## PC13 PRALINA AL LAMPONE E VIOLETTA



## Ingredienti marmellata di lamponi

450 gr polpa di lamponi 450 gr zucchero 250 gr acqua 12 gr pectina 80 gr zucchero Estratto di violetta

## Ingredienti pralinato alla nocciola

250 gr di pasta alla nocciola 65 gr cioccolato al latte 15 gr burro di cacao



## Procedimento:

Per la marmellata di lamponi, miscelare 50 gr di zucchero con la pectina. In una casseruola, scaldare la purea di lamponi con 250 gr di zucchero e acqua. Portare a bollore ed aggiungere la miscela di zucchero e pectina. Cuocere a 104°C. Dopo il raffreddamento, incorporare l'estratto di violetta. Per il pralinato di nocciole, sciogliere il burro cacao a 30/31°C. Aggiungere il cioccolato al latte sciolto, la pasta di nocciole e mischiare il tutto.

Diluire un po' di colorante oro Pavoni PM01 con il burro di cacao fino ad ottenere una consistenza non troppo liquida. Spennellare il piccolo riquadro all'interno dello stampo per praline Pavoni Innovation PC13. Spruzzare lo stampo con Dolce Velluto rosso DV1. Creare la camicia con il cioccolato e far cristallizzare. Riempire 2/3 dello stampo con la marmellata di lamponi e far cristallizzare per 24 ore. Versare il pralinato e far cristallizzare. Chiudere il fondo della pralina con il cioccolato temperato.