Isla flotante



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema: 250 Ml.
Yemas de huevo: 5 Unidades
Vainilla: 1 Vaina
Azúcar blanco: 125 g
Leche: 250 Ml.

Para el caramelo:

Azucar: 200 g
Agua: 60 Ml.
Glucosa: 1 cda.

Para las islas:

Azucar: 100 g
Clara de huevo: 4 Unidades
Leche: 500 Ml.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Elaboramos el caramelo

Para ello

colocamos los ingredientes en una olla y calentamos hasta los 155 &ndash

- 160ºC, que empezará a tomar un *color* dorado.
- Detenemos la cocción, retirando la olla del fuego e introduciendo la base en un recipiente con agua fría.

- Con una cuchara, realizamos dibujos con el caramelo sobre un papel siliconado o papel de horno
- Dejamos enfriar.
- A continuación, calentamos la *crema* con la mitad del azúcar, la vainilla abierta y sus semillas.
- En un bol, batimos las yemas y las vamos incorporamos, de a poco a la *nata* caliente
- Mezclamos.
- A continuación, llevamos esta mezcla a una olla y calentamos hasta que llegue a los 77ºC o hasta que cubra la parte de atrás de una cuchara
- Dejamos enfriar y reservamos.

Para las islas

montamos las claras a punto de nieve, incorporando de a poco el az&uacute

- Car.
- En una olla calentamos la leche sin que llegue a *hervir*, pero que esté bastante caliente
- Con una cuchara mojada, tomamos cucharadas de merengue y las metemos en la leche
- Esperamos 5 minutos y les damos la vuelta hasta que estén bien cocidas
- Las sacamos con una espumadera
- Reservamos.

Para el emplatado

- Colocamos la *crema*, encima las islas y terminamos el caramelo.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/isla-flotante-2