

*Γλυκά  
παντρέματα...*

# Πρόλογος

Όταν το 2017 έγραψα το πρώτο μου βιβλίο, το *Σχολείο ζαχαροπλαστικής*, στόχος μου ήταν να σας αποδείξω ότι τα γλυκά είναι εύκολα.

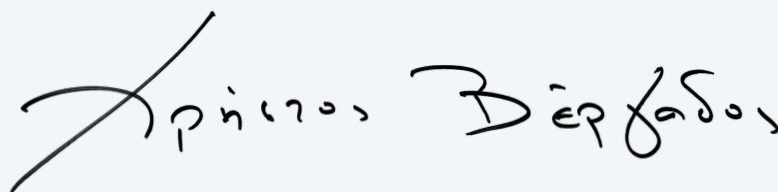
Το 2019, γράφοντας το δεύτερο βιβλίο μου, *Γλυκά χωρίς...*, ήθελα να γίνει γνωστό πως τα γλυκά μπορούν να είναι για όλους.

Στα χρόνια που μεσολάβησαν η πορεία που χάραξα, τα μέρη που επισκέφθηκα, οι τεχνικές που επεξεργάστηκα μου δημιούργησαν μία βαθιά επιθυμία για νέες και πρωτότυπες συνταγές, για συνταγές που με οδηγό την έμπνευση και την αγάπη για αυτό που κάνω κατέληξαν σε ένα ιδανικό πάντρεμα ιδεών και γεύσεων.

Στις σελίδες που ακολουθούν εσείς κι εγώ γινόμαστε συνοδοιπόροι σε ένα δημιουργικό ταξίδι με προορισμό την απόλυτη ανακάλυψη πως η λαχτάρα για ένα γλυκό είναι κάτι παραπάνω από ένα σύνολο βημάτων εκτέλεσης, είναι μία απόλυτη αίσθηση ευτυχίας, η οποία παίρνει ζωή μέσα από τη δική μου έμπνευση και τη δική σας επιθυμία.

Λαχταριστές γεύσεις που θυμίζουν γλυκά που αγαπήσαμε μικροί, μοναδικά αρώματα που θυμίζουν στιγμές που ερωτευτήκαμε μεγαλώνοντας παρουσιάζονται δεμένα όλα μαζί σε μία αρμονική πανδαισία χρωμάτων, που θα σας παρασύρει να γίνετε κι εσείς ζαχαροπλάστες για μία ή και περισσότερες ημέρες. Μία διαδικασία που εγώ θα σας προτρέψω να κάνετε δική σας και να τολμήσετε και τα δικά σας παντρέματα, ώστε να γεμίσει το σπίτι σας με θαλπωρή, χαμόγελα και γεύσεις ευτυχίας.

Φτάνοντας σήμερα στο 2023, έχετε ήδη αρχίσει να ξεφυλλίζετε το τρίτο μου βιβλίο, ένα βιβλίο 50 «γλυκών παντρεμάτων», ένα βιβλίο 150 συνταγών! Γιατί; Μα γιατί φυσικά τα γλυκά... είναι έρωτας.

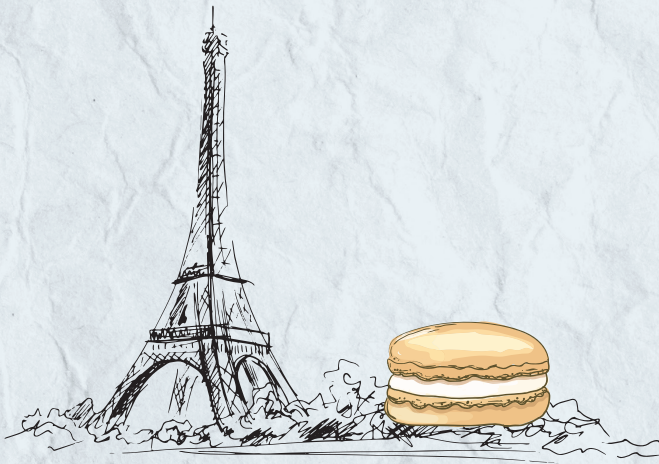


Χρήστος Βέρβερις



# Μπακλαρόν

## Μια ιστορία αγάπης



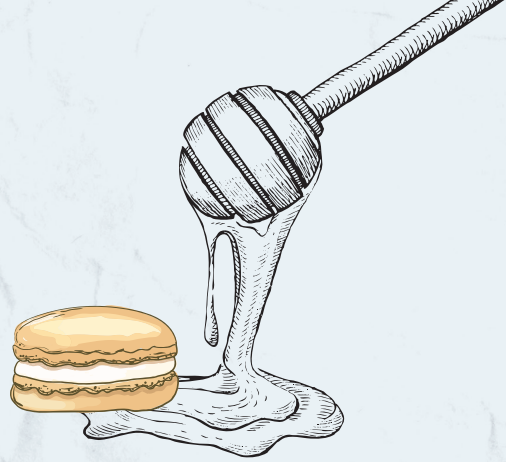
Μια φορά και έναν καιρό ήταν ένα γλυκάκι τρομερό που το λέγανε Μακαρόν και ζούσε στη Γαλλία, αλλά οι προ-προ-πρόγονοί του ήταν από την αναγεννησιακή Ιταλία. Το Μακαρόν ήταν πολύ αγαπητό, είχε φίλους και θαυμαστές όπου πήγαινε και όλοι ήθελαν κάτι από αυτό. Οι περισσότεροι βέβαια αυτό που ήθελαν ήταν να το κάνουν μια μπουκίτσα, αν και ήταν μια σταλίτσα. Έλεγαν πως μια τόση δα μπουκιά θα σου πάρει τα μυαλά!

Όμως, παρότι έδινε χαρά στους άλλους, το Μακαρόν συχνά ένιωθε άδειο μέσα του. Τίποτε δεν το γέμιζε. Ήθελε να προσφέρει, να δημιουργήσει, να εξελιχθεί! Όμως κανείς δεν ενδιαφερόταν. Όλοι ήθελαν να παραμείνει εντελώς ίδιο. Να μην αλλάξει ποτέ. Να μη χαλάσει τη συνταγή. Έτσι, μια μέρα αποφάσισε να εγκαταλείψει τη Γαλλία και να ταξιδέψει. Να γνωρίσει και άλλες συνταγές. Να λαχταρήσει! Ήθελε να βρει ποιο ήταν τελικά το νόημα στη γλυκανάλατη ζωή του.

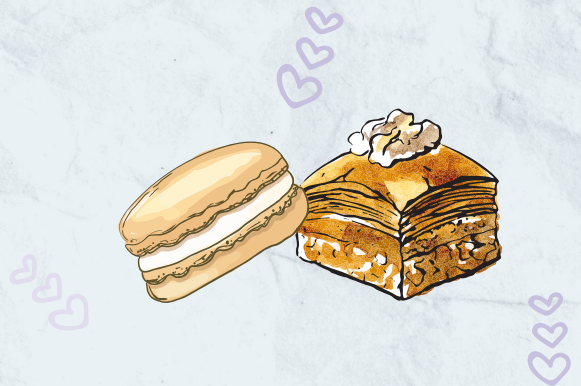


Για μήνες κυλούσε σε δρόμους και δρομάκια. Ταξίδευε μέσα από πόλεις και χωριά. Γνώρισε υλικά και συνταγές. Είχε βραδιές λαχταριστές. Στην Ισπανία μια φουρνάρισα του έδωσε αμύγδαλο αλεσμένο, ενώ στη Ζανζιβάρη ανακάλυψε κανέλα και γαρίφαλο καλά κρυμμένο. Στην Κροατία μάζεψε αβγά και στην Ελλάδα ανέβηκε σε μια μεγάλη καρυδιά. Όμως κάτι έλειπε ακόμη και το μικρό Μακαρόν είχε πια δική του γνώμη. Συνέχισε λοιπόν να ψάχνει και ο δρόμος του το έφερε στα παράλια της Τουρκίας, όπου κόλλησε σε κάτι που έμοιαζε με μέλι. Φοβήθηκε ότι εκεί θα μείνει, ότι αυτό του μέλλει!

Και, ενώ όλα φαίνονταν να έχουν χαθεί και νόμιζε ότι θα το καταπιεί για πάντα η γη, μπροστά του εμφανίστηκε ένας Μπακλαβάς, σωστός μπελάς. Βαρύς κι ασήκωτος φαινόταν, αλλά ήταν φτιαγμένος από μαλακό φύλλο ζύμης και είχε μια καρδιά γερό καρύδι. Ερχόταν και αυτός από μια μεγάλη οικογένεια γλυκών μπελάδων που χανόταν στους αιώνες. Ο Μπακλαβάς προσπάθησε να βοηθήσει το μικρό Μακαρόν να ξεκολλήσει από το μέλι, αλλά ήταν αδύνατον. Κόλλησε, βλέπετε, και αυτός.



«Μη φοβάσαι, μικρό Μακαρόν. Εγώ είμαι εδώ», είπε και το πήρε αγκαλιά τόσο σφιχτά, που Μακαρόν και Μπακλαβάς κόλλησαν για τα καλά. Τα υλικά του Μπακλαβά έσμιξαν με τα υλικά του Μακαρόν και έγιναν ένα. Από τους δυο τους γεννήθηκε ένα Μπακλαρόν με τη γαλλική φινέτσα του Μακαρόν και την ανατολίτικη γοητεία του Μπακλαβά. Μαζί έγιναν κάτι άλλο και διαφορετικό, ένα πάντρεμα μοναδικό!



**Μαρίνα Γιώτη**, συγγραφέας και εικονογράφος παιδικών βιβλίων

[www.marinagioti.gr](http://www.marinagioti.gr)

# Μπισκοτόπιτα

12 μερίδες

## Για την πραλίνα

### Υλικά

400 γρ. φουντούκια  
καβουρδισμένα  
150 γρ. ζάχαρη  
50 γρ. ηλιέλαιο  
200 γρ. σοκολάτα  
κουβερτούρα γάλακτος  
1 κάψουλα βανίλιας

### Εκτέλεση

Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά ρίχνουμε τη μισή ποσότητα της ζάχαρης ανακατεύοντας με ξύλινη κουτάλα ανά διαστήματα, μέχρι να αρχίσει να λιώνει. Στη συνέχεια προσθέτουμε και την υπόλοιπη ζάχαρη εξακολουθώντας να ανακατεύουμε ανά διαστήματα, μέχρι να γίνει διαυγής καραμέλα ανοιχτού καφέ χρώματος. Προσθέτουμε μέσα στην καραμέλα τα φουντούκια και τα ανακατεύουμε έτσι ώστε να κρυσταλλώσουν. Τα αδειάζουμε σε μια λαδόκολα και αφήνουμε να κρυώσουν τελείως. Σπάμε σε κομμάτια και τα χτυπάμε στο μπλέντερ μαζί με το ηλιέλαιο πολύ καλά, μέχρι να γίνουν σαν αλοιφή. Λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί, την προσθέτουμε στο παραπάνω μείγμα μαζί με τη βανίλια και ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.

## Για τη ζύμη μπισκότου

### Υλικά

200 γρ. βούτυρο  
250 γρ. ζάχαρη καστανή  
1 αβγό  
2 κάψουλες βανίλιας  
320 γρ. αλεύρι  
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
150 γρ. σταγόνες  
σοκολάτας

### Εκτέλεση

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε με το χέρι το βούτυρο με την καστανή ζάχαρη. Στη συνέχεια ρίχνουμε το αβγό και, μόλις απορροφηθεί, προσθέτουμε τις βανίλιες, το μπέικιν πάουντερ, το αλεύρι και 100 γρ. από τις σταγόνες σοκολάτας. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές ζυμάρι.

# Πάντρεμα

Κρατάμε στην άκρη το 1/3 της ζύμης. Σε ένα βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψί περίπου 20 εκ. απλώνουμε στρώνοντας τα υπόλοιπα 2/3 της ζύμης φροντίζοντας να καλύψουμε και τα τοιχώματα του ταψιού. Ρίχνουμε στο εσωτερικό την πραλίνα. Ανοίγουμε το 1/3 της ζύμης που έχουμε κρατήσει στην άκρη και σκεπάζουμε την μπισκοτόπιτα. Πιέζουμε τις άκρες να ενωθούν και πασπαλίζουμε την επιφάνεια με τα υπόλοιπα 50 γρ. από τις σταγόνες σοκολάτας. Ψήνουμε στους 180 °C στον αέρα για περίπου 40-45 λεπτά, μέχρι να πάρει χρώμα.





# Cookies brownies

20 τεμάχια

## Για τα cookies

### Υλικά

200 γρ. σοκολάτα  
κουβερτούρα  
60 γρ. βούτυρο  
2 αβγά  
60 γρ. ζάχαρη καστανή  
40 γρ. ζάχαρη άχνη  
100 γρ. αλεύρι  
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
100 γρ. σταγόνες  
σοκολάτας

### Εκτέλεση

Λιώνουμε σε μπεν μαρί το βούτυρο με τη σοκολάτα. Χτυπάμε στο μίξερ τα αβγά μαζί με τα δύο είδη ζάχαρης μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε στο μείγμα των αβγών το μείγμα της σοκολάτας και ομογενοποιούμε. Σταματάμε το χτύπημα και προσθέτουμε στο μείγμα το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και τις σταγόνες σοκολάτας. Ανακατεύουμε με μαρίζ μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Τέλος, τοποθετούμε για λίγο στο ψυγείο.

## Για τη σάλτσα φιστικοβούτυρο

### Υλικά

60 γρ. φιστικοβούτυρο  
130 γρ. κρέμα γάλακτος  
1 κ.σ. γλυκόζη  
30 γρ. ζάχαρη καστανή

### Εκτέλεση

Σε μια μικρή κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά ρίχνουμε όλα τα υλικά ανακατεύοντας ανά διαστήματα με μαρίζ. Μόλις ξεκινήσει να βράζει η σάλτσα, κατεβάζουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει τελείως. Προαιρετικά, αν θέλουμε τη σάλτσα πιο ρευστή, ρίχνουμε λίγο νερό μόλις την κατεβάσουμε από τη φωτιά.

# Πάντρεμα

Με τη βοήθεια δύο κουταλιών παίρνουμε μικρές ποσότητες από το μείγμα (περίπου 30 γρ.) και τις τοποθετούμε σε λαμαρίνα καλυμμένη με λαδόκολα, αφήνοντας κενό μεταξύ τους για να μην κολλήσουν. Ψήνουμε στους 170 °C για περίπου 8 λεπτά. Μόλις κρυώσουν τελείως τα cookies, τα περιχύνουμε με τη σάλτσα φιστικοβούτυρο.



# Choco tlan

15 μερίδες

## Για την καραμέλα

### Υλικά

200 γρ. ζάχαρη

150 γρ. νερό

χυμός από 1/2 λεμόνι

### Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε τη ζάχαρη, το νερό και τον χυμό λεμονιού να βράσουν για περίπου 10 λεπτά, μέχρι το μείγμα να πάρει καστανό διαυγές χρώμα. Βουτυρώνουμε καλά μια στρογγυλή φόρμα για κέικ, περιχύνουμε την καραμέλα στη βάση της και αφήνουμε να κρυώσει.

## Για την κρέμα flan

### Υλικά

400 γρ. γάλα εβαπορέ  
400 γρ. ζαχαρούχο γάλα  
4 αβγά  
3 κάψουλες βανίλιας

### Εκτέλεση

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά μέχρι να βεβαιωθούμε ότι έχουν διαλυθεί τα αβγά. Περνάμε το μείγμα από σουρωτήρι και το ρίχνουμε στη φόρμα του κέικ πάνω από την караμέλα. Σκεπάζουμε τη φόρμα με αλουμινόχαρτο και την τοποθετούμε σε μια βαθιά λαμαρίνα. Ρίχνουμε μέχρι τη μέση της λαμαρίνας ζεστό νερό και ψήνουμε στους 180 °C στον αέρα για περίπου 25 λεπτά. Βγάζουμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει.

# Πάντρεμα

## Για το κέικ σοκολάτας

### Υλικά

230 γρ. βούτυρο  
230 γρ. ζάχαρη  
3 αβγά  
200 γρ. γάλα  
200 γρ. αλεύρι  
50 γρ. κακάο  
1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ  
2 κάψουλες βανίλιας

### Εκτέλεση

Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Κατόπιν ρίχνουμε ένα ένα τα αβγά και, μόλις απορροφηθούν, ρίχνουμε το γάλα. Τέλος, προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ομογενοποιούμε. Αδειάζουμε το μείγμα του κέικ πάνω από την κρέμα καραμελέ, σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και ξαναψήνουμε στη λαμαρίνα με το νερό για περίπου μία ώρα ακόμα. Αφήνουμε το γλυκό να κρυώσει, αναποδογυρίζουμε και ξεφορμάρουμε.





