiste em empurrar um pedaço contra o céu-da-boca e deixá-lo derreter-se. Quanto mais doce é o chocolate, mais depressa se revela o seu sabor. À medida que aumentam as percentagens de cacau, o sabor demora mais tempo a desenvolver-se, aumenta o travo amargo e a duração – o tempo que o sabor permanece na boca. Quando se chega a 99% ou a 100% de cacau, a experiência é semelhante a fazer passar a língua ao longo da linha de caminho-de-ferro que liga Londres a Edimburgo. Neste capítulo, o termo «chocolate» abrange o chocolate preto, o chocolate de leite e o cacau. O chocolate branco é tratado num outro capítulo (ver página 419).

Chocolate e Amêndoas: Qual é o sabor da culpa dos pais? Sabe a chocolate e amêndoas, os ingredientes do Toblerone comprado à pressa no aeroporto, em vez de um par de maracas ou de uma pata de urso genuína. O segredo do sucesso deve ter algo a ver com a compatibilidade genial do chocolate com as amêndoas. A riqueza de sabores a nozes forma-se quando os grãos de cacau são torrados no fabrico do chocolate. Da mesma maneira, o sabor a amêndoas é intensificado pela torrefacção, ajudando-as a enfrentar a intensidade do sabor do chocolate. Pode comprovar esta teoria com a sopa de chocolate e amêndoas salgadas de Christopher Tan. Numa frigideira, derreta 1 colher de sopa de manteiga sem sal em lume brando. Junte 45 g de amêndoas cortadas em lascas e salteie-as com cuidado durante 4 ou 5 minutos, até ficarem castanho-douradas. Reserve. Bata 250 ml de água, 100 ml de natas batidas, 25 g de açúcar refinado e 40 g de cacau em pó peneirado num tacho em lume brando, até que o açúcar se dissolva. Deixe a mistura ferver suavemente durante 2 ou 3 minutos. Junte, então, 100 g de chocolate preto em pedaços, contendo pelo menos 60% de cacau. Mexa com o batedor até ficar um creme suave, coloque em pequenas taças, espalhe as amêndoas por cima e salpique com alguns grãos de flor de sal. Divida por 4 a 6 taças e sirva imediatamente.

Chocolate e Anis: *Ver Anis e Chocolate, página 222.*

Chocolate e Alperces: *Ver Alperces e Chocolate, página 338.*

Chocolate e Abacate: *Ver Abacate e Chocolate, página 242.*

Chocolate e Bacon: A chocolateira Katrina Markoff, fundadora da Vosges Haut-Chocolat, combina o *bacon* fumado, usando lenha de macieiras, e o sal fumado com chocolate preto de leite no café Mo's Bacon. Conta que se inspirou na recordação de comer panquecas, com pedacinhos de chocolate e com xarope de ácer, e *bacon*, quando tinha 6 anos. Pode perceber-se como funciona a combinação clássica do doce e do salgado e como o sabor fumado do *bacon* a torna ainda mais original. A Tee and Cakes de Boulder, no Colorado, elevou um patamar nesta combinação fazendo *cupcakes* com sabor a ácer, cobertos por um *ganache* de chocolate preto, ligeiramente salgado, e salpicados com fatias de *bacon* picadas.

Chocolate e Bananas: *Ver Bananas e Chocolate, página 334.*

Chocolate e Beterrabas: *Ver Beterrabas e Chocolate, página 106.*

Chocolate e Groselha: Escuro e pesado como a poesia gótica finlandesa. Mas não tão popular. Algumas marcas famosas (a Matchmakers, a Jaffa Cakes) fizeram este par rodopiar, anunciando-o com uma fanfarra para logo a seguir o conduzirem silenciosamente até à porta das traseiras. Provavelmente, a combinação funciona melhor com a influência suave dos produtos lácteos. Por exemplo, uma *mousse* ou creme de groselha com molho de chocolate, ou um bolo de chocolate com recheio de natas batidas e groselhas.

Chocolate e Morcela: *Ver Morcela e Chocolate, página 48.*

Chocolate e Cardamomo: Tal como a cortina de veludo num teatro de marionetas, o chocolate preto é o pano de fundo perfeito para o cardamomo exhibir as suas cores. Se utilizar o cardamomo em quantidades suficientes poderá captar os seus elementos enigmáticos de citrino, de eucalipto e de flores e madeira. Na minha opinião, juntar uma pitada de cardomomo moído pode transformar até o mais corriqueiro chocolate preto num verdadeiro achado. Esta tarte é espetacularmente deliciosa e muito rápida de fazer, mas precisa de ficar cerca de duas horas no frigorífico para assentar. Prepare e cozinhe uma massa doce de 23 cm de diâmetro. Abra ao meio 10 vagens de cardamomo, moa o seu conteúdo num almofariz, junte 300 ml de natas num tacho e escale. Retire do lume e adicione 200 g de chocolate preto, partido em pedaços, e 25 g de manteiga sem sal. Mexa até ficar derretido e bem misturado. Quando tiver arrefecido um pouco (não a deixe assentar), deite sobre a massa, na forma, e ponha no frigorífico durante duas ou três horas. Quando estiver endurecida, peneire um pouco de cacau em pó sobre o recheio e sirva com um pouco de *crème fraîche*.

Chocolate e Castanhas: Charles Ranhofer, *chef* do restaurante Delmonico's em Nova Iorque, no século XIX, costumava moldar o gelado de castanhas em forma de batatas, usando lascas de amêndoa para os olhos. Depois, fazia rolar a mistura em chocolate ralado até adquirir um verdadeiro aspecto lama-cento. Talvez seja tentador fazê-las e enterrá-las num solo profundo de chocolate finamente ralado, e depois deixar os convidados desenterrá-las com a colher. Mas, para que os amigos não pensem que enlouqueceu por completo, poderá recorrer a um molho de chocolate sobre o gelado de castanhas. É uma opção deliciosa, embora menos divertida. Se está inclinado para as castanhas, utilize as claras dos ovos que sobraram da confecção do gelado para fazer um Mont Blanc, a sobremesa clássica de merengue coberto por um monte de purê doce de castanhas, e no cimo natas batidas polvilhadas com açúcar em pó.

Chocolate e Chili: Uma das conjugações originais de sabor inesperado que se afirmou em todo o mundo. À medida que os chilis ficam encarnados, adquirem um sabor doce e frutado que combina harmoniosamente com o chocolate amargo – e ainda mais quando estão secos, ficando com umas notas ainda mais doces, lembrando as passas e o couro. Atenção aos chilis secos «mulato» e «ancho» que são considerados achocolatados por inerência. Além da compatibilidade de sabores, a gordura do chocolate compensa parcialmente o picante dos chilis, como no *mole* mexicano confeccionado à base de chilis. *Mole* significa simplesmente «molho» e pode ser feito de formas muito diversas. A maior parte contém chilis secos, mas, por regra, o chocolate só é utilizado em *moles* «encarnados» ou «pretos». Além dos chilis e do chocolate, estes contêm frutos secos, pão, nozes, tomate, cebolas, alho, sementes, ervas frescas e secas, especiarias, óleo, banha e caldo. Como se pode imaginar, o resultado é um molho complexo, misto de doce e picante, que para ser preparado exige bater, moer e tostar com abundância. A propósito, a carne usada ou é dourada e adicionada ao molho para acabar de cozinhar ou então é cozinhada separadamente (normalmente assada) e servida com o molho por cima. A confecção de *moles* frescos está limitada a ocasiões especiais. Se quiser fazer uma receita autêntica e não tiver chocolate mexicano (rústico, escuro e muitas vezes misturado com canela e baunilha), o escritor de culinária Rick Bayless sugere que um terço do chocolate necessário seja substituído por cacau em pó, sem açúcar. Além dos *moles*, as lojas de especiarias americanas vendem misturas preparadas de cacau em pó, *chiptle* e pimentão para adicionar ao *chilli con carne*, aos guisados ou até aos bolos e aos *brownies*. Pode também experimentar juntar umas pitadas de chilis vermelhos secos a *clusters* de flocos de milho e chocolate. Chamo a isto minibolos Krakatoa. O sabor do milho liga muito bem com os chilis e com o chocolate, e a textura crocante torna a experiência ainda mais divertida.

Peça a receita-base a uma criança de 5 anos. Mas é melhor não lhe oferecer o produto do seu trabalho.

Chocolate e Canela: *Ver Canela e Chocolate, página 264.*

Chocolate e Coco: Tal como o Ministério da Saúde adverte que o uso de marijuana pode conduzir ao consumo de drogas mais fortes, o uso de «tabaco doce» – tiras doces de coco – levou-me à dependência dos cigarros. Pode preparar-se um cigarro com papel de arroz, usando filamentos de coco com sabor a cacau. «Não vamos pedir a Lua», soprei ao cão, ao jeito de Bette Davies. Daí até ao sabor grosseiro dos cigarros verdadeiros foi apenas a diferença de umas tossidelas secas e falsas. Jesus, pensei quando inalei o meu primeiro cigarro. Isto é *horrível*. Se, tal como tinha sido levada a acreditar, as tabaqueiras eram empresas tão vis, porque é que não aprendiam com as confeitarias e tornavam os seus produtos irresistíveis? Depressa descobri que eram de facto irresistíveis, mas que isso não tinha nada a ver com o sabor. Anos mais tarde, voltei outra vez às confeitarias, desta vez tomando a forma de um chocolate refinado com notas de tabaco e fumo. Se procura algo semelhante, experimente o Tanzanie de François Pralus (tabaco, melaço e passas) ou o Vanuatu (fumo, especiarias e licor). Para um chocolate com notas de tabaco e coco, experimente o Mangaro Lait 50%, de Michel Cluizel, um chocolate de leite que, tal como o nome sugere, contém uns gritantes 50% de cacau.

Chocolate e Café: *Ver Café e Chocolate, página 26.*

Chocolate e Figos: *Ver Figos e Chocolate, página 406.*

Chocolate e Gengibre: *Ver Gengibre e Chocolate, página 371.*

Chocolate e Queijo de Cabra: *Ver Queijo de Cabra e Chocolate, página 70.*

Chocolate e Avelãs: Devemos agradecer à escassez de cacau sentida na região do Piemonte, no final do século XIX, pela popularidade desta combinação celestial. O engrossar do chocolate com avelãs moídas levou (na prática) à invenção da Nutella, embora originalmente fosse vendido como uma pasta sólida e se chamasse *pasta gianduja*. *Gianduja* é uma personagem do Carnaval que representa um piemontês típico e é também o termo genérico utilizado para a pasta doce feita de chocolate e avelãs. Na década de 1940, as mães cortavam uma fatia dessa pasta, punham-na entre duas fatias de pão e davam aos filhos, que eram suficientemente espertos para deitar fora o pão e comer apenas o chocolate. Os patos piemonteses devem ter engordado extraordinariamente em meados do século. Em 1951, foi desenvolvida uma técnica para suavizar a mistura. O produto foi rebaptizado como *Supercrema Gianduja* e passou a ser vendido num recipiente. Finalmente, em 1964, o nome

mudou para Nutella, por forma a tornar-se mais fácil de pronunciar a nível internacional, e hoje, no mundo inteiro, vende mais do que a manteiga de amendoim. Se acha a Nutella doce demais, poderá obter a sua mistura *gian-duja* num Ferrero Rocher ou num Baci – ou, se preferir algo mais original, experimente o Caraibe Noisettes, de Valrhona, ou o chocolate de leite com ave-lãs do Piemonte, de Amedei. Ver também Noz-moscada e Nozes, página 272.

Chocolate e Limão: *Ver Limão e Chocolate, página 365.*

Chocolate e Lima: Os rebuçados de lima e chocolate são um doce clássico britânico. Na boca, o revestimento de lima vai caindo em camadas para revelar um centro seco e estaladiço de chocolate. Infelizmente a combinação raramente aparece sob outras formas, embora uma vez eu tenha comido uma espectacular tarte de chocolate preto com um penetrante sorvete de lima, num dos restaurantes de Terence Conran.

Chocolate e Hortelã: *Ver Hortelã e Chocolate, página 394.*

Chocolate e Noz-moscada: Poucas receitas recorrem ao chocolate de leite. É mais difícil trabalhá-lo do que o chocolate preto, normalmente não sabe tanto a cacau e é, na maior parte dos casos, bastante enjoativo. Se não consegue suportar o chocolate preto, pode optar por uma tarte de chocolate de leite e noz-moscada. A noz-moscada potencia o sabor do chocolate e refresca a doçura excessiva (a noz-moscada tem um efeito parecido nas tartes *cream custard* e no *eggnog* – ver Ovos e Noz-moscada, página 164.) O leite de chocolate tem de ter pelo menos 30% de cacau. Siga a receita do Chocolate e Cardamomo, página 19, mas escale o creme com 1/4 de uma noz-moscada ralada, em vez do cardamomo. Deixe arrefecer o chocolate e junte mais 1/4 de noz-moscada ralada. Prove para verificar o sabor, depois coloque numa forma forrada com massa e deixe solidificar no frigorífico. Antes de servir, rale um pouco mais de noz-moscada e polvilhe.

Chocolate e Laranjas: *Ver Laranjas e Chocolate, página 354.*

Chocolate e Amendoins: Segundo Alexandre Dumas, os espanhóis chamavam *cacaohuettes* aos amendoins por causa da semelhança com o sabor do cacau. E observou que tiravam o maior partido desta harmonia de sabores misturando pequenas quantidades de cacau caro com uma mistura de amendoins, de maneira a fazerem uma espécie de chocolate barato. Cinquenta anos mais tarde, o Goo Goo Cluster, uma mistura de chocolate, amendoins, caramelo e *marshmallow*, tornou-se a primeira barra combinada de chocolate nos Estados Unidos. No final da década de 1920, as empresas Reese's e Mars

lançaram respectivamente o Peanut Butter Cups e o Snickers, tornando-se este último a barra de chocolate favorita na América, posição que ainda hoje ocupa. Os amendoins não torrados não são muito bons misturados com o chocolate, já que (sendo legumes) têm um sabor vegetal e verde. O sucesso da maior parte das combinações de chocolate e amendoins deve-se à formação de pirazinas durante a torrefacção que conjugam bem com as notas torradas do chocolate. Em casa, use a combinação numa sobremesa de *sundae* feita com gelado de baunilha coberto com amendoins torrados e em pedaços e com um molho de chocolate, ou num batido de leite feito com manteiga de amendoim derretida e gelado de chocolate. O *chef* Paul Heathcote usa o chocolate preto em vez do leite na tarte de chocolate, caramelo e amendoins.

Chocolate e Peras: Um pouco de chocolate sublinha a doçura das peras, chocolate a mais apaga o sabor da fruta. Um exemplo frequente disto são as *Poires Belle Hélène* – peras escalfadas com molho de chocolate. Muitas vezes, esta sobremesa é dominada por um cobertor espesso de chocolate. Use-o portanto com moderação e escale as peras em calda de baunilha para estabelecer a ligação entre os dois sabores. Os frutos secos também cumprem esta função de ligação. As peras e o chocolate adoram avelãs, e este trio faz um bolo fabuloso. Ou então siga a sugestão decadente de Nigel Slater e bata pedaços de *florentines* com *chantilly* e recheie o interior das peras escalfadas (de que retirou o caroço) com essa mistura. Pode usar *florentines* de compra ou seguir a receita que vem em *Gengibre e Chocolate*, página 371.

Chocolate e Ananás: Ver *Ananás e Chocolate*, página 321.

Chocolate e Framboesas: As framboesas são uma escolha óbvia para os bolos e pudins de chocolate. Na minha opinião, é demasiado frequente as bagas serem postas nos pratos de sobremesas de chocolate só para os embelezarem. Tudo bem quando há natas suficientes para suavizar a transição entre os dois, mas se não houver, ou se as framboesas não estiverem suficientemente maduras, a conjugação é como se lhe dessem um abraço reconfortante para logo a seguir o beliscarem na parte de dentro do braço. Consegue-se uma experiência mais equilibrada deste par no chocolate com notas fortes de framboesa, como por exemplo o Manjari, de Valrhona, ou o Madagascar, de Amano.

Chocolate e Rosas: Ver *Rosas e Chocolate*, página 410.

Chocolate e Alecrim: Ver *Alecrim e Chocolate*, página 381.

Chocolate e Morangos: Não fazem jus à sua reputação. A forma em coração e a cor dos morangos tem sido associada – com pouca imaginação, diga-se – ao chocolate, esse símbolo do amor. Mas não tenho razão quando digo que um

morango mergulhado em chocolate se parece mesmo com uma fruta usando umas enormes cuecas? E não é mesmo o tipo de coisa com que os magos das finanças se entretêm a alimentar as acompanhantes de luxo, em quartos beges de hotel? Em qualquer circunstância, prefiro claramente o par chocolate e avelãs.

Chocolate e Tomilho: *Ver Tomilho e Chocolate, página 390.*

Chocolate e Tomate: A historiadora alimentar americana Alice Arndt recomenda um toque de chocolate nas receitas de tomate condimentadas como, por exemplo, *chilli con carne*, *caponata*, *ketchup* ou almôndegas. Os cozinheiros mexicanos consideram o cacau/chocolate preto uma especiaria e um ingrediente. Para eles, o chocolate é um sabor que, usado com moderação, acrescenta riqueza e profundidade a pratos apetitosos e suaviza as arestas de ingredientes ácidos como o tomate.

Chocolate e Baunilha: *Ver Baunilha e Chocolate, página 416.*

Chocolate e Nozes: Um clássico nos *brownies*. Também vale a pena atirar uma mão-cheia de nozes sobre um pudim de chocolate, pão e manteiga. Ou então juntar caramelo ao chocolate e às nozes para obter aquilo que por vezes é chamado o sabor «tartaruga». As «tartarugas» são um doce popular no Canadá. O nome vem da respectiva forma: o caramelo dá consistência a uma pequena pilha de nozes coberta por uma suave concha de chocolate, sob a qual as formas das nozes sobressaem parecendo a cabeça e as patas de uma tartaruga. Adicione um redemoinho de caramelo à receita de Chocolate e Amêndoas (ver página 18) e pode chamar-lhe sopa de tartaruga.

Chocolate e Melancia: *Ver Melancia e Chocolate, página 302.*

Chocolate e Chocolate Branco: *Ver Chocolate Branco e Chocolate, página 420.*

Café

Tal como o chocolate, o café passa por diversas etapas até chegar à chávena, o que demonstra a sua complexidade. Foram identificadas mais de 800 combinações de aromas num grão torrado. Crua, a semente verde é uma coisa pequenina e sem grande cheiro. A torrefacção aumenta-a entre 50 e 100% e, ao dar-lhe a cor castanha, liberta todo o seu sabor. Por regra, os grãos castanho-claros (torrados durante 9 a 11 minutos) são mais fiéis às suas origens, ou

seja, são mais reveladores quanto à variedade do grão e às condições de cultivo. Quando o café é mais escuro (12 a 13 minutos de torrefacção) e tem óleo à superfície, os sabores torrados começam a ser predominantes e o sabor torna-se mais condimentado e achocolatado. O café pode conter notas de groselha, sementes de coentros, cravo-da-índia, baunilha, chocolate e frutos secos. Todos estes sabores formam combinações harmoniosas e são usados para dar sabor às caldas que se podem encontrar nos cafés. O Tia Maria e o Kahlua são ambos licores de café, mas têm características claramente diferentes.

Café e Amêndoas: Depois de torrado, o café é um dos sabores mais complexos, e uma das suas características mais atractivas é lembrar os frutos secos – o que pode explicar porque é tão frequentemente combinado com frutos secos. As nozes (ver Café e Nozes, página 28) são as notas de frutos secos mais comuns no café, mas as de amêndoa (ou de maçapão) também são típicas. Ainda que não detecte amêndoas na sua chávena de café, será um prazer acompanhá-la com um redondo *croissant* de amêndoas, coberto por uma generosa camada de açúcar em pó. As mulheres francesas parecem ser capazes de comê-los sem parecerem ter sido apanhadas numa tempestade de neve. Eu não consigo.

Café e Abacate: Ver *Abacate e Café*, página 242.

Café e Bananas: Ver *Bananas e Café*, página 334.

Café e Vaca: Carne vermelha com cafeína. Algo para servir aos seus amigos mais militantemente preocupados com a saúde. Porque não acrescentar uma guarnição de cigarros? Na América do Sul, o café é utilizado como uma marinada para a carne ou para a barrar. Também tem sido utilizado desta forma em restaurantes mais sofisticados, talvez porque há uma bem conhecida sobreposição de sabores entre o café torrado e a carne cozinhada. Mas a minha experiência sugere que é um casamento forçado. Eu tentei uma marinada de café num bife e descobri que a carne adquiriu um sabor dominante a caça. Num jantar, é preferível manter a carne e o café separados por um outro prato.

Café e Groselha: Este é um par misteriosamente bom que surge muitas vezes em notas de degustação de vinhos. Depois de vinificação, as raras uvas Lagrein pretas, nativas dos Alpes italianos, capturam ambos os sabores. Encontrei-os logo a seguir à fronteira na Haute-Savoie num celestial *vacherin glacé*: camadas de merengue, sorvete de groselha, *chantilly* e sorvete de café salpicadas com amêndoas torradas. Está bem posicionado na corrida para o doce mais delicioso que alguma vez pus na boca.

O sabor do café tinha a fragrância fresca dos grãos acabados de moer e a groselha um toque almiscarado que a fruta cozinhada costuma perder por ser demasiado adocicada. Vale a pena experimentar numa variante da *pavlova* (merengue de café com *chantilly* e uma compota de groselha moderadamente doce), ou mesmo usar doce de groselha num bolo de café.

Café e Cardamomo: A maneira beduína de preparar o café arábico. Em Marrocos, na Argélia, ou nas lojas argelinas de café no Soho, os grãos de café e de cardamomo são moídos em conjunto e em igual medida (embora, obviamente, ajustando as proporções de acordo com sua preferência). Bebido em copos pequenos com ou sem açúcar, talvez com uma ou duas gotas de água de flor de laranjeira, a especiaria aromática completa o sabor amargo do café. Junto os dois sabores neste bolo de cardamomo e cobertura de café. O cardamomo produz uma massa suave e perfumada, enquanto a cobertura de café fornece um contraste estimulante. Junte 175 g de açúcar e igual quantidade de farinha com fermento, 100 g de manteiga amolecida, as sementes de 12 vagens de cardamomo moídas até ficarem em pó, 1 colher de chá de fermento em pó, 4 colheres de sopa de leite e 2 ovos numa tigela grande e bata bem por 2 ou 3 minutos. Coloque numa forma de mola de 20 cm de diâmetro, untada e forrada, e leve ao forno a 180°C/gás 4, por 50-60 minutos. Retire e deixe arrefecer. Dissolva 2 colheres de chá de café instantâneo em 2 colheres de sopa de água quente com algumas gotas de essência de baunilha. Misture com 125 g de açúcar em pó. A cobertura deve ficar translúcida e fina, portanto adicione o líquido gota a gota até obter uma consistência que permita barrar facilmente. Espalhe a cobertura sobre o bolo arrefecido. Note-se que o cardamomo adquire um gosto mais forte no dia seguinte.

Café e Cerejas: Enquanto o mundo se inquietava sobre quem matou Laura Palmer, na série *Twin Peaks* de David Lynch, tudo o que eu queria era deslizar para junto do agente Cooper, no Double R Diner, para um tremendo café e uma fatia de tarte de cereja.

Café e Chocolate: *Matari* ou *mocha*, os grãos de café vieram da cidade iemenita de Moka. Deixam na boca um gosto rico e aveludado a chocolate e emprestam o nome às várias misturas que tentam reproduzir o seu sabor, acrescentando chocolate a cafés menos exóticos. Normalmente isso implica uma dose de café expresso num copo de leite vaporizado e de cacau. Pessoalmente, não gosto desta combinação em bebidas. Parte do prazer do café está em sentir o nascimento de uma nova determinação que associo a Melanie Griffith percorrendo as ruas de Manhattan no início do filme *Uma Mulher de Sucesso*. O chocolate quente lembra mais Meg Ryan, numa camisola demasiado grande, segurando uma caneca enorme com as duas mãos como se estivesse