

# ÎLE FLOTTANTE TAHITI

RICETTA PER 12 DESSERTS

## ALBUMI ALLA VANIGLIA DI TAHITI

Baccello di vaniglia di Tahiti <b>NOROHY</b> .....	1/2 pce
Albumi .....	250 g
Zucchero semolato.....	150 g

**Grattare** la vaniglia sugli albumi, **aggiungere** il resto del baccello e **lasciare in infusione** per almeno 12 ore. **Filtrare** con un colino. **Montare** gli albumi a velocità media e **aggiungere** gradualmente lo zucchero. Con un grosso cucchiaino, **collocare** delle sfere di albumi su un foglio di silicone leggermente imburrrato e **cuocere** per 1 minuto a 180°C in forno ventilato. **Conservare** al fresco.

## CARAMELLO A SECCO

Zucchero semolato.....	200 g
------------------------	-------

**Versare** lo zucchero sul fondo di un pentolino e **scioglierlo** progressivamente. **Lasciar caramellare** fino al raggiungimento del colore desiderato.

## BASE DI CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA

Panna UHT 35 % .....	350 g
Latte intero UHT .....	350 g
Tuorli .....	140 g
Zucchero semolato.....	110 g
Baccello di vaniglia di Tahiti <b>NOROHY</b> .....	1/2 pce

**Grattare** il baccello di vaniglia nella panna e nel latte, **portare** a ebollizione e **lasciare in infusione** per 20 minuti. **Filtrare** con un colino. **Versare** sui tuorli, precedentemente mescolati con lo zucchero. **Cuocere** il tutto «alla rosa» a 83°C. **Raffreddare** rapidamente e **mettere** da parte.

## IMPIATTAMENTO

**Riempiere** i bicchierini con 70 g di crema inglese, quindi **posizionare** una piccola quantità di albumi sulla crema inglese. **Preparare** il caramello a secco. **Versare** il caramello in modo irregolare, **cosparcendo** con mandorle tostate sfilettate.

