

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 :

Décor Chocлаты

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.