



BARTENDERS & BARISTAS Challenge

LICOR 43 BARTENDERS AND BARISTAS CHALLENGE REEGLID

EESMÄRK

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

AEG, TOIMUMISKOHT

- Võistlus toimub reedel, 24. aprillil Tallinn Coffee Festivali raames, Tallinna Kultuurikatlas.
- Võistluste algusaeg on 16:00.

VÕISTLUSTINGIMUSED

- Võistlejate ülesandeks on valmistada 2 "Spanish Coffee 43" kokteili ning 4 autorijooki (kohv + alkohol).
- Autorijoogis tohib kasutada ainult **Tridens AS** portfellis olevaid alkohoolseid tooteid. Piimatooted (piim, vahukoor, kohvikoor) peavad olema Farmi Piimatööstus AS tooted. Ametlik kohvisponsor on Caffeine, kelle ubadest kohvi peab olema valmistatud. Mittealkohoolsete toodete osas teisi piiranguid ei ole.
- Kohvi ja Licor 43 on võistlejatele harjutamiseks enne võistlust olemas. Kõik võistlusele registreerunud saavad Profexpo kontorist (Ahtri 12, Tallinn) enne võistlust harjutamiseks ühe pudeli Licor 43 50cl, ühe 250g paki heleda röstiga uba (presskannu, aeropressi, chemexi, v60) ja ühe paki 250g espressouba.
- Kohvivalmistamise meetodi osas piiranguid ei ole.
- Võistluspaigas on olemas traditsionaalne espressomasin ja kohviveski (mudelid täpsustamisel).
- Võistlustel on kohapeal olemas Licor 43, Farmi piimatooted ja Caffeine kohvioad.
- Võistlusklaasid tuleb ise kaasa võtta, välja arvatud Spanish Coffee jaoks.
- 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:

- Licor 43 – 40 - 50 ml,
- Kohv – 170 - 200 ml (Caffeine kohviubadest, mis on kohapeal olemas).
- Vahukoor Farmi Piimatööstus AS-lt (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 Licor 43, kohvi ja piimatooted. Kui **Tridens AS** portfellis puudub analoogne toode tuleb toote kasutamine autorijoogis läbi arutada lisainfos märgitud inimestega.
- Kohvivalmistamise meetodi võib võistleja ise valida.

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 valmis kokteile, siis saadakse 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 Madridis 19.–22. oktoober 2020. Lisaks auhind Licor 43-lt.

Teise ja kolmanda koha omanikke ootavad auhinnad Licor 43-lt.

REGISTREERUMINE

Võistlusele saab registreeruda 09.03.–21.04.2020

Võistlusele oodatakse osalejaid, kelle kireks on kohv ja kohvikokteilide loomine.

Võistleja peab olema vähemalt 21.aastane.

Registreerumine toimub läbi kohvifestivali kodulehe: <https://tallinncoffeefestival.ee/licor>

LISAINFO

Silvester Harineem / Licor 43 Brand Ambassador

Silvester.harineem@tridens.ee

Tel. +372 5198 3577

Rene Õuemets / Tallinn Coffee Festival

Rene@tallinncoffeefestival.ee

tel.+372 5556 6633