

# Isla flotante con crema inglesa de vainilla

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema de vainilla

**Crema:** 200 cc

**Azúcar:** 120 grs.

**Yemas:** 120 g

**Leche:** 300 cc

**Vaina de vainilla:** 1 Unidad

### Merengue francés

**Azúcar:** 70 grs.

**Claras:** 160 grs.

**Azúcar glass:** 70 g

**Cremor tártaro:** 1/2 cdita.

### Relleno

**Azúcar:** 25 grs.

**Yema:** 1 Unidad

**Grenetina en polvo:** 5 g

**Puré de Frambuesas:** 80 grs.

**Mantequilla:** 20 grs.

### Varios

**Frambuesas Frescas:** A gusto

**Pelo de ángel de caramelo:** A gusto

## Preparación de la Receta

**Crema de vainilla**

- En una *cacerola* coloque la leche y la **crema**, lleve a fuego medio y perfume con el interior y la vaina de vainilla y agregue la mitad de azúcar.
- Bata las yemas con el resto de azúcar hasta blanquearlas.
- Una vez que la leche rompa hervor incorpore una pequeña parte sobre las yemas, mezcle para temperar, luego vierta las yemas sobre la leche, lleve nuevamente al fuego y bata continuamente con una cuchara de madera en forma de ocho hasta llegar al punto de napa.
- Cuele y reserve sobre un baño de María invertido.

## Merengue francés

- En el bowl de la batidora coloque las claras junto con el cremor tártaro, comience a batir y agregue azúcar en tres partes, al principio, cuando este a punto de nieve y la última casi al final.
- Tamice el azúcar glass.
- Una vez firmes las claras incorpore el azúcar glass y mezcle con una espátula de goma con movimientos envolventes. Coloque el merengue dentro de una manga.

## Relleno

- Hidrate la *grenetina* en 5 veces su peso en agua, mezcle y al momento de utilizarla fúndala en el microondas.
- Lleve una *cacerola* al fuego y coloque dentro el puré de frambuesas, la yema y azúcar, bata continuamente y una vez que rompa hervor retire del fuego y agregue la *mantequilla*, mezcle hasta fundirla y por último incorpore la *grenetina*, mezcle nuevamente.
- Vierta el relleno sobre un molde siliconado de pequeñas semiesferas y reserve en el refrigerador hasta que estén firmes.

## Armado

- Rellene un molde de silicona de semiesferas grandes con el merengue, luego incruste en cada uno una esferita del relleno de frambuesa, lleve al microondas y cocine por espacios de 10 segundos, hasta que la clara comience a salir del borde del molde, logrado el punto deseado cubra la frambuesa con más merengue y lleve nuevamente al microondas, cuando termine la cocción deje reposar unos minutos a temperatura ambiente y luego desmolde.

## Presentación

- Coloque en la base de una fuente profunda la *crema* de vainilla y sobre esta acomode las islas flotantes, caramelice con un soplete. Decore con frambuesas y pelo de ángel de caramelo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/isla-flotante-con-crema-inglesa-de-vainilla>