

ALESSANDRO BORGHESE “IL MIO AUTUNNO 2023”



*(At the end of the article you will find the English version
“PASTA E PATATE” traditional recipe)*

di Cesare Zucca

Autunno 2023 molto intenso per **Alessandro Borghese**, Chef Superstar.

A Venezia, il suo nuovo **“AB-Il Lusso della Semplicità”** ristorante gourmet, caffetteria, bistrot e bar, ha inaugurato l’elegante stagione artistica con sede nella splendida Ca’ Vendramin Calergi, storico palazzo del Cinquecento e unico nel suo genere, con un giardino affacciato su Canal Grande e con un approdo privato che vedrà l’arrivo di tanti vip in visita a Venezia.



In esclusiva su Sky e in streaming su NOW è appena ripartita la nona stagione di "4 Ristoranti" con le nuove sfide dell'iconico show, diventato un cult TV.

Nel corso dell'avvincente viaggio tra i ristoratori italiani, Borghese salirà a bordo del suo inconfondibile van dai vetri oscurati, pronto a macinare chilometri su chilometri per scoprire le nuove tendenze della cucina nostrana e per decretare i ristoratori migliori.



Ho incontrato Borghese per una piacevole intervista.

Ciao Alessandro, oggi parliamo dell'Autunno, che rapporto hai con questa stagione?

Essendo cuoco, è un rapporto con la materia prima, con la terra, con i profumi di una stagione che cambia i suoi prodotti, dalla zucca ai funghi, dalle castagne ai tartufi, alla prima cacciagione. L'autunno è una stagione transitoria, quasi un inaspettato addio all'estate e preludio all'inverno. Per me è un po' l'inizio di un nuovo anno di impegni e per la mia brigata il riavvio dell'attività lavorativa.



I tuoi prossimi impegni autunnali?

Tanta Venezia, dove ho aperto il mio secondo ristorante "AB Il Lusso della Semplicità". Venezia è sinonimo di grande internazionalità, di fermento artistico e di prestigiosi eventi, tra cui la Mostra del Cinema che mi vede impegnato in molte cene di gala. In autunno inizierò a registrare la decima edizione di "4 ristoranti" mentre dal 3 Settembre verrà trasmessa la nuova nona edizione.



Dove ci porterai?

Ci saranno molte sorprese, ti posso dire che faremo la prima tappa a Bassano del Grappa, poi Tropea, Ascoli, toccheremo l'Irpinia e l'Umbria e prossimamente sbarcheremo anche in molte

città estere.



Alessandro Borghese nella nuova stagione di “4 Ristoranti” ,
qui alla scoperta dei migliori ristoratori di Ascoli

Arriva un tuo amico americano e tu, miracolosamente, hai un weekend libero.

Dove lo porti?

Senz'altro a Venezia... quale americano non amerebbe scoprire questa città?

Lo accompagnerei in un grande giro a piedi, lo farei svegliare prestissimo alla mattina per andare al meraviglioso mercato del pesce di Rialto, gli farei assaggiare la cucina locale, i deliziosi *cicchetti* del mattino e naturalmente anche la cucina lagunare del mio ristorante.



Venezia nel tuo cuore?

Venezia nel cuore, nello spazio e nel piatto. Ho un grande feeling con la città più internazionale d'Italia, storico crocevia di popoli e culture, da sempre speciale e da oggi ancor più tangibile.



Qualche “signature dish” nel tuo menu autunnale?

Dai miei classici *Cacio&Pepe* e *Anatra alla torba* a nuovi piatti che omaggiano il territorio come la *Gallina in saor* con datterini e chips di polenta e la *Picanha veneta* con cappuccio scottato e salsa passion fruit. Non mancheranno ostriche, pesce crudo e i tradizionali *cicchetti* veneziani, che ho giocosamente rivisitato.



I tuoi momenti preferiti in autunno?

Tanti, dal meraviglioso rito della vendemmia alla gioia di festeggiare il compleanno di mia moglie Wilma a fine Settembre. Amo i frusci delle foglie bagnate, i colori degli alberi che si tingono di rosso e di arancio, le sensazioni e le cromie affascinanti.



A proposito di colori, il tuo ristorante milanese ospita alcune opere di Walter Trecchi, tra cui una brulla Torre Velasca, dalle tonalità davvero autunnali...

Si, Walter, un artist ache adoro: è nato nei pressi del lago di Como, un luogo dove l'autunno con le sue nebbie e le sue brume vibra di un fascino speciale, quasi da *film noir*. C'è anche un velo di tristezza in questa stagione, cullata da una dolce maliconia.



Torre Velasca, un'opera di Walter Trecchi ospitata nel ristorante di Milano

Arte anche nel tuo ristorante veneziano?

Certamente, dall'8 settembre per i mesi autunnali, i giardini ospiteranno opere delle sculture di **Michelangelo Galliani**, la cui ricerca è focalizzata su due temi fondamentali: l'anatomia del corpo umano e la simbologia, dove il marmo è l'elemento imprescindibile del lavoro, sul quale l'artista opera manualmente e in modo viscerale, combinandolo in gran parte delle opere con metalli quali piombo, ferro e acciaio.



Una scultura di Michelangelo Galliani,. e il giardino di "AB
Il lusso della semplicità" a Venezia

Da dove nasce il tuo amore per l'arte?

Beh, a scuola ero un ragazzino sveglio ma non mi applicavo più di tanto, però nelle arti trovavo la mia pace, la mia ispirazione e mi piaceva tanto colorare e dipingere.

Quindi ottimi voti in storia dell'arte... insufficienza invece dove?

(ride) In matematica, ero proprio una frana...



Sei un grande appassionato di auto, qual è secondo te una macchina ad hoc per l'autunno?

Una vecchia **Defender B Land Rover**, magari di uno smunto color verde acqua, già me la immagino attraversare certi cupi paesaggi autunnali.



Altre passioni?

Vado matto per gli orologi: mi piace scoprirli, smontarli, ripararli collezionarli e poi il mio grande amore: la musica e il suo potere evocativo che sa abbracciare un pubblico di qualunque età dai più anziani ai giovanissimi, a cui ho dedicato il mio Kitchen Sound, cooking show online a ritmo di *rock* .



Un viaggio importante?

Sono appena tornato da New York dove, oltre a cucinare, mi sono prodigato e ho battagliato per promuovere la cucina italiana a patrimonio UNESCO.

La nostra è una cucina conosciuta e rinomata in tutto il mondo , pensa solo alla parola “pasta”, un concetto universale, oltre ai tanti nostri prodotti altrettanto meritevoli



Borghese e la sua celeberrima “Cacio e Pepe”

Cos’hai cucinato?

Una ricetta partenopea tramandami da Zio Tonino: pasta “mischiata” con patate e provola affumicata arrivata dall’ Italia, un piatto della cucina “povera” di un tempo, quando si utilizzavano i rimasugli di tutte le paste avanzate in casa , spesso recuperati in fondo ai sacchi di trasporto.

In tendenza con lo spirito “no waste”, sarà piaciuto agli americani....

Eccome, un successone! Conto di tornare in Usa molto presto.



Volete imitare Chef Borghese? Ecco una versione “classica” del tradizionale piatto napoletano

Ingredienti x 4

- Pasta Mista 280 gr
- Patate 4
- Provola Affumicata 120 gr
- Concentrato Di Pomodoro 4 cucchiari
- Parmigiano 30 gr
- Pecorino 30 gr
- Sedano 1 costa
- Cipolla 1
- Carota 1
- Brodo Vegetale 1.5. l
- Basilico q.b.
- Olio Extravergine D’oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q,b

Preparazione

Mondare e tagliare una carota, una piccola cipolla e una costa di sedano. Metterli in una padella con un filo d'olio e avviare il soffritto. Aggiungere, poi, il concentrato di pomodoro. Tagliare a cubetti piccoli le patate e le aggiungo al soffritto. Lasciare insaporire e unire il brodo vegetale. Quando bolle, aggiustare di sale e versare la pasta. Nel frattempo tagliare la provola a dadini. Portare a cottura la pasta, e, a fuoco spento, mantecare con il parmigiano, il pecorino e la provola. Servire la pasta e patate con qualche foglia di basilico e, se si preferisce, con altra provola e formaggi grattugiati.

INFO

Alessandro Borghese

skyuno.it/4ristoranti

#Ale4Ristoranti

facebook.com/AlessandroBorgheseOfficialPage

Instagram @BorgheseAle | @SkyItalia



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta in stile 'Turista non Turista'

English version

"I just got bck from New York, says celebrity chef superstar Alessandro Borghese, where, in addition to cooking, I have worked hard and fought to promote Italian cuisine as a UNESCO

heritage site. The italian cuisine is known and renowned throughout the world, just think of the word “pasta”, a universal concept, in addition to many equally deserving products.



“Here a Neapolitan recipe , adds Borghese, handed down to me by Uncle Tonino: “mixed” pasta with potatoes with smoked provola, from Italy. A dish of the “poor” cuisine of the past, when all the pasta leftovers ,often found at the bottom of transport bags were “ricycled”...

In trend with the “no waste” spirit, the Americans probably would have liked it...

Yep, a hit! I plan to return to the US very soon.



Do you want to imitate Chef Borghese? Here is a “classic” version of the traditional Neapolitan dish

Ingredients x 4

Mixed Pasta 280 gr

Potatoes 4

Smoked Provola 120 gr

Tomato Concentrate 4 tbsp

Parmesan 30 gr

Pecorino 30 gr

Celery 1 rib

Onion 1

Carrot 1

Vegetable Broth 1.5. L

Basil to taste

Extra virgin olive oil to taste

Salt to taste.

Pepper as needed

Preparation

Peel and cut a carrot, a small onion and a celery stick. Place them in a pan with a drizzle of oil and start sautéing. Then add the tomato paste. I cut the potatoes into small cubes and add them to the sauce. Leave to flavor and add the vegetable broth. When it boils, add salt and pour in the pasta. In the meantime, cut the provola cheese into cubes. Cook the pasta and, with the heat off, stir in the parmesan, pecorino and provola. Serve the pasta and potatoes with a few basil leaves and, if you prefer, with more provola and grated cheeses.



INFO

Alessandro Borghese

skyuno.it/4restaurants

#Ale4Restaurants

facebook.com/AlessandroBorgheseOfficialPage

Instagram @BorgheseAle | @SkyItalia

.

Alessandro Borghese: “ Vi presento la mia ‘Signora in Giallo’ ”



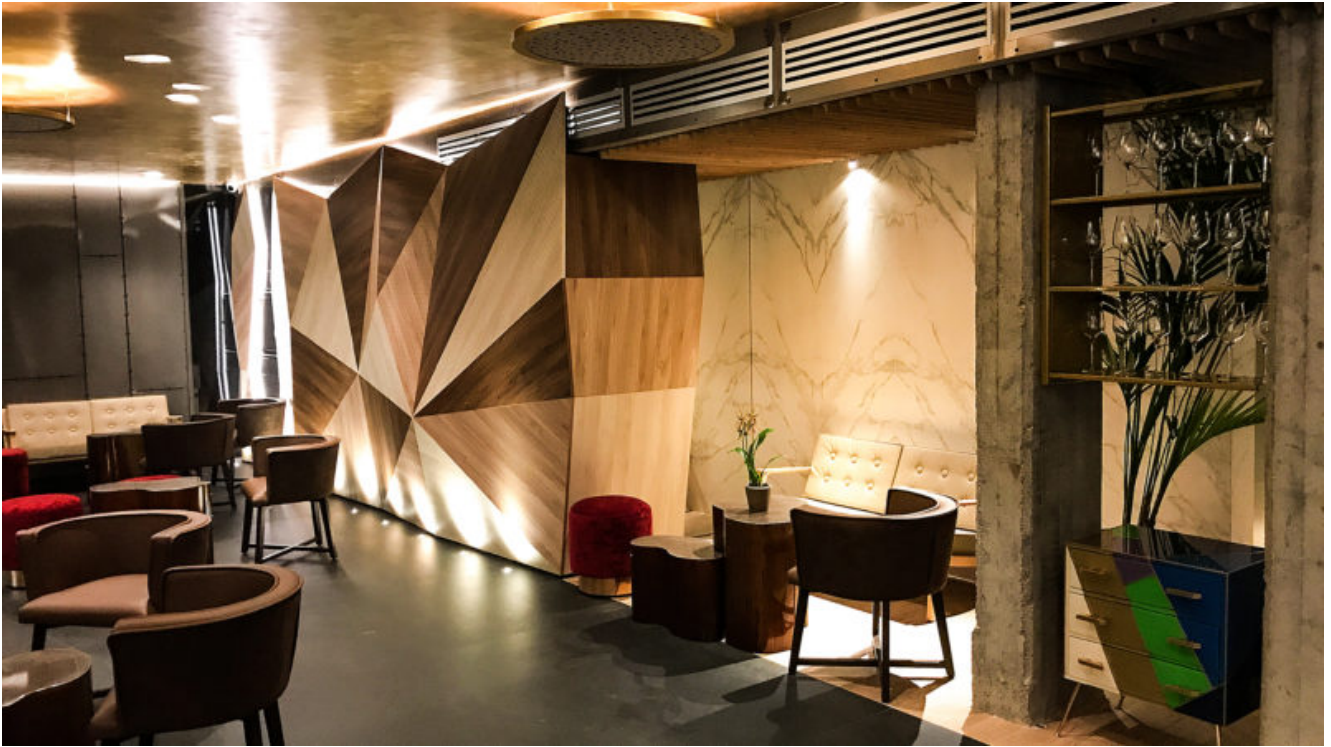
La Festa della Donna. Women's Day 2021

(Italian & English Versions)

8 Marzo, Festa della Donna.

Lo chef Superstar **Alessandro Borghese**, popolarissimo conduttore dello show televisivo “Alessandro Borghese 4 ristoranti” dedica a tutte le donne il suo dolce “**Lemon Lady**” disponibile dal 5 all’8 marzo (e... vista la sua bontà, probabilmente anche in seguito) al ristorante ‘**AB – Il lusso della semplicità**’, l’elegante regno di chef Borghese in zona

CityLife a Milano.



Il Lusso della Semplicità

Ciao Alessandro, parliamo di viaggi: quali sono state le tue mete preferite?

Seychelles, Madagascar, Città del Capo, Israele: tappe di un periodo che considero la mia 'infanzia gastronomica' a bordo di navi da crociera. Ho bellissimi ricordi di cene speciali a Capo Verde, in Giappone e a San Francisco, dove sono nato e poi sono finito in luoghi imprevedibili, come quella piccola baracca vicino alla spiaggia a Maui, nelle Hawaii, dove ho gustato uno dei migliori *sushi* della mia vita.

E per un weekend libero?

Mi piace portare a Venezia moglie Wilma e le mie figlie Arizona e Alexandra.

Oltre alla cucina, quali sono le tue passioni?

Ascoltare e suonare buona musica, sia a casa che nel mio ristorante, dove amo abbinare musica e cibo, come nel mio nuovo piatto *Che Capasanta!* preparata alla brace, glassata con salsa di pere su crema di cannellini, rucola e pane di segale: un'opera d'arte gourmet incorniciata in un piatto che ricorda il vinile 33 giri.



Che Capasanta!

Che musica ascolti?

Passo dai jazz, al blues a tanto rock: Scott Mc Kenzie, The Guess Who, Johnny Cash, Wild Cherry... E' la musica che sento più vicina, ti invade e forse a qualcuno, come me, rapisce l'anima e la fa sua.



L'anima rock di Alessandro

Amo guidare auto da corsa.

Le auto sono una passione di famiglia. Nonno gestiva l'autofficina, "Autoricambi Borghese" proprio nel cuore di Napoli, papà è stato un pilota di motociclette, ha corso in tutte le categorie. Sono cresciuto tra gare e piloti e sono un appassionato della velocità. Quando posso, vado a correre in pista, spesso al volante di una **Porche 23**



La grande passione di Alessandro

Torniamo in cucina: un piatto ineguagliabile?

Un piatto della memoria: la pasta e patate di mio zio Tonino e il suo spaghetti 'alla moda di Nerano', un delizioso posticino sulla Costiera Amalfitana. Tornando ai giorni nostri, il coniglio alla birra di Wilma, buonissimo. rustico, semplice e unico!



Nerano

Il tuo primo ricordo della cucina?

È legato alla domenica quando mio padre si alzava all'alba per cucinare il suo famoso ragù fatto con i pomodori e il basilico nei barattoli di vetro, quelli di una volta... ero ragazzino e mi ricordo che mi svegliavo con quell'aroma che inondava tutta la casa.



Chef Borghese

Alessandro, qualche passione... nascosta?

(ride) Direi...seminascosta: i tatuaggi. Ne ho tanti.. Quello sul braccio dice 'randagi' e ricorda un periodo della mia vita quando, come un cuoco randagio giravo il mondo con una sacca di coltelli e tanta voglia di conoscere la vita, sull'altro braccio ho il melograno, figura della nascita e simbolo ebraico dell'onestà e della correttezza. Ne ho ne tanti altri, ma te li racconto la prossima volta...



Le carte di AB

Ed eccoci alla tua nuovissima creazione: 'Lemon Lady'

Ho voluto celebrare la **Festa della Donna** con un dolce dal colore caldo: un giallo che ricorda sole e mimose. Lemon Lady è un lingotto con base di biscotto ricostruito, mousse al limone, biscotto di marzapane e mousse al cioccolato bianco ricoperto di spray giallo al burro di cacao e guarnito con coulis di lampone e calamansi, sorbetto al lampone e cialda al mango e sesamo.



il Lusso della Semplicità

Ci regali la ricetta?

Eccola!

Per la ricetta del dolce 'Lemon Lady' gira la pagina. Clicca *Next*>

LEMON LADY



Lemon Lady, il dolce che Alessandro Borghese dedica alle donne

Ingredienti:

Mousse mascarpone limoncello

Tuorlo 250 g • Zucchero 200 g • Acqua 40 g • Succo limone 70 g
• Limoncello 30 g • Mascarpone 1050 g • Panna 750 g • Gelatina 30 g
• Scorze limone 30 pz

Biscotto al limone e mandorla

Marzapane 250 g • Zucchero 450 g • Uova 250 g • Burro morbido 450 g
• Uova 500 g • Scorze limone 30 g • Farina bianca 250 g • Fecola 200 gr

Mousse cioccolato bianco

Panna 500 g • Vaniglia 1 bacca • Tuorlo 150 g • Tuorlo 200 g
• Zucchero 180 g • Acqua 60 g • Gelatina 25 g • Cioccolato bianco 650 g
• Panna semi Montata 1200 g

Cialda mango crispy

Purea di Mango 150 g • Purea di Limone 50 g • Glucosio 50 g
• Zucchero 20 g • Pectina 5 g

Sorbetto lampone

Lampone in purea 400 gr • Acqua 330 gr • Neutro sorbetto 3 gr

•Destrosio 37 gr •Glucosio 35 gr •Zucchero 165 gr

Gel di Lampone

Purea di Lampone 690 g Zucchero 184 g Agar Agar 10 g Acqua 115 g

Gel di Calamansi

Pure di Calamansi Crystal Mais

Preparazione:

Prepara la mousse al mascarpone e limoncello: porta a 82° tuorlo, zucchero, acqua e succo di limone. Fredda montando in planetaria e aggiungi il limoncello. Monta mascarpone e panna separatamente. Quando la crema raggiunge i 35°, aggiungi la gelatina sciolta e mescola il tutto delicatamente. Versa nello stampo per formare il primo strato del dolce. Prepara il biscotto al limone e mandorla: ammorbidisci il marzapane con uova e zucchero in una planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo e aggiungi il burro con le scorze di limone. Aggiungi le uova a filo alternandole con le farine setacciate. Stendi uno strato di 7 mm e cuoci in forno ventilato a 180°C con valvola aperta per 10/12 minuti. Prepara la mousse di cioccolato bianco: fai un pâte à bombe con acqua, zucchero e tuorlo e prepara una crema inglese con i tuorli restanti e la panna. Sciogli la gelatina e versa il tutto sul cioccolato bianco. Porta a 35°C e incorpora la panna con il pâte à bombe e la crema inglese. Adagia il biscotto alla mandorla bagnato al limoncello nello stampo e aggiungi la mousse al cioccolato bianco. Finisci gli strati con un biscotto ricostruito alla mandorla e metti in congelatore per 2 ore. Prepara la cialda al mango crispy: scalda le puree con il glucosio fino a 60°C, aggiungi zucchero e pectina e lascia bollire per 2 minuti. Cuoci in forno a 60-70°C per almeno 10 ore. Prepara il sorbetto al lampone: porta la purea e l'acqua a 40°C, aggiungi le polveri e mescola, poi pastorizza e manteca. Per il gel di lampone: mescola tutti gli ingredienti. Porta a bollore e toglì dal fuoco. Lascia in frigo per 2 ore e frulla. Prepara il gel di calamansi: mescola in un frullatore gli ingredienti fino alla giusta consistenza. Togli dallo

stampo il dolce e colora con spray giallo alimentare al burro cacao. Guarnisci con il sorbetto al lampone, la cialda di mango e gel di calamansi e lampone



Buona Festa della Donna! Happy Women's Day!

INFO

Alessandro Borghese

Il lusso della semplicità



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture,

stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.

Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto nel suo blog, in stile 'Turista non Turista'

English version. Click Next>



Le carte di AB

"I want to convey an emotion, says TV Chef Celebrity Alessandro Borghese, I want to please who comes to my place, I want to make my guests happy. A space with a highly refined, personal aesthetic character. The menu changes often according to the availability of the raw material depending on the season."

March 8th, Women's Day.

Superstar TV Chef Alessandro Borghese, very popular host of the Italian TV show "Alessandro Borghese 4 restaurants" dedicates his cake "Lemon Lady" to all women,. The cake will be available March 5th- 8th (and ... given its goodness, probably even later) at the Borghese's restaurant **Il lusso della Semplicità 'AB – The luxury of simplicity'**, in the CityLife area of ☐☐Milan.



il lusso della semplicità

THE INTERVIEW

Alessandro, let's talk about travel: any favorite destinations?

Seychelles, Madagascar, Cape Town, Israel: stages in a period that I consider my 'gastronomic childhood' aboard cruise ships. I have great memories of special dinners in Cape Verde, Japan and San Francisco, where I was born. I also ended up in unpredictable places, like that little shack by the beach in Maui, Hawaii, where I enjoyed one of the best sushi of my life.

Where do you like to spend a free weekend?

I like to bring wife Wilma and my daughters Arizona and Alexandra to Venice.



Che Capasanta!

Besides cooking, what are your passions?

Listening and playing good music, both at home and in my restaurant, where I love to combine music and food, like in my new dish Che Capasanta prepared on the grill, glazed with pear sauce on cannellini cream, rocket and rye bread: a gourmet work of art served on a plate reminiscent of 33 rpm vinyl. I love the music! I go from jazz to blues to a lot of rock: Scott Mc Kenzie, The Guess Who, Johnny Cash, Wild Cherry ...



L'anima rock di Alessandro

What about driving?

I am into racing cars. Cars are a family passion. My Grandfather ran the garage, "Autoricambi Borghese" right in the heart of Naples, Dad was a motorcycle rider, he raced in all categories.

I grew up between races and drivers and I am a fan of speed. When I can, I go racing on the track, often at the wheel of a Porche 23

Let's go back to the kitchen: an incomparable dish?

A dish from the past: uncle Tonino's pasta and potatoes and Nerano's style spaghetti .

I 'd like to mention Wilma's rabbit with beer, very good. rustic, simple and unique!



Chef Borghese

Your earliest cooking memory? I

It is linked to Sundays, My father's famous ragù made with tomatoes and basil in glass jars.

I was a kid and I remember that I woke up with that aroma in the house.

Alessandro, some hidden passion?

(laughs) I would say... semi-hidden: the tattoos. I have many .. The one on my arm recalls a period in my life when, like a stray cook, I used to travel the world with a bag of knives and a great desire to know life, on the other arm I have a pomegranate, Jewish symbol of honesty and fairness. I have many others, but I'll tell you next time ...



And here we are at your brand new creation: 'Lemon Lady'

I wanted to celebrate Women's Day with a warm-colored dessert: a yellow reminiscent of the sun and mimosas. **Lemon Lady** is made of biscuits, lemon mousse, marzipan biscuit and white chocolate mousse, covered with yellow cocoa butter spray and garnished with raspberry and calamansi coulis, raspberry sorbet and mango and sesame wafer.

LEMON LADY



Lemon Lady, il dolce che Alessandro Borghese dedica alle donne

Ingredients:

Limoncello mascarpone mousse Yolk 250 g • Sugar 200 g • Water 40 g • Lemon juice 70 g • Limoncello 30 g • Mascarpone 1050 g • Cream 750 g • Gelatin 30 g • Lemon peel 30 pcs
Lemon and almond biscuit Marzipan 250 g • Sugar 450 g • Eggs 250 g • Soft butter 450 g • Eggs 500 g • Lemon peel 30 g • White flour 250 g • Starch 200 gr
White chocolate mousse Cream 500 g • Vanilla 1 berry • Yolk 150 g • Yolk 200 g • Sugar 180 g • Water 60 g • Gelatin 25 g • White chocolate 650 g • Semi-whipped cream 1200 g
Crispy mango waffle Mango puree 150 g • Lemon puree 50 g • Glucose 50 g • Sugar 20 g • Pectin 5 g
Raspberry sorbet Puree raspberry 400 gr • Water 330 gr • Neutral sorbet 3 gr • Dextrose 37 gr • Glucose 35 gr • Sugar 165 gr
Raspberry gel Raspberry puree 690 g Sugar 184 g Agar Agar 10 g Water 115 g Calamansi gel Pure by Calamansi Crystal Mais

Preparation:

Prepare the mascarpone and limoncello mousse: bring the yolk, sugar, water and lemon juice to 82 °. Cold by whipping in a planetary mixer and add the limoncello. Whip mascarpone and

cream separately. When the cream reaches 35 °, add the melted gelatin and mix everything gently. Pour into the mold to form the first layer of the cake. Prepare the lemon and almond biscuit: soften the marzipan with eggs and sugar in a planetary mixer with leaves until you get a homogeneous mixture and add the butter with the lemon peels. Add the eggs flush, alternating them with the sifted flours. Roll out a 7 mm layer and bake in a convection oven at 180 ° C with the valve open for 10/12 minutes. Make the white chocolate mousse: make a *pâte à bombe* with water, sugar and egg yolk and make an English custard with the remaining egg yolks and cream. Melt the gelatine and pour it all over the white chocolate. Bring to 35 ° C and incorporate the cream with the *pâte à bombe* and the custard. Place the almond biscuit soaked in limoncello in the mold and add the white chocolate mousse. Finish the layers with an almond reconstructed cookie and place in the freezer for 2 hours. Prepare the crispy mango wafer: heat the purees with glucose up to 60 ° C, add sugar and pectin and let it boil for 2 minutes. Bake in the oven at 60-70 ° C for at least 10 hours. Prepare the raspberry sorbet: bring the puree and water to 40 ° C, add the powders and mix, then pasteurize and cream. For the raspberry gel: mix all the ingredients. Bring to a boil and remove from heat. Leave in the fridge for 2 hours and blend. Make the calamansi gel: Blend the ingredients in a blender to the right consistency. Remove the cake from the mold and color with a yellow food spray with cocoa butter. Garnish with the raspberry sorbet, mango wafer and calamansi and raspberry gel



Buona Festa della Donna! Happy Women's Day!

INFO

Alessandro Borghese

Il lusso della semplicità