Nuestras recetas:

Isla flotante

Si hablamos de postres clásicos, la isla flotante tiene una historia de 400 años. Disfrutá de su sabor y textura únicos en una receta fácil y rápida.

Cocina: Francesa - Inglesa
Raciones: 18 porciones
Preparación: 20 min Cocción: 25-30 min Total: 50-55 min

Ingredientes

Crema pastelera:
8 yemas - 1 litro de leche - 250 gr de azúcar - 100 gr de maicena
Isla flotante:
14 claras - 400 gr de azúcar
1 cucharada de esencia de vainilla
Nueces molidas, a gusto

Preparación
Crema pastelera:
En un tazón bata las 8 yemas con el azúcar, la maicena y la esencia de vainilla hasta obtener una crema pálida.
Coloque en una olla el litro de leche a calentar.
Poco a poco, vierta un poco de la leche caliente encima del batido de yemas, mezcle bien y vuelva ésta mezcla a la olla con la leche caliente
Cocine a fuego medio hasta que espese. Vierta en un tazón grande y deje enfriar. Deje de lado en la heladera.
Isla:
Bata las claras de huevo hasta que queden rígidas, luego agregue el azúcar y continúe batiendo hasta integrar bien
Cubra con caramelo un molde de flan de 32 cm, para ello caliente 100 g de azúcar con 2 cucharadas de agua durante unos minutos, hasta que el azúcar comience a derretirse y se convierta en un jarabe dorado.
Coloque las claras batidas a nieve en el molde y cocine a baño maría durante unos 25 a 30 minutos. Desmoldar frío y corte en porciones (con un molde de 32 cm obtendrá 18 porciones aprox.)
Montaje:
Coloque 2 cucharadas de crema en platos.
Coloque una porción de isla sobre la crema.
Luego, vierta caramelo y espolvoree con nueces molidas
Sirva inmediatamente.

Historia y origen

Como suele ocurrir con muchas recetas tradicionales, el origen de la receta se pierde en el tiempo.

A mediados del siglo XVII, encontramos bajo la expresión "huevos en la nieve" preparaciones en las que las yemas se mezclan en un plato con mantequilla y sal, luego se ponen al fuego, mientras que las claras se baten por separado, luego se agregan al plato y el dulce antes de ser servido.

En la primera edición de su Imperial Cook en 1806, el chef André Viard incluyó una receta para huevos de nieve

En 1886, en el periódico Gil Blas apareció la receta de un postre llamado "isla flotante" donde se detallaba su preparación en una sección culinaria firmada por el cadete Vatel

En la década de 1890, varias fuentes presentaron esta misma receta, a veces como la de un postre inglés.

Cuando se trata de huevos en la nieve, encontramos la expresión mencionada en 1890. En un libro titulado Ma cuisine, cierta Madame Lebrasseur sugiere “rejuvenecer este plato algo antiguo” poniendo “claras batidas en una sartén caramelizada. Cocinan allí durante siete u ocho minutos al baño María, y vertimos esta isla flotante sobre la crema de vainilla contenida en el tazón”

En 1903, Auguste Escoffier, considerado el fundador de la gastronomía francesa de principios del siglo XX, publicó en su Guía culinaria una receta para una "isla flotante" muy diferente, precedida por las palabras cuis[ine] angl[aise] (cocina inglesa), ésta es la receta que les traemos hoy.