



DORIS ALBERT REMPORTE LE PREMIER CHAMPIONNAT DE FRANCE DE TIRAMISÙ GALBANI PROFESSIONALE

La finale de la 1^{ère} édition du Championnat de France de Tiramisù Galbani Professionale a eu lieu le 2 avril au Parizza. Parmi les six finalistes sélectionnés, Doris Albert a été couronnée par le Président du Jury Nabil Barina, Chef Pâtissier de renommée internationale, Champion du Monde de Tiramisù en 2021 et Champion du Monde de Pâtisserie en 2023, ainsi qu'un Jury Technique et un Jury Dégustation composés respectivement des duos Desty Bami et Kasymoun Touré et Gérard Sallé et Yann Adingra.



Six finalistes se sont disputés la première place lors de cette première édition du Championnat de France de Tiramisù Galbani Professionale.

Pour ce concours, deux recettes étaient à présenter :

Un tiramisù classique, de diamètre 20 cm ou carré de 20 cm de côté, avec des ingrédients imposés (fromage mascarpone, œufs, sucre, biscuits savoïardi, cacao, café).

Un tiramisù innovant, aux ingrédients et au format libres, comprenant au moins une base cuite et au moins une sorte de crème. Le candidat pourra choisir une présentation en verrine ou un dessert à l'assiette.



Avec ses tiramisùs « Volcan » et « Spirale Gourmande », Doris Albert sort victorieuse de la 1^{ère} édition du Championnat de France de Tiramisù Galbani Professionale.

Elle remporte une dotation de 1 000€ pour participer au Championnat du Monde de Tiramisù à Rome en 2026, ainsi qu'un coffret Gastronomie pour 2 personnes d'une valeur de 270€, ainsi qu'une dotation de produits Galbani Professionale d'une valeur de 100€.



Les deuxième et troisième place du podium accueillent respectivement Stéphanie Dorrier (Le Temps des Saisons - Jonage 69) et Fetene Bouaine (Pizza La La - Bron 69). Un podium 100% féminin pour cette première édition qui a mêlé créativité, passion et précision.

À PROPOS

du Championnat de France de Tiramisù Galbani Professionale

Le Championnat de France de Tiramisù offre aux chefs et chefs pâtissiers professionnels l'opportunité d'illustrer leur maîtrise des saveurs, tout en démontrant leur créativité avec une double épreuve dédiée à ce dessert classique de la gastronomie italienne. Technique, goût, esthétique et originalité sont les maîtres mots de cette compétition qui permet aux talents français de concourir pour la première fois et de faire leurs preuves auprès d'un jury de professionnels de la gastronomie.

