

作成者名：岩瀬広大（いわせこうだい）

【すずあかねのカンノーロ】



◆材料（4本分）

商品化は2本、材料費：約300円（2本分）

<生地>

・薄力粉 150g、グラニュー糖 10g、卵黄、白ワイン 62g、オリーブオイル 6g、サラダ油（少々）、水 10ml、卵白（少々）、強力粉（少々）

<クリーム>

・リコッタチーズ 60g、生クリーム 40g、カスタード 82g、はちみつ 18g、すずあかね 3粒
(細かく切る)

◆所要時間

3時間程度

◆作り方

<生地> (4本分)

用意するもの、薄力粉 150g、グラニュー糖 10g、卵黄、白ワイン 62g、オリーブオイル
6g、サラダ油 (少々)、水 10ml、卵白 (少々)、強力粉 (少々)

① 薄力粉をザルでふるいにかけて、ボウルに入れる。(ダマをなくす)



② グラニュー糖、卵黄、白ワイン、オリーブオイル、水を入れて混ぜる。

③ ラップに包んで冷蔵庫で1時間置く。

④ 生地がくっつかないように強力粉をまぶし、置いたら生地をルーラーで伸ばす。



- ⑤ 薄さ 2 mm くらいまで伸ばす。
- ⑥ 伸ばしたものをラップして冷蔵庫に 30 分入れて切りやすくする。



- ⑦ 8 ~ 9 cm × 8 ~ 9 cm の正方形になるように切る。

<生地を焼く>



- ① アルミホイルで生地を巻くための芯を作る。(幅 12 cm、直径 2 cm)
- ② 芯に油をつけ、揚げたときに抜けやすくする。
- ③ 芯に生地を巻く。(剥がれないように卵白を生地の角に塗る)



- ④ 170度の油で揚げる。
- ⑤ 2分揚げたら、芯を抜き、中も揚げる。
- ⑥ きつね色になったら油を切り、常温で冷ます。

<クリーム>

用意するもの、リコッタチーズ 60g、生クリーム 40g、カスタード 82g、はちみつ 18g、すずあかね（細かく切る）

- ① 生クリームを8分立てする。
- ② カスタードと生クリームを合わせる。
- ③ 混ぜた後、リコッタチーズを混ぜる。
- ④ 混ぜてできたクリームに切ったすずあかねを入れ、絞り袋に入れる。
- ⑤ 生地にしかりとクリームを入れる。
- ⑥ 両端に切ったすずあかねをのせ完成

◆感想、コメント

カンノーロとはイタリア語で「小さな筒」を意味するスイーツでイタリアを代表するお菓子です。すずあかねのおいしい酸味とリコッタチーズの優しい甘さがアクセントになり、とてもリッチな味わいとなっています。加えて、外側はカリカリとした食感のパイ生地と中はクリームの滑らかさが対照的となっており、食感も楽しめるものとなっています。