Anice stellato, mango e vaniglia. La mia Honoré alternativa!

Anice

stellato, mango e vaniglia.

Una spezia tipicamente natalizia, un frutto esotico e la bacca senza cui qualunque dolce sembra mancare di qualcosa.

Il trio è quanto meno insolito, tutto dedicato a uno stampo dalla forma sontuosa ed elegante che rivisita in chiave contemporanea un classico della tradizione pasticcera.
Non è un caso infatti se il suo nome è Honoré come la famosa torta francese che tutti conosciamo e (magari) amiamo

Ma oggi, qui su Note di Cioccolato, del classico dessert d'oltralpe troverai solo un richiamo alla forma e al nome.
Anche stavolta infatti la tradizione, nelle mie mani, è andata a farsi benedire e per questo dolce ho scelto un abbinamento tutt'altro che tradizionale con una spezia quasi dimenticata.

Anice stellato: non chiedermi la ragione.
Non saprei dirtela.
Ma so che è la prima cosa a cui ho pensato appena ho avuto lo stampo Honoré tra le mani.
Non avevo idea come e per cosa l'avrei usato, ma quello stampo sarebbe stato dedicato a un dolce speziato all'anice stellato.

Non sono riuscita a trovare valide alternative.
Per quanto avessi una pila di ricette in bozza in attesa di essere preparate, nessuna mi sembrava adatta.
Il pensiero tornava sempre lì, alla spezia a 8 punte.

Mi ha sempre affascinato la forma dell'anice stellato, una spezia molto poco usata nella nostra cucina e relegata per lo più ai mix per dolci natalizi.
Un vero peccato se come me ami il suo profumo e quello dell'anice in generale.

Il marrone di uno speziato cremoso al cioccolato e il bianco candido di una delicata mousse alla vaniglia per richiamare i colori tipici della torta Saint Honoré.

Mi mancava solo un piccolo elemento.
Intendo il piccolo particolare che avrebbe dato un quid in più a quel cremoso all'anice stellato che già pregustavo.
L'esotico mango è arrivato a chiudere il cerchio.

L'idea abbozzata aveva ormai preso la sua forma definitiva.

La torta era adesso completa nella mia mente.
Una torta che mi affascinava e intimoriva allo stesso tempo.
Perché sì, te lo confesso, un certo timore lo avevo.

Abituata ormai a biscotti e monoporzioni ho perso l'abitudine a fotografare torte di grandi dimensioni.
E poi, sarei riuscita a riempire adeguatamente tutte le punte dello stampo, senza lasciare "buchi"?
Lo avrei valorizzato come meritava?
Come avrei gestito quei 20 cm di eleganza sontuosa?

La torta era ancora solo un'idea e già mi stavo facendo prendere dall'ansia, mille "problemi" che magari non si sarebbero neanche presentati all'atto pratico.
Perché affrontarne uno alla volta no eh?!?!?!
Quando si dice essere multitasking a tutto tondo!

In ogni caso, ormai avevo deciso e non sarei riuscita a cambiare idea neanche sotto tortura.
Mousse alla vaniglia e cremoso fondente al mango e anice stellato doveva essere e così è stato.
Sei sia riuscita a dare il giusto valore al fascino si questo stampo non lo so.
Ma so per certo che la torta è valsa la pena

P.S. Col senno di poi, mi accorgo che la forma del fiore di anice stellato richiama in qualche modo le punte sontuose dello stampo Honoré.
Che sia stata associazione inconscia?
Chissà…
Intanto ti lascio la ricetta

Print Recipe

Mousse leggera alla vaniglia con cremoso al mango e anice stellato

Ingredienti per uno stampo da 19 cm (1600 ml)

Tempo di preparazione	3 ore
Tempo di cottura	45 minuti
Tempo Passivo	24 ore

Porzioni	12 persone

Ingredienti

per la frolla al cacao (da una ricetta di M. Santin)

- 48 g farina 00
- 37 g burro morbido 25°C
- 20 g mandorle in polvere
- 23 g zucchero di canna scuro, sottile
- 11 g albumi
- 7 g cacao amaro in polvere
- 0,4 g anice stellato in polvere
- 0,2 g sale

per il biscotto alla vaniglia (di Cédric Grolet)

- 42,5 g mandorle farina
- 32,5 g zucchero di canna
- 17,5 g tuorli
- 10 g albumi
- 10 g panna fresca liquida 35% grassi
- 7,5 g zucchero semolato
- ¾ cucchiaino estratto di vaniglia
- 35 g burro fuso
- 17,5 g farina 00 debole
- 1 g lievito in polvere
- sale un accenno
- 45 g albumi
- 5 g zucchero di canna

per il cremoso al mango e anice stellato (da una ricetta di M. Santin)

- 45 g panna fresca liquida 35% grassi, più altra per compensare
- 2 g anice stellato
- 8 g sciroppo di glucosio
- 8 g miele di acacia
- 90 g cioccolato fondente 56%
- 40 g panna fresca liquida 35% grassi
- 65 g mango purea
- 1 g gelatina

per la mousse leggera alla vaniglia

- 300 g panna fresca liquida 35% grassi
- 270 g yogurt greco 5% grassi
- 160 g meringa italiana
- 8,5 g gelatina
- 1,8 g vaniglia semi

Tempo di preparazione	3 ore
Tempo di cottura	45 minuti
Tempo Passivo	24 ore
Porzioni	12 persone

Ingredienti

per la frolla al cacao (da una ricetta di M. Santin)

- 48 g farina 00
- 37 g burro morbido 25°C
- 20 g mandorle in polvere
- 23 g zucchero di canna scuro, sottile
- 11 g albumi
- 7 g cacao amaro in polvere
- 0,4 g anice stellato in polvere
- 0,2 g sale

per il biscotto alla vaniglia (di Cédric Grolet)

- 42,5 g mandorle farina
- 32,5 g zucchero di canna
- 17,5 g tuorli
- 10 g albumi
- 10 g panna fresca liquida 35% grassi
- 7,5 g zucchero semolato
- ¾ cucchiaino estratto di vaniglia
- 35 g burro fuso
- 17,5 g farina 00 debole
- 1 g lievito in polvere
- sale un accenno
- 45 g albumi
- 5 g zucchero di canna

per il cremoso al mango e anice stellato (da una ricetta di M. Santin)

- 45 g panna fresca liquida 35% grassi, più altra per compensare
- 2 g anice stellato
- 8 g sciroppo di glucosio
- 8 g miele di acacia
- 90 g cioccolato fondente 56%
- 40 g panna fresca liquida 35% grassi
- 65 g mango purea
- 1 g gelatina

per la mousse leggera alla vaniglia

- 300 g panna fresca liquida 35% grassi
- 270 g yogurt greco 5% grassi
- 160 g meringa italiana
- 8,5 g gelatina
- 1,8 g vaniglia semi

Istruzioni

Prepara la frolla al cacao

1. Monta il burro morbido con lo zucchero, poi aggiungi gli albumi e lasciali incorporare.
2. Quando l’impasto risulterà omogeneo, aggiungi metà della farina setacciata con il cacao, poi il sale, la farina di mandorle e una punta di cucchiaino di anice stellato in polvere. Lavora fino a ottenere un composto quasi amalgamato.
3. Termina unendo la parte restante di farina e lavora il minimo necessario ad avere una pasta omogenea.
4. Stendi la frolla tra due fogli di carta forno all'altezza di 3 mm e ricava un disco da 17 cm di diametro, avvolgilo nella pellicola e lascialo riposare in frigo per almeno 3 ore (ancora meglio per una notte) prima della cottura.
5. Cuoci la base di frolla su un tappetino AirMat (o su teglia foderata di carta forno) in forno caldo a 160°C per circa 15 minuti.

Prepara il biscotto alla vaniglia

1. Mescola insieme in una ciotola la farina di mandorle, i 32,5 g di zucchero di canna, lo zucchero semolato, i 10 g di albumi, i tuorli, la panna, l’estratto di vaniglia e il sale.
2. Aggiungi il burro fuso, appena tiepido, e amalgama il tutto.
3. A seguire, unisci la farina, precedentemente setacciata con il lievito.
4. Monta a neve la seconda dose di albumi (45 g), aggiungendo gradatamente i 5 g di zucchero di canna.
5. Unisci la meringa al primo composto in più riprese, mescolando delicatamente dall'alto verso il basso con una spatola.
6. Stendi l’impasto in un anello da 21 cm in uno strato di 8 mm di spessore.
7. Fai cuocere il biscotto in forno caldo a 170°C statico per circa 15 minuti o fino a colorazione.
8. Sforna e lascia raffreddare su una griglia quindi ricava un disco da 15 cm di diametro e conserva in frigo, avvolto da pellicola, oppure in freezer fino al momento dell’uso.

Prepara il cremoso di cioccolato al mango e anice stellato

1. Fai reidratare la gelatina in acqua fredda. Trita finemente il cioccolato e raccoglilo in un contenitore alto e stretto.
2. Scalda i 45 g di panna e metti in infusione l’anice stellato,

leggermente pestato, per 15 minuti.

3. Filtra la panna aromatizzata, riportala al peso iniziale e scaldala nuovamente con il glucosio e il miele; aggiungi la gelatina ben strizzata e lasciala sciogliere.
4. Versa la panna calda sul cioccolato ed emulsiona con un frullatore a immersione, mantenendolo fermo sul fondo per non inglobare aria.
5. Appena il composto sarà fluido e omogeneo, aggiungi i 40 g di panna liquida rimasta e, sempre emulsionando, la polpa di mango.
6. Cola uno strato di cremoso all'interno di un anello da 16 cm, rivestito di acetato, all'altezza di 1 cm, fai riposare in frigo per 2-3 ore poi passa in freezer fino a congelamento.

Prepara la mousse leggera alla vaniglia

1. Reidrata la gelatina in acqua fredda.
2. Semi monta la panna e aggiungila delicatamente allo yogurt, precedentemente mescolato con un cucchiaio e aromatizzato con i semi delle bacche di vaniglia.
3. Incorpora sempre delicatamente la meringa italiana in 2-3 volte, lavorando dall'alto verso il basso per non smontare la mousse.
4. Da ultimo aggiungi la gelatina, strizzata e fusa in una piccola parte di panna (circa 40 g).

Componi il dolce

1. Versa una prima parte di mousse alla vaniglia all'interno dello stampo Honorè Silikomart.
2. Sistema al centro il disco di cremoso alle pesche, vela con un po’ mousse e copri con il disco di biscotto alla vaniglia.
3. Copri con il resto della mousse e termina chiudendo con il disco di frolla al cacao.
4. Trasferisci lo stampo in freezer per una notte.

Finitura

1. Estrai la mousse alla vaniglia dallo stampo, spruzzala mentre è ancora congelata con il Velvet Bianco Silikomart, sistema il dolce su un vassoio e lascialo scongelare in frigo per almeno 4 ore prima di servire.

Recipe Notes

Consuma la mousse entro al massimo 24 ore dallo scongelamento.

Per la meringa italiana puoi fare riferimento a questo post moltiplicando per 1,5 le dosi di tutti gli ingredienti.

Per il biscotto alla vaniglia di Cédric Grolet, ho attinto dal blog della fantastica Pinella qui.

Per la finitura, in aggiunta al Velvet Bianco, ho anche dato anche qualche nota di colore con una leggera spruzzata di Velvet Giallo.

Un abbraccio. Alla prossima…

Post in collaborazione con Silikomart.