

*Bellanger*  
Meilleur Ouvrier de France



## Recette de la Tong Glacée Agrumes

Pour 8 personnes

### Ingrédients :

1280g de Sorbet Citron  
1280g de Sorbet mandarine Fraiche  
1280g de Sorbet pamplemousse frais  
400g de dacquoise amandes

### Montage :

#### Décors Chocolats

Faire faire des plaques de pochoir en forme de tong de 1 cm d'épaisseur. Sur une feuille guitare, colorer selon votre décor, étaler votre chocolat sur 1.5 mm d'épaisseur, et détailler des tongs (à l'aide d'un pochoir préalablement découpé) dès que le chocolat commence à figer. Laisser cristalliser. Sur une feuille plastique, étaler votre chocolat sur 1.5 mm d'épaisseur, détailler des bandes de 1cm de large et mettre à cintrer dans un sceau. Laisser cristalliser. Coller 2 bandelettes chocolat sur le côté coloré de la tong de manière à symboliser le passage du pied.

#### Montage de la Tongue :

Turbiner les sorbets.  
Mettre le premier sorbet en poche.  
Coller à l'eau un film plastique de 1cm de haut autour de l'empreinte de tong.  
Chemiser à la poche en pressant fort pour bien plaquer le film autour de la tong.  
Finir de garnir et relisser à la spatule.  
Bloquer au froid et démouler.  
Faire de même pour chaque parfum.  
Détailler le biscuit dacquoise à la même forme de tong.  
Superposer la dacquoise puis le sorbet mandarine, puis pamplemousse rose puis citron puis la tong chocolat.  
Conserver au congélateur en boîte isotherme.