Cannoli (Épreuve de Mercotte, le Meilleur Pâtissier 2017)

Lors de la prochaine épreuve du grimoire, pour l'émission » Le meilleur Pâtissier » ce mardi 7 novembre, Mercotte nous fait voyager en Italie et plus précisément en Sicile. Les cannoli sont des petites gaufrettes cuites dans un bain de friture puis fourrées d'une onctueuse crème généralement à base de ricotta. A l'origine elles se dégustaient pendant la période de Carnaval.

Ces pâtisseries sont tellement délicieuses qu'elles se sont rapidement répandues dans toute l'Italie, où chaque région ou famille la prépare à sa façon…au chocolat, à la pistache, aux fruits confits, à la noisette. La douceur de la garniture des cannoli associée au contraste du croquant et croustillant de la pâte va vous rendre fou de plaisir! Les Italiens l'ont bien compris et n'attendent plus Carnaval pour se régaler…

Suivez bien la recette en photos pas à pas pour réussir la bonne cuisson de ces cannoli! Je vous en révèle tous les petits pièges à éviter…Et n'oubliez pas qu'il faut commencer la recette la veille pour bien faire refroidir à la fois la pâte et aussi la crème.

Et n'oubliez pas de vous inscrire à la newsletter pour recevoir toutes les recettes à venir pour de superbes idées de plats festifs pour vos réveillons!

Cannoli (Épreuve de Mercotte, le Meilleur Pâtissier 2017)

Mercotte vous les propose fourrés avec une crème à la pistache et marmelade de fraise. Vous trouverez en fin de page les proportions exactes de sa recette. Mais je vous livre aujourd'hui une recette familiale (mes arrières grands parents étant originaires du Piémont) que je réalise depuis longtemps; le biscuit du cornet est extrêmement croustillant et vous pouvez parfumer la base de la crème avec le parfum que vous désirez. Vous trouverez les proportions pour différentes saveurs. A vous de choisir celle qui titille le mieux vos papilles!

Pour réaliser ces cannoli il vous faut absolument des petits tubes en inox d'environ 12 cm de long et de 3 cm de diamètre. Il sont assez difficiles à trouver mais si vous êtes un peu bricoleur il suffit d'acheter un tube en inox dans un magasin de bricolage et de le couper en plusieurs morceaux à la bonne longueur.

Et retrouvez les meilleures recettes de Mercotte tirées de son

fameux grimoire. Pour acquérir cet ouvrage cliquez sur la photo ci-dessous:

Ingrédients pour environ 30 cannoli

- de l’huile pour friture (traditionnellement on utilise du saindoux)
- un blanc d’œuf battu pour souder la pâte du biscuit
- du sucre glace à saupoudrer sur les canolli cuits

Pour la pâte

- 250 g de farine tamisée
- 30 g de sucre en poudre
- 35 g de beurre mou mais pas fondu. A l’origine on utilisait du saindoux…
- un oeuf
- 8 cl de Marsala (vin Italien). Si vous n’aimez pas l’alcool remplacez-le par du jus d’orange.
- une cuillerée à soupe de cacao en poudre
- une pincée de sel
- une pincée de cannelle

Pour la base de la garniture

- 450 g de ricotta
- 90 g de mascarpone: pour les puristes il n’y a pas de mascarpone dans la recette traditionnelle. Mais ce dernier amène beaucoup d’onctuosité et la crème n’en est que meilleure…
- 70 g de sucre glace tamisé

Et on y ajoute selon votre goût:

pour une garniture **chocolat orange**

- 3 cuillerées à soupe d’orange confites coupées en petits morceaux

- 100 g d’éclats de chocolat noir pour décorer les extrémités et parfumer la crème

pour une garniture à la **pistache**

- 80 g de pâte de pistache
- 100 g d’éclats de pistache pour décorer les extrémités et parfumer la crème

pour une garniture aux **agrumes confits**

- 4 cuillerées à soupe d’agrumes confits
- une cuillerée à soupe de fleur d’oranger
- des petites tranches d’oranges confites pour décorer les extrémités

pour une garniture aux **cerises amarena**

- 100 g de cerises amarena coupées en petits morceaux
- des cerises amarena entières pour décorer les extrémités

pour une garniture aux **noisettes**:

- 30 g de toutes petites pépites de chocolat ou des éclats de chocolat
- 80 g de pâte de noisette
- 100 g d’éclats de noisettes grillées pour décorer les extrémités et parfumer la crème

Matériel indispensable

- des tubes en inox d’environ 12 cm de long et de 3 cm de diamètre. Ils sont assez difficiles à trouver mais si vous êtes un peu bricoleur il suffit d’acheter un tube en inox dans un magasin de bricolage et de le couper en plusieurs morceaux à la bonne longueur.
- une poche à douille
- un emporte pièce carré de 8 cm sur 8

Préparation

- Versez tous les ingrédients de la pâte (farine, sucre, cacao, beurre, oeuf, sel, cannelle) dans un bol et mélangez en versant peu à peu la farine puis le marsala. Si vous avez un robot n’hésitez pas à l’utiliser. Puis pétrissez la pâte obtenue à la main pour former une boule souple.

Versez tous les ingrédients de la pâte (farine, sucre, cacao, beurre, oeuf, sel, cannelle) dans un bol et mélangez en versant peu à peu la farine puis le marsala

- Filmez la boule de pâte avec du film alimentaire et mettez au frigo pour une nuit.

Filmez la boule de pâte

- Égouttez la ricotta et le mascarpone et passez-les au tamis.

Égouttez la ricotta et le mascarpone et passez-les au tamis

- Fouettez énergiquement pendant quelques minutes la ricotta, le mascarpone et le sucre glace pour obtenir un crème bien lisse et crémeuse qui aura pris de la texture comme une chantilly.

Fouettez énergiquement la ricotta, le mascarpone et le sucre glace

- Si vous avez choisi une garniture à base de chocolat coupez ce dernier en tout petits morceaux à l’aide d’un

couteau.

Coupez finement le chocolat en copeaux

- Puis intégrez la garniture que vous avez choisie: chocolat orange ou pistache ou noisette ou agrumes confits ou amarena. J’avoue que j’ai un faible pour la chocolat orange…

Puis intégrez la garniture que vous avez choisie: chocolat orange ou pistache ou noisette ou agrumes confits ou amarena

Puis intégrez la garniture que vous avez choisie: chocolat orange ou pistache ou noisette ou agrumes confits ou amarena

- Filmez et mettez au frais la crème au frais pour la nuit.

Filmez et mettez au frais la crème au frais pour la nuit

- Le jour même sortez la pâte du frigo.

Le jour même sortez la pâte du frigo

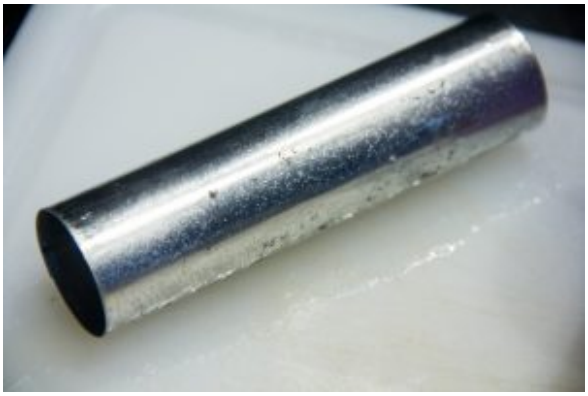
- Étalez-la finement sur votre plan de travail. Si vous avez un laminoir à pâtes utilisez-le! C’est le meilleur moyen pour obtenir un pâte très régulière en épaisseur. Détaillez votre pâte en carré de 8 cm sur 8.

Étalez-la finement sur votre plan de travail; Si vous avez un laminoir à pâtes utilisez-le! C’est le meilleur moyen pour obtenir un pâte très régulière en épaisseur. Détaillez votre pâte en carré de 8 cm sur 8

- Puis étirez deux extrémités opposées de vos petits carrés de pâte de manière à former un petit losange.

Puis étirez deux extrémités opposées de vos petits carrés de pâte de manière à former un petit losange

- Huilez vos tubes en inox. **C’est important! Sinon vous n’arriverez jamais à décoller la pâte du tube lorsqu’elle sera cuite**.



Huilez vos tubes en inox

- Et on enroule les carrés de pâte sur les rouleaux. Puis badigeonnez le dessous de la pointe qui vient fermer le rouleau de pâte. Et on badigeonne également le dessus de cette pointe lorsqu’elle est rabattu sur la pâte en insistant bien sur les rebords de la pointe. **C’est aussi un point important! Cela permet de bien souder la pâte et éviter ainsi que cette dernière ne s’ouvre et se désolidarise du tuyau au moment de la cuisson.**

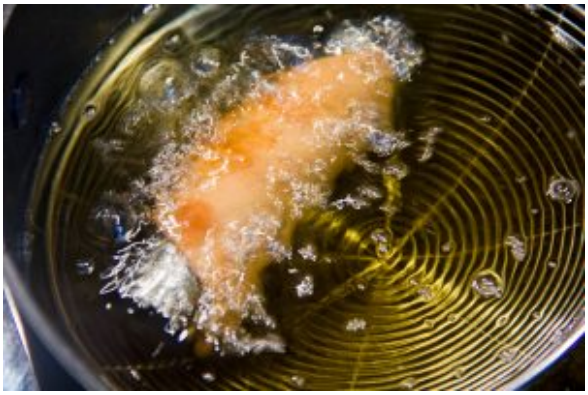
Et on enroule les carrés de pâte sur les rouleaux. Puis badigeonnez le dessous de la pointe

le Cannoli est enroulé

- Réservez au frigo les cannoli sur un plateau pendant une heure. **C’est également important!. La pâte sera bien froide et le blanc d’œuf aura eu le temps de sécher et de bien coller. Cela vous évitera de voir vos cannoli s’ouvrir pendant la cuisson…**

Réservez au frigo les cannoli sur un plateau pendant une heure

- Faites chauffer votre bain d’huile à 180°. Puis plongez les rouleaux **sans ôter le tube en inox** dans le bain de friture. Procédez un par un. Avec votre écumoire maintenez-le dans le bain pendant 30 secondes pour éviter qu’il ne remonte à la surface. Puis vous pouvez ôter l’écumoire et laissez le canolli dorer encore 30 à 45 secondes.



Puis plongez les rouleaux sans ôter le tube en inox dans le bain de friture

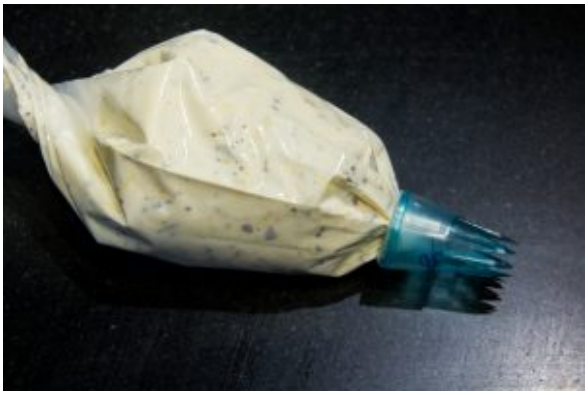
- Disposez les cannoli au fur et à mesure sur du papier absorbant. Attendez 30 secondes après la sortie du bain, puis en vous protégeant avec les mains avec des chiffons (c’est encore **très chaud**), **ôtez immédiatement les tubes**. Enveloppez le tube de votre main et avec l’autre main saisissez l’extrémité du tube auquel vous allez imprimer un petit mouvement rotatif pour le désolidariser du biscuit. **Si vous oubliez d’enlever les tubes quand ils sont chaud il sera impossible de le faire par la suite sans casser le biscuit…**

Disposez les cannoli au fur et à mesure sur du papier absorbant

- On range ses cannoli sur un plat et on les saupoudre de sucre glace.

On range ses cannoli sur un plat et on les saupoudre de sucre glace

- Mettez la crème dans une poche à douille. **Utilisez une douille avec un calibre assez gros: n’oubliez pas que vous avez des petits morceaux (éclats de chocolat ou pistaches etc) qui risquent de coincer à la sortie…**



Mettez la crème dans une poche à douille

- Et on rempli ses cannoli de crème **au dernier moment pour éviter que la crème ne ramollisse vos cornets**. **Petit conseil: n'essayez pas de remplir vos cannoli d'un seul coup mais procédez en deux fois: remplissez la moitié d'un côté et l'autre moitié de l'autre côté.**

Et on rempli ses cannoli de crème

- Enfin disposez aux extrémités l'élément qui rappelle les saveurs de sa garniture (copeaux de chocolat, oranges confites, pistaches…); Et on finit en saupoudrant encore d'un peu de sucre glace. C'est-y pas gourmand?

Cannoli (Épreuve de Mercotte, le Meilleur Pâtissier 2017)

Cannoli (Épreuve de Mercotte, le Meilleur Pâtissier 2017)

Cannoli (Épreuve de Mercotte, le Meilleur Pâtissier 2017)

Les proportions de Mercotte: pour 30 cannoli

pour la pâte

- 77 g de sucre
- 77 g de beurre
- 2 g de cannelle
- 443 g de farine
- 177 g de vin blanc
- 24 g de jaune d’oeuf

pour la crème pistache

- 394 g de ricotta
- 394 g de mascarpone
- 189 g de pâte de pistache
- 24 g de kirsch (que je trouve bizarre pour un gâteau

sicilien)

pour la marmelade de fraise

- 332 g de purée de fraise
- 50 g de sucre
- 26 g de glucose
- 20 g de sucre
- 5 g de pectine
- 40 g de jus de citron