

Cannoli uit Italië / Cannoli from Italy



De boodschappen (voor +/- 40 mini's of 24 reguliere maat cannoli)

300 gram meel	zonnenbloemolie, om in te frituren
30 gram suiker	30 gram poedersuiker + extra voor strooien
30 gram koude boterblokjes	1 theelepel vanille + 1/2 kaneel
1/2 theelepel kaneel	1/2 theelepel sinaasappelrasp
1/2 theelepel zeezout	250 gram ricotta
1 vrije uitloop ei + 1 eiwit, lichtgeklopt	potje Amarene kersen

Tips om het gemakkelijker te maken

Het cannoli-deeg uitrollen gaat gemakkelijker met een pasta-machine
Laat de ricotta een nachtje uitlekken anders wordt het niet stijf genoeg
Wij gebruikten mini-cannoli vormen van 8 cm, normaal formaat is 12 cm
Als een stukje witbrood gelijk gaat borrelen is de temperatuur van de olie goed

Zo maak je cannoli

Roer meel, suiker, kaneel en zout door elkaar en voeg de koude boterblokjes er aan toe.

Wrijf de boterblokjes in het meel tot het kruimelig wordt.

Klop de eieren licht, doe ze bij het meel en klop het ei in het meel tot zich een deeg vormt.

Wacht tot de meeste kruimels in het deeg opgenomen zijn.

Kiep het deeg uit de kom en kneed het nog 8 minuten met de hand.

Rol het deeg in een bal als het glad, soepel en elastisch aanvoelt.

Verpak het deeg in transparantfolie en leg het een uur in de ijskast.

Cannoli uit Italië / Cannoli from Italy

Neem steeds een vierde deel deeg en rol het zo dun mogelijk uit.

Steek cirkels uit het deeg in de grootte van de vormen.

Rol de deegcirkels om de cannoli vormpjes.

Strijk eiwit op het uiteinde van het deeg en plak het vast.

Verhit de frituurolie tot 170 graden celsius, check met een stukje witbrood.

Bak de cannoli in gedeelten lichtbruin en knapperig in 1-2 minuten.

Laat ze uitlekken op keukenpapier en trek de vorm eruit terwijl ze nog heet zijn.

Doe de ricotta, suiker, vanille, kaneel en sinaasappelrasp in een mixerkom.

Klop het 2-3 minuten tot de vulling glad en stevig is.

Schep de ricottavulling in een spuitzak met een kartelmondje en vul de cannoli.

Traditioneel druk je Amarene kersen en geconfijte oranje snippers op de uiteinden.

Maar voor mini cannoli is dat teveel, bestrooi ze met poedersuiker en geef de kersen erbij.

Een halve kers op de uiteinden lukt net! Heerlijk bij een espresso of een cappuccino.

Buon appetito!

Cannoli uit Italië / Cannoli from Italy



Shopping List (for +/- 40 mini's or 24 regular size cannoli)

300g flour	vegetable oil, for frying
30g sugar	30 g icing sugar + extra for dusting
30g cold butter cubes	1 teaspoon vanilla + 1/2 cinnamon
1/2 teaspoon cinnamon	1/2 teaspoon orange zest
1/2 teaspoon sea salt	250g ricotta
1 free range egg + 1 free range egg white, lightly beaten	a jar of Amarene cherries

Tips to make it easier

Rolling out the dough is a lot easier if you have a pasta machine

Let the ricotta drain overnight, otherwise it will not stiffen

We used mini cannoli forms of 8 cm, normal size is 12 cm

Place a piece of white bread in the oil if starts bubbling immediately the temperature is right

How to make cannoli

Stir flour, sugar, cinnamon and salt until combined then add the cold butter cubes to the mixture.

Rub the butter cubes into the flour until it gets crumbly.

Whisk the eggs lightly then to the flour, beat the eggs into the flour until a dough forms.

Wait until most of the crumbs are incorporated in the dough.

Tip the dough from the bowl and knead it for 8 minutes by hand.

When the dough feels smooth, supple and elastic roll it into a ball.

Wrap the dough in cling film and put it in the fridge for one hour.

Cannoli uit Italië / Cannoli from Italy

Cut the dough in quarters and roll them as thin as you possibly can.

Cut out circles the size of the cannoli molds.

Wrap the dough circles around the cannoli molds.

Brush egg white on to the end of the cannoli and press it fast.

Heat the frying oil to 170 degrees Celsius, check with a piece of white bread.

Fry the cannoli in batches light brown and crispy in 1-2 minutes.

Drain them on kitchen paper and carefully pull out the molds while still hot.

Place the ricotta, sugar, vanilla, cinnamon and orange zest into a mixing bowl.

Mix everything 2-3 minutes until the filling is smooth and firm.

Spoon the ricotta filling into a piping bag with a serrated nozzle.

Traditionally you press Amarene cherries and orange peel strip on the ends.

But on mini cannoli it's too much, dust with icing sugar and give cherries on the side.

Half a cherry at the ends is all we can manage! Delicious with an espresso or a cappuccino

Buon appetito!