

# ISLA FLOTANTE TAHITÍ

RECETA CALCULADA PARA 12 POSTRES

## CLARAS VAINILLA DE TAHITÍ

Vaina de vainilla Tahiti <b>NOROHY</b> .....	1/2 pce
Claras .....	250 g
Azúcar .....	150 g

**Raspar** los granos de vainilla en las claras, **añadir** el resto de la vaina y **dejar infusionar** durante al menos 12 horas. **Colar**. **Montar** las claras a velocidad media y **añadir** el azúcar poco a poco. Con una cuchara grande, **colocar** esferas de claras montadas sobre una tela de silicona engrasada y **cocer** durante 1 minuto a 180 °C en horno ventilado. **Reservar** en frío.

## CARAMELO EN SECO

Azúcar .....	200 g
--------------	-------

**Colocar** el azúcar en el fondo de una cacerola y **fundirlo** poco a poco. **Dejar que caramelize** hasta **obtener** el color deseado.

## CREMA INGLESA DE BASE DE VAINILLA

Nata UHT 35 % .....	350 g
Leche entera UHT.....	350 g
Yemas .....	140 g
Azúcar .....	110 g
Vaina de vainilla Tahiti <b>NOROHY</b> .....	1/2 pce

**Raspar** la vaina de vainilla en la nata y la leche, **hervir** y **dejar infusionar** durante 20 minutos. **Colar y verter** sobre las yemas mezcladas con el azúcar. **Cocerlo** todo a 83 °C. **Enfriar** rápidamente y reservar.

## PRESENTACIÓN

**Verter** 70 g de crema inglesa en los vasitos y **poner** una gota de las claras montadas sobre la crema inglesa. **Preparar** el caramelo en seco. **Añadir** el caramelo de manera irregular y **espolvorear** almendras tostadas laminadas.

