

ゴッドファーザーのカンノーリ

レシピ監修・調理指導 エコール 辻 東京 百野浩史 先生



イタリア・シチリアの伝統菓子カンノーリを、家庭でも作りやすくアレンジしました。
外はサクサク、中には甘くてフレッシュなりコッタチーズのクリームが詰まったカンノーリをぜひ!

材料 ~ 長さ 10cm くらいのもの 10 本分 ~

<生地 10本分>

薄力粉	125g	
砂糖	10g	
卵黄	20g	M 玉 1 個分
マルサラ酒	50ml	※シチリア特産のアルコール度数の高いワイン。 白ワイン 30ml とブランデー 20ml で代用可能。
オリーブ油	5ml	

<リコッタチーズのクリーム 10本分>

リコッタチーズ	500g	
粉砂糖	80g	
フルーツの砂糖漬け (ドレンチェリー、オレンジピールなど)	50g	刻んで一晩マラスキーノ酒(分量外)に漬けたもの。 ※キルシュ酒やブランデー漬けでも代用可能。
マラスキーノ酒	15ml	※サクランボのリキュールの一種。 キルシュ酒やブランデーでも代用可能。
スイートチョコレート	30g	粗く刻んだもの
打ち粉	適量	強力粉
卵白	適量	生地の接着用。生地に卵黄 1 個を使った残り。
揚げ油	適量	サラダ油

<仕上げ材料>

ドレンチェリー	適量
オレンジピール	適量
粉砂糖	適量

作り方

Prepare 準備

- 薄力粉はふるう。
- アルミホイルとオープン用の紙で直径 3cm 長さ 15cm くらいの円筒形の芯を作る。
- リコッタチーズはペーパータオルで包み、軽く重石をし、冷蔵庫で一晩水切りをする。
(水切り後 約 420g になるように)

Step 1 ステップ 1

ボウルに薄力粉、砂糖、卵黄、マルサラ酒、オリーブ油を入れ、フォークで混ぜる。



Step 2 ステップ 2

生地がまとまったら、テーブル上に取り出し、均質になるように少し練る。



Step 3 ステップ 3

ラップフィルムで包み、冷蔵庫で約 1 時間休ませる。



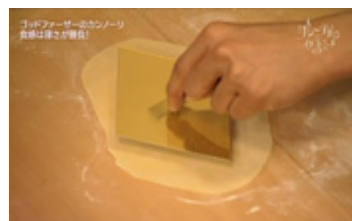
Step 4 ステップ 4

休ませた生地を幅 20cm 程度の棒状にして 10 等分に切り分ける。



Step 5 ステップ 5

めん棒と打ち粉を使い、生地を 1mm 強の厚さにのばし、対角線が 12cm×16cm のひし形に切り分ける。



Step 6 ステップ 6

アルミホイルとオープン用の紙で作った円筒形の芯に生地を巻きつけ、端に卵白を少量塗って貼り合わせる。



作り方

Step 7 ステップ 7

180℃に熱したサラダ油に入れ、表面が薄く色づいたらいったん取り出して芯をはずし、ふたたび油に入れて内側の面も色づける。



Step 8 ステップ 8

ペーパータオルの上に取り出し、そのまま冷ます。



Step 9 ステップ 9

ボウルに準備したリコッタチーズを入れ、粉砂糖を加えてゴムベラで混ぜ合わせる。



Step 10 ステップ 10

フルーツの砂糖漬け、スイートチョコレート、マラスキーノ酒を加えて混ぜ合わせる。



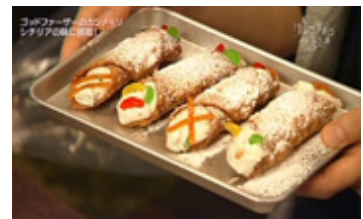
Step 11 ステップ 11

絞り出し袋に入れ、冷めた生地からクリームをたっぷりつめる。



Step 12 ステップ 12

両端のクリームの表面をドレンチェリーやオレンジピールで飾り、粉砂糖をかける



食べごろと保存方法

クリームをつめたらなるべく早くお召し上がりください。