



Smashing Pumpkins e Pumpcake: due ricette speciali di Halloween firmate Alessandro Borghese

Il noto chef e volto televisivo propone nei suoi ristoranti di Milano e Venezia due dolci ispirati a La Sposa Cadavere di Tim Burton. Un'esperienza di gusto, arte e suggestione gotica



Smashing Pumpkins a Milano e Pumpcake a Venezia sono le nuove creazioni con cui Alessandro Borghese celebra Halloween 2025, trasportando gli ospiti dei due ristoranti AB – Il lusso della semplicità a Ca' Vendramin Calergi, nel cuore di Venezia, e in Viale Belisario 3, a Milano, dentro l'atmosfera onirica di un film di Tim Burton. Quest'anno, infatti, lo chef più amato della televisione italiana si è lasciato ispirare da La Sposa Cadavere, il capolavoro burtoniano che compie vent'anni. La tavola diventa così un piccolo set cinematografico, dove ogni ingrediente racconta una favola gotica da assaporare con tutti i sensi.



Il Pumpcake, disponibile a Venezia dal 29 ottobre al 2 novembre, è un elegante dessert a base di cake di zucca, crema di marroni, gelato alla fava di tonka, composta di agrumi speziata ed elicrisio. Un equilibrio tra dolcezza e profumi autunnali che omaggia la delicatezza dei toni caldi e malinconici della stagione.

A Milano, dal 24 ottobre al 2 novembre, va in scena lo Smashing Pumpkins: una bavarese al cioccolato bianco con inserto di cachi vaniglia, accompagnata da terriccio di frolla al cacao con funghi, cremoso di cioccolato e carota, e gel alla mela verde. Un piatto scenografico, che gioca con contrasti e consistenze, evocando le atmosfere surreali del cinema burtoniano.

Due creazioni che trasformano Halloween in un'esperienza sensoriale tra arte e gusto, da vivere al ristorante o da reinterpretare a casa seguendo le ricette dello chef.





La ricetta dello Smashing Pumpkins

Per il cremoso alla carota:

250 g carote
11 g glucosio
295 g cioccolato bianco
14 g burro cacao
8 g gelatina
40 ml acqua
425 ml panna

Per la frolla al cacao:

225 g farina 00
1 tuorlo
25 g cacao
150 g burro
100 g zucchero a velo
1 uovo
2 g sale
10 g funghi essiccati

Per la bavarese al cioccolato bianco:

165 ml latte
5 g gelatina
25 ml acqua
310 g cioccolato bianco
340 ml panna
150 g cioccolato bianco
Per l'inserto di cachi vaniglia:
1 caco vaniglia

Per il gel alla mela verde:

1 mela
500 ml acqua
10 g agar agar
20 g zucchero

Procedimento

Frulla le carote pulite e lesse e ottieni una purea. In un pentolino portala a bollore insieme al glucosio. In una bowl mescola cioccolato bianco a pezzi, burro di cacao e gelatina reidratata; unisci la purea di carote, aggiungi a filo la panna e mescola. Copri con della pellicola e lascia riposare in frigorifero per una notte. Prepara la frolla: impasta farina, tuorlo, cacao, burro, zucchero a velo, uovo e sale e ottieni un composto omogeneo. Stendilo tra due fogli di carta forno allo spessore di 2mm e cuoci in forno a 170° C per 10 minuti. Fai raffreddare, trita finemente e aggiungi i funghi tritati.

Frulla il caco vaniglia pulito e filtra il composto; versalo in uno stampino, congela per almeno 6 ore e ottieni l'inserto di cachi.

Per la bavarese, in una bowl mescola cioccolato bianco a pezzi e latte portato precedentemente a bollore; aggiungi la gelatina reidratata, la panna semi montata, mescola e conserva.

Cristallizza il cioccolato bianco: trita 1/3 del cioccolato e scioglilo a bagnomaria mescolando fino a farlo diventare liscio. Togli dal fuoco e aggiungi il resto del cioccolato tritato, mescolando finché diventa tiepido. Scaldalo di nuovo per pochi secondi per renderlo fluido. Versa il cioccolato cristallizzato in uno stampo a forma di zucca, riempi con la bavarese, aggiungi l'inserto di cachi e copri con altro cioccolato cristallizzato.

Lascia riposare in freezer per una notte. Scongela e spruzza la superficie della bavarese con uno spray colorante arancione a base di burro cacao. In un pentolino porta a bollore la mela precedentemente frullata, agar agar e zucchero; versa il composto in un contenitore con pellicola a contatto e lascia riposare in frigo per una notte. Frulla e ottieni il gel alla mela verde. Impiatta adagiando la bavarese sulla frolla e completa con cremoso alle carote e gel alla mela verde.



La ricetta del Pumpcake

Per il cake alla zucca

2 uova
170 g zucchero
60 g olio di vinacciolo
200 g ricotta vaccina
150 g farina integrale
50 g farina di mandorle
25 g lievito in polvere
500 g zucca
50 g marsala

Per la composta di agrumi speziata

100 g arance
100 g limoni
50 g pompelmi
200 g zucchero
1 g anice stellato
1 g cannella
1 g liquirizia
0,5 g pepe nero

Per il gelato alla fava di tonka

500 g latte intero fresco
10 g neutro per gelato
100 g zucchero
1 g fava tonka

Per la cialda all'amaretto

10 g farina di mandorle
6 g burro pomata
4 g liquore all'amaretto
4 g acqua
15 g zucchero
5 g farina 00

Per la crema di marroni

200 g marroni
90 g zucchero
90 g acqua
1 g sale
Per la garnish
40 foglie di elicriso

Procedimento

Taglia la zucca a pezzi, condiscila con lo zucchero e cuoci in forno a 170° C per 30 minuti; schiacciala grossolanamente con una forchetta e lasciala raffreddare. Monta le uova con lo zucchero per circa 10 minuti fino a ottenere un composto spumoso; aggiungi a filo l'olio di vinacciolo e incorpora delicatamente ricotta, farine, lievito, marsala e la zucca raffreddata. Versa il composto in uno stampo e cuoci a 170° C per 30 minuti.

In una casseruola cuoci gli agrumi tagliati grossolanamente con zucchero, anice stellato, cannella, liquirizia e pepe nero per 30 minuti. Lascia raffreddare, frulla e ottieni la composta di agrumi.

Per il gelato, porta il latte a 90° C con neutro per gelato, zucchero e fava di tonka, togli dal fuoco e lascia raffreddare.

Versa la miscela in un contenitore e congela in freezer per almeno 30 ore. Togli il gelato dal freezer, taglialo a pezzi, frullalo, riponilo nel freezer per altre 2 ore e ripeti l'operazione per ottenere una consistenza cremosa.

In una bowl impasta farina di mandorle, burro pomata, liquore all'amaretto, farina 00, acqua, zucchero e ottieni un impasto omogeneo; lascia riposare per 30 minuti, forma delle palline di 1 cm di diametro e adagiale su della carta forno bucherellata.

Cuoci in forno statico a valvola aperta a 180° C per 8 minuti. In una casseruola arrostitisci i marroni precedentemente incisi, sbucciali e privali della pelle esterna; cuocili in un pentolino con zucchero e acqua finché non risultano morbidi. Frullali e ottieni una crema liscia.

Taglia con un coppapasta il cake alla zucca e riscaldalo 2 minuti in forno; adagialo sul piatto e ricoprilo con la crema di marroni.

Completa con una quenelle di gelato alla fava tonka, composta agli agrumi, una cialda di amaretto e qualche foglia di elicriso.