



## Licor 43 COFFEE COCKTAIL CHALLENGE REEGLID

### EESMÄRK

- Võistlus baristadele ja baarmenitele, mille eesmärgiks on välja selgitada parim kohvikokteilide valmistaja. Võistlejate ülesandeks on valmistada neli kokteili: 2 “Spanish Coffee 43” kokteili ning 2 autorijooki (kohv + alkohol).
- **Võistlus toimub 28.aprillil Tallinn Coffee Festivali raames (algus kellaaeg on täpsustamisel).**
- Võistlusele oodatakse kuni 14 osalejat, kelle kireks on kohv ja kohvikokteilide loomine.
- Võistlust hindavad 5 kohtunikku.

### VÕISTLUS

- Võistlejate ülesandeks on valmistada 2tk “Spanish Coffee 43” kokteili ja 2tk autorijooki (kohv + alkohol).
- Autorijoogis tohib kasutada ainult **Tridens AS** portfellis olevaid alkohoolseid tooteid. Mittealkohoolsete toodete osas piiranguid ei ole.
- Kohvi ja kohvivalmistamise meetodi osas piiranguid ei ole. Iga võistleja võib valida kohvikokteilide valmistamiseks endale meelepärase kohvi ja ka valmistamise meetodi.
- Kohvi valmistamiseks vajalikud töövahendid ja kohvi peab võistleja ise kaasa võtma.
- Võistluspaigas on olemas traditsionaalne espressomasin ja kohviveski (mudelid täpsustamisel).
- Võistlejad võistlevad kahe kaupa.
- Võistlejatel on kohapeal ettevalmistamiseks aega 20 minutit ja võistluskokteilide valmistamiseks 10 minutit (kohvi valmistamine toimub sama aja sees).
- Võistlustel on kohapeal olemas Licor 43.
- Võistluse kokteiliretsepti ei ole vaja esitada enne võistlust, küll aga peavad võistlejad esitama võistluspäeva alguses kokteiliretseptid ja valmistamise viisi kohtunikele, igale kohtunikule üks koopia.

## “Spanish Coffee 43”

Kohustuslikud komponendid on järgmised:

- **Licor 43 – 40- 50 ml ,**
  - **Kohv – 170 - 200 ml (võistleja enda valikul valitud kohvist ja valmistusmeetodist)**
  - **Vahukoor**
- 
- Kohvi peab valmistama võistlusaja jooksul.
  - Koor tuleb vahustada võistlusaja jooksul.

## Autorijook

- Alkoholist võib kasutada ainult **Tridens AS** portfellis olevaid tooteid.
- Kohvi ja kohvivalmistamise meetodi võib võistleja vabalt valida.
- Laske fantaasial lennata!

## KOKTEILI VALMISTAMINE, SERVEERIMINE JA PRESENTEERIMINE

- “Spanish Coffee 43” maht peaks jääma 230-300 ml vahemikku.
- Iga võistleja serveerib ja presenteerib kokteili enda äranägemise järgi.
- Kõik kokteilid serveeritakse kohtunike lauda.
- Võistlejad võivad ise valida, millises järjekorras nad serveerivad kokteile.
- Kui võistleja ei jõua etteantud aja raames valmis kokteile, siis saadakse selle eest trahvipunkte. Iga ületatud alustatud 30sekundit annab 5 trahvipunkti.

## AUHINNAFOND

Auhinnafond on 500 € - primale kokteilivalmistajale väljastatakse 500€ väärtuses reisivautser - lisaks auhind Licor 43

Teise ja kolmanda koha omanikke ootavad lohutusauhinnad Licor 43.

## **LISAINFO**

Lisainfo saamiseks palun pöörduda:

### **Sille Küttner**

Tallinn Coffee Festivali võistluste koordinaator

[sille@tallinncoffeefestival.ee](mailto:sille@tallinncoffeefestival.ee)

tel. +372 56 981 207

### **Helger Aava**

[helger@jungent.eu](mailto:helger@jungent.eu)

tel. +372 50 23 992