Pay de café



TIEMPO
40 minutos

RENDIMIENTO
1 pay de 20 cm de diámetro

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

Base:

- ◯ 160 g Galleta de Chocolate
- ◯ pulverizada
- ◯ 60 g Mantequilla derretida
- ◯ ⅛ ENCOTapa Esencia Café ENCO

Relleno:

- ◯ 75 g Azúcar Refinada
- ◯ ¼ cdta Sal
- ◯ 90 g Media Crema
- ◯ 2 Huevos
- ◯ 2 cditas Cocoa
- ◯ 340 g Queso Crema (temperatura ambiente)
- ◯ 1 ENCOTapa Esencia Vainilla ENCO
- ◯ ¼ ENCOTapa Esencia Café ENCO

Ganache:

- ◯ 150 g Chocolate Semiamargo
- ◯ 75 g Crema para Batir Láctea

Decoración:

- ◯ 200 g Chocolate Semiamargo
- ◯ ⅛ ENCOTapa Esencia Café ENCO

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla la galleta de chocolate pulverizada con la mantequilla derretida y la Esencia de Café ENCO.
2. Vacía la mezcla en un molde de 10 pulgadas, presiona para formar la base y hornea por 10 minutos a 180°C.
3. Para el relleno, licúa a velocidad baja el azúcar, sal, huevos, media crema, cocoa, Esencia de Vainilla ENCO y Esencia de Café ENCO.
4. Agrega el queso crema y mezcla hasta obtener una textura homogénea.
5. Vierte el relleno sobre la base horneada y hornea por 35 minutos a 180°C.
6. Para la ganache, funde el chocolate en intervalos de 30 segundos y mezcla con la crema para batir tibia.
7. Vierte la ganache sobre el pay y distribuye con una espátula.
8. Monta la crema para batir sabor chocolate con la Esencia de Café ENCO.
9. Decora el pay con la crema montada usando una duya 1M para formar rosetones.