

Japan gewinnt die Tiramisu-Weltmeisterschaft in Rom

Mit einem kunstvollen Tiramisu in Klavierform setzte sich die Japanerin Aya Okada bei der Professional Tiramisu World Trophy in Rom gegen die internationale Konkurrenz durch. Italien, das Mutterland des beliebten Desserts, musste sich diesmal geschlagen geben.



Sieger-Tiramisu mit Kirschen von der japanischen Konditorin Aya Okada. © FIPGC

Gold für Japan: Tiramisu mit künstlerischer Handschrift

Rom wurde zum Treffpunkt der weltbesten Konditor:innen: Bei der **Professional Tiramisu World Trophy** traten Teilnehmer:innen aus zehn Ländern an, um das traditionsreiche Dessert aus Mascarpone und Kaffee neu zu interpretieren. Die 29-jährige Aya Okada aus der japanischen Präfektur Ishikawa überzeugte die Jury mit einer außergewöhnlichen Kreation – einem Tiramisu in Form eines Flügels / Klaviers, geschmückt mit

Maraschino- und Amarena-Kirschen.

Ihre Komposition vereinte klassische Zutaten mit innovativem Design – eine Mischung, die den Geist des Wettbewerbs perfekt widerspiegelte. Okada holte damit Gold und sorgte für Aufsehen in der italienischen Pâtisserie-Szene.



Alles Sieger: Aya Okada (Gold), Milena Russo (Silber) und Simon Loutid (Bronze). © FIPGC

Silber für Italien: Rosen, Himbeeren und rosa Pfeffer

Auch Italien zeigte sich in Bestform: Milena Russo aus Capo d'Orlando (Sizilien) sicherte sich die Silbermedaille mit ihrer Kreation „Amor Misù“. Das Dessert kombinierte bulgarische Rosen, Kaffee, Himbeeren und rosa Pfefferkörner zu einer harmonischen Komposition. Als Basis diente ein feines Löffelbiskuit mit Rosmarin und Zitrone – eine duftende Hommage an die mediterrane Backkunst.

Bronze für Marokko: Afrikanische Aromen in Rom

Der dritte Platz ging an Simon Loutid aus Marokko. Sein Dessert

mit dem Titel „Nostalgie eines Jungen“ war eine Hommage an afrikanische Geschmäcker. Bissapblüte, Vanille und Hibiskus sorgten für ein unverwechselbares Aroma, das der Jury noch lange in Erinnerung blieb.

Konditor:innen aus aller Welt im Wettbewerb

Neben Japan, Italien und Marokko nahmen auch Konditor:innen aus Australien, China, Kolumbien, Frankreich, Mexiko, Peru und Senegal teil. Alle Teilnehmer:innen mussten innerhalb von zwei Stunden zwei Tiramisus zubereiten – eines klassisch, eines frei interpretiert. Entscheidend waren dabei handwerkliche Präzision, Kreativität und die Verwendung zentraler Zutaten wie frischem Mascarpone und Kaffee. Das Endergebnis basierte auf dem Durchschnitt der beiden Präsentationen.

„Tiramisu ist eine universelle Sprache“

Für Matteo Cutolo, Präsident des Internationalen Verbandes der Süßwaren-, Eiscrème- und Schokoladenhersteller (**FIPGC**), ist der Wettbewerb mehr als ein kulinarisches Kräfteressen.

„Dieser Wettbewerb verkörpert die Essenz moderner Süßwarenkunst: Respekt vor der Tradition, Weltoffenheit und den Wunsch nach Innovation, ohne die eigene Identität zu verlieren“, erklärte er.

Er sieht im Tiramisu ein Symbol der kulturellen Verbindung: „Tiramisu ist eine universelle Sprache, die Fachleute aus aller Welt miteinander vereint.“ Vielleicht ist beim nächsten Mal auch Österreich dabei?

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at