



LICOR43 COFFEE COCKTAIL CHALLENGE REEGLID

EESMÄRK

- Võistlus baristadele ja baarmenidele, mille eesmärgiks on välja selgitada parim kohvikokteilide valmistaja.

AEG, TOIMUMISKOHT

- Võistlus toimub reedel, 26. aprillil Tallinn Coffee Festivali raames, Tallinna Kultuurikatlas.
- Võistluse algusaeg on kell 16:00.

VÕISTLUSTINGIMUSED

- Võistlejate ülesandeks on valmistada 2 "Spanish Coffee 43" kokteili ning 4 autorijooki (kohv + alkohol).
- Autorijoois tohib kasutada ainult **Tridens AS** portfellis olevaid alkohoolseid tooteid. Piimatooted (piim, vahukoor, kohvikoor) peavad olema Farmi Piimatööstus AS tooted. Ametlik kohvisponsor on Coffee People OÜ, kelle ubadest valmistatakse kohv. Mitteamaloolsete toodete osas muid piiranguid ei ole.
- Registreeritud võistlejad saavad enne võistlust harjutamiseks kohvi ja likööri. Iga võistleja saab ühe pudeli Licor43 50 cl, ühe 250 g paki heleda röstiga uba (presskannu, aeropressi, chemexi, v60) ja ühe paki 250 g espressouba. Tooted saab kätte Profexpo kontorist Ahtri 12-209, Tallinn.
- Kohvivalmistamise meetodi osas piiranguid ei ole.
- Võistluspaigas on olemas traditsionaalne espressomasin ja kohviveski (mudelid täpsustamisel).
- Võistlustel on kohapeal olemas Licor43, Farmi piimatooted ja Coffee People kohvioad.
- Võistlusklaasid tuleb ise kaasa võtta. Välja arvatud Spanish Coffee jaoks, mis on korraldaja poolt.
- Võistlejad võistlevad kahekaupa.
- Võistlejatel on kohapeal ettevalmistamiseks aega 15 minutit ja võistluskokteilide valmistamiseks 12 minutit (kohvi valmistamine, koore vahustamine toimub sama aja sees).
- Võistluse kokteiliretsepti ei ole vaja esitada enne võistlust. Küll aga peavad võistlejad esitama võistluspäeva alguses kokteiliretseptid ja valmistamise viisi kohtunikele, igale kohtunikule üks koopia.
- Võistlust hindavad neli kohtunikku.
- Võistleja peab tutvustama oma jooki inglise keeles.

"Spanish Coffee 43"

Kohustuslikud komponendid on järgmised:

- Licor43 – 40- 50 ml (kohapeal olemas)
- Kohv – 170 - 200 ml (Coffee People kohvioad, kohapeal olemas)
- Vahukoor (Farmi Piimatööstuselt, kohapeal olemas)

Kohvi peab valmistama võistlusaja jooksul.

Koor tuleb vahustada võistlusaja jooksul.

Autorijook

- Alkoholist võib kasutada ainult **Tridens AS** portfellis olevaid tooteid. Tooted peab võistleja ise kaasa võtma välja arvatud Licor43, kohvi ja piimatooted. Kui **Tridens AS** portfellis puudub analoogne toode tuleb toote kasutamine autorijoogis läbi arutada lisainfos märgitud inimestega.
- Kohvivalmistamise meetodi valib võistleja ise.

KOKTEILI VALMISTAMINE, SERVEERIMINE JA PRESENTEERIMINE

- “Spanish Coffee 43” maht peaks jääma 230-300 ml vahemikku.
- Iga võistleja serveerib ja presenteerib kokteili endale sobival viisil.
- Kõik kokteilid serveeritakse kohtunike lauale.
- Võistlejad võivad ise valida, millises järjekorras nad kokteile serveerivad.
- Kui võistleja ei jõua etteantud aja raames kokteile valmis, siis antakse selle eest trahvipunkte. Iga ületatud alustatud 30 sekundit annab 5 trahvipunkti.
- Hindamiskriteeriumid: välimus, aroom, tasakaal, kohvi osakaal, Licor43 osakaal ning presentatsioon. Presentatsioon ei pea olema inspiratsioonilugu. Pigem miks te arvate, et see jook sobiks lõppvõistlusele kõige paremini.

AUHINNAFOND

- Auhind parimale kokteilivalmistajale on pilet lõppvõistlusele, mis toimub Gran Canaria 21.-24. oktoober 2019. Lisaks auhind Licor43-lt.
- Teise ja kolmanda koha omanikke ootavad lohutusauhinnad Licor43-lt.

REGISTREEMINE

- Võistlusele saab registreeruda 22. märts – 22. aprill 2019
- Võistlusele oodatakse kuni 15 osalejat, kelle kireks on kohv ja kohvikokteilide loomine.
- Võistlejal peab olema vähemalt 21-aastane.
- Võistleja peab elama ja töötama Eestis.
- Registreerimine toimub läbi kohvifestivali kodulehe www.tallinncoffeefestival.ee/licor.

LISAINFO

Silvester Harineem

Licor43 Brand Ambassador

Silvester.harineem@tridens.ee

tel. +372 5198 3577

Helger Aava

helger@jungent.eu

tel. +372 50 23 992