Il Tiramisù Moderno di Alessandro Borghese: la sua ricetta top

Alessandro Borghese reinterpreta il tiramisù moderno con una glassa al cioccolato e caffè: un dessert che combina tradizione e creatività nel suo stile inconfondibile

Il 21 marzo, in occasione del Tiramisù Day, si celebra uno dei dolci italiani più amati al mondo. Tra le interpretazioni contemporanee più interessanti, spicca il Tiramisù Moderno di Alessandro Borghese, un dessert che porta la firma dello chef nei suoi ristoranti AB – Il Lusso della Semplicità a Milano (viale Belisario 3, CityLife) e Venezia (Ca' Vendramin Calergi, affacciato sul Canal Grande). Presente stabilmente nei menù, questa versione rielabora la ricetta classica con una veste più moderna e un gioco di contrasti tra consistenze e sapori, senza mai tradire l'anima autentica del tiramisù tradizionale. Irresistibile da assaggiare, abbiamo sentito direttamente Alessandro Borghese, grande chef amico de La Cucina Italiana, che ci ha gentilmente regalato la sua ultima ricetta con tanto di consiglio da vero intenditore.

Il Tiramisù Moderno, un dolce senza tempo con un tocco contemporaneo

Com'è il Tiramisù Moderno di Alessandro Borghese? Non facile da raccontare, meglio da assaporare, ma ci proviamo. Si distingue per una glassa al cioccolato e caffè, che avvolge il dolce creando un sottile strato croccante. All'interno, un inserto al caffè accentua le note aromatiche del dessert, mentre la struttura è composta dai classici biscotti savoiardi e dalla crema al mascarpone, in perfetto equilibrio tra dolcezza e intensità. Un'interpretazione che gioca sulla raffinatezza estetica e sulla texture, offrendo agli ospiti un'esperienza che valorizza la tradizione con un tocco personale e distintivo.
Voglia, eh?

Alessandro Borghese e il tiramisù, una passione

Chef Borghese ama molto il tiramisù — ce lo ricordiamo alla ricerca del miglior tiramisù in Scozia (con tanto di kilt) per 4 Ristoranti. Ecco cosa ci racconta del suo legame con questo dolce iconico:

«Il Tiramisù è uno dei miei dolci al cucchiaio preferiti, è non a caso sempre presente nei miei ristoranti a Milano e Venezia. È come un abbraccio dolce, forte e avvolgente, che ti fa sentire subito a casa. La base di savoiardi, imbevuti nel caffè, il mascarpone che si fonde con il cacao… un equilibrio perfetto tra dolce e amaro, tra cremoso e croccante. Ma è un po' come la cucina italiana: facile da fare, difficile da fare bene! Il tiramisù poi piace a grandi e bambini perché non è mai banale e ha il sapore della tradizione, dei segreti della nonna e di ricette custodite gelosamente, ma anche di innovazione, se lo fai con il giusto sound!».

Non solo la ricetta. Alessandro Borghese condivide un pensiero con voi in esclusiva:

«Svelo anche un segreto ai lettori de La Cucina Italiana: in cucina non bisogna mai fermarsi alla versione classica, devi aggiungere il tuo tocco personale, come una nota di liquore o un po' di cioccolato fondente grattugiato sopra… Insomma, il tiramisù è un po' come un quadro, ognuno lo dipinge a suo modo! Racconta una storia antica che unisce e ogni volta che lo porto in tavola ai miei ospiti c'è sempre qualcuno che chiede di conoscere la ricetta… perché è irresistibile!»

Il Tiramisù Moderno di Alessandro Borghese, la ricetta

Un dolce che, come il tiramisù tradizionale, racconta una storia di gusto e convivialità, reinterpretata da uno chef che sa coniugare sapori autentici e creatività contemporanea. Del resto, "Cucinare è un atto d'amore" è il mantra dello chef Alessandro Borghese, che nella sua cucina valorizza materie prime di altissima qualità e appaga tanto la vista quanto il gusto, con quell'immancabile tocco di originalità.

Ingredienti per 4 persone

Per lo zucchero liquido:
67 g glucosio
19 g destrosio
268 g zucchero
145 ml acqua

Per l'inserto al caffè:
30 g zucchero
30 g destrosio
60 g cacao
260 ml acqua
10 g caffè solubile
210 g zucchero liquido

Per il biscotto Savoiardo:
300 g tuorlo
50 g acqua
200 g zucchero
300 g albume
100 g zucchero
150 g farina 00
75 g fecola di patate
75 g cacao
7 g aceto bianco

Per la bagna al caffè:
500 ml caffè espresso
300 g zucchero
150 g Kahula

Per la crema al mascarpone:
500 g mascarpone
200 g tuorlo
130 g zucchero
50 g marsala

Per la pasta sigaretta:
50 g burro
50 g farina
50 g zucchero a velo
50 g albume
15 g cacao

Per la glassa al cioccolato e caffè:
350 g panna
400 ml caffè espresso
130 g burro glacier
105 g zucchero invertito
90 g zucchero
105 g glucosio
90 g cacao
25 g gelatina bloom 200
125 ml acqua
40 g olio di semi
300 g cioccolato al latte
10 g oro in polvere

Procedimento

Prepara lo zucchero liquido: in un pentolino portate a bollore glucosio, destrosio, zucchero e acqua; trasferite il composto in una bowl e lasciate raffreddare.
Per l'inserto al caffè, portate a bollore in un pentolino zucchero, destrosio, cacao, acqua, caffè solubile e aggiungete lo zucchero liquido. Trasferite il composto in uno stampo rotondo e mettete in freezer per almeno 6 ore.
In una bowl montate tuorlo, acqua, zucchero, in un'altra montate albume, zucchero e aceto bianco; unite i due composti e aggiungete farina 00, fecola di patate e cacao setacciati.
Stendete il composto su carta da forno a 1 cm di spessore e cuocete a 190° C per 7 minuti. Coppate i biscotti Savoiardi e lasciate raffreddare.
In un pentolino portate a bollore zucchero e caffè; lasciate raffreddare, aggiungete il Kahlua e ottenete la bagna al caffè.
In una planetaria mescolate tuorlo e zucchero per almeno 20 minuti; aggiungete il marsala caldo e il mascarpone fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
Versate il composto in uno stampo rotondo, inserite al centro l'inserto al caffè, coprite con i biscotti Savoiardi imbevuti nella bagna al caffè e lasciate in freezer per almeno 6 ore.
In un pentolino sciogliete il burro e mescolate con farina, zucchero a velo, albume e cacao; trasferite il composto in uno stampo a piacere, cuocete in forno a 170° C per 7 minuti e ottenete delle cialde.
In un pentolino portate a bollore panna, caffè, zucchero invertito, zucchero, glucosio, cacao e oro; aggiungete cioccolato tritato, latte, olio, burro e gelatina idratata e ottenete una glassa liscia e omogenea.
Estraete il tiramisù dallo stampo, ricopritelo con la glassa scaldata a 30° C in microonde e decorate con la cialda.