



Δημήτρης Μακρυνιώτης

Δημήτρης Μακρυνιώτης



Ο Δημήτρης Μακρυνιώτης, γεννημένος στην Αθήνα, είναι ένας διακεκριμένος ζαχαροπλάστης, γνωστός για τις ευφάνταστες και προσιτές γλυκές δημιουργίες του. Από μικρή ηλικία, γοητεύτηκε από την τέχνη της ζαχαροπλαστικής, παρακολουθώντας τη μητέρα του να φτιάχνει γλυκά, γεγονός που πυροδότησε το πάθος του για το επάγγελμα.

Στην ηλικία των 35 ετών, έκανε μια καθοριστική αλλαγή στην καριέρα του για να ακολουθήσει την αγάπη του για τη ζαχαροπλαστική. Τελειοποίησε τις δεξιότητές του, σπουδάζοντας σε κορυφαίες σχολές σε Παρίσι και Αθήνα, όπως η École Bellouet Conseil, η École Professionnelle Lenôtre, η L'École du Grand Chocolat Valrhona, η École de Pâtisserie de Stéphane Glacier και η École Chef d'Oeuvre. Το 2014, η αφοσίωση και η εξειδίκευσή του αναγνωρίστηκαν, καθώς του απονεμήθηκε ο τίτλος του Καλύτερου Ζαχαροπλάστη στην Ελλάδα.

Από το 2015 είναι μια οικεία παρουσία στην ελληνική τηλεόραση, μοιράζοντας τις γνώσεις του και εμπνέοντας το κοινό να δημιουργεί απλά αλλά πεντανόστιμα γλυκά.

Πέρα από την τηλεόραση, προσφέρει συμβουλευτικές υπηρεσίες σε εστιατόρια και ξενοδοχεία, διδάσκει σε σχολές ζαχαροπλαστικής και διοργανώνει σεμινάρια για λάτρεις της ζαχαροπλαστικής.

Blondies

από τον Δημήτρη Μακρυνιώτη

Υλικά

- 140 γρ. βούτυρο αγελάδος
- 150 γρ. λευκή κουβερτούρα
- 200 γρ. καστανή ζάχαρη
- 3 μεσαία αβγά
- 230 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 150 γρ. αποξηραμένα φρούτα



Εκτέλεση

Σε ένα κατσαρολάκι, βάζουμε το βούτυρο με την καστανή ζάχαρη και ζεσταίνουμε σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας με ένα σύρμα, μέχρι να λιώσει τελείως η ζάχαρη.

Έπειτα, κατεβάζουμε το κατσαρολάκι από την φωτιά, προσθέτουμε την λευκή κουβερτούρα που πριν έχουμε κόψει σε κομματάκια και ανακατεύουμε με το σύρμα, μέχρι να γίνει ένα ομοιογενές μείγμα.

Αμέσως μετά, ανακατεύοντας με μια μαρίζ, προσθέτουμε στο μείγμα το αλεύρι, έπειτα τα αβγά και τέλος τα αποξηραμένα φρούτα.

Αφού ανακατευτεί καλά το μείγμα μας, το αδειάζουμε σε ένα ταψάκι που έχουμε στρώσει με αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στην μεσαία σχάρα, στους 190-200 βαθμούς, στον αέρα, για 20 λεπτά.



Γαλατόπιτα με σοκολάτα

από τον Δημήτρη Μακρυγιώτη

Υλικά

- 1 λίτρο φρέσκο γάλα πλήρες
- 160 γρ. ζάχαρη
- 4 μεσαία αβγά
- 80 γρ. κορν φλάουρ
- 200 γρ. κλασική κουβερτούρα



Εκτέλεση

Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε καλά, με ένα σύρμα χειρός, τα αβγά με το κορν φλαουρ και την ζάχαρη (κρατάμε πολλή λίγη ποσότητα ζάχαρης για το γάλα).

Σε ένα κατσαρολάκι, ζεσταίνουμε το γάλα μαζί με την μικρή ποσότητα της ζάχαρης.

Λίγο πριν πάρει βράση το γάλα, το κατεβάζουμε από την φωτιά και το προσθέτουμε σιγά σιγά στο μείγμα των αβγών, ενώ ανακατεύουμε καλά με το σύρμα.

Αμέσως μετά, αδειάζουμε όλο το μείγμα πίσω στο κατσαρολάκι μας και ανακατεύοντας με το σύρμα, ζεσταίνουμε σε μεσαία φωτιά μέχρι να πήξει η κρέμα μας.

Κατεβάζουμε από την φωτιά και προσθέτουμε την κουβερτούρα μας, ανακατεύοντας, μέχρι να γίνει μία ομοιογενής σοκολατένια κρέμα.

Αδειάζουμε σε μακρόστενη φόρμα κέικ που έχουμε στρώσει αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς, στον αέρα, για περίπου 40 λεπτά.

Αφού ψηθεί η κρέμα μας, την αφήνουμε λίγο να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου και έπειτα την βάζουμε στο ψυγείο για 2 ώρες.

Αφού παγώσει η κρέμα, ξεφορμάρουμε και γαρνίρουμε με κακάο.



Ραβανί Ξηρομέρου

από τον Δημήτρη Μακρυνιώτη

Υλικά

- 600 ml ελαιόλαδο
- 500 γρ. ζάχαρη
- 720 ml νερό
- 250 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- 800 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 3/4 κ.σ. γαρύφαλλο
- 1/2 κανέλα
- Σουσάμι και ζάχαρη για το πασπάλισμα



Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το λάδι και την ζάχαρη ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα ώσπου να ροδίσει.

Κατεβάζουμε από την φωτιά, ρίχνουμε το νερό και ανακατεύουμε.

Αμέσως μετά, το βάζουμε ξανά στη φωτιά και ανακατεύουμε ώσπου να λιώσει η ζάχαρη.

Στη συνέχεια, ρίχνουμε το σιμιγδάλι σταδιακά ανακατεύοντας διαρκώς.

Όταν αρχίζει να πήζει, προσθέτουμε το αλεύρι σταδιακά μαζί με την κανέλα και το γαρύφαλλο, ανακατεύοντας καλά, μέχρι να γίνει σχεδόν σαν ζυμάρι.

Λαδώνουμε ένα ταψί και το πασπαλίζουμε με σουσάμι.

Τοποθετούμε το μείγμα στο ταψί και το απλώνουμε ομοιόμορφα.

Πασπαλίζουμε και από πάνω με σουσάμι και κόβουμε σε κομμάτια μέχρι κάτω.

Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 1 ώρα στον αέρα και πάνω - κάτω αντίσταση.

Τέλος, όταν το βγάλουμε από το φούρνο, πασπαλίζουμε με ζάχαρη, κανέλα και λίγο γαρύφαλλο.



Ρυζόγαλο φούρνου

από τον Δημήτρη Μακρυνιώτη

Υλικά

- 1600 ml γάλα
- 60 γρ. ρύζι γλασέ
- 180 γρ. ζάχαρη
- 160 γρ. κορν-φλάουρ
- 2 κρόκους μεσαίων αβγών
- 1 βανιλίνη και ξύσμα από ένα πορτοκάλι



Εκτέλεση

Βάζουμε το ρύζι σε ένα σουρωτήρι και το ξεπλένουμε καλά μέχρι να βγαίνει το νερό διάφανο.

Αμέσως μετά βάζουμε σε μια μεγάλη κατσαρόλα το 1 λίτρο από το γάλα μαζί με το ρύζι και βράζουμε για 10-12 λεπτά από την στιγμή που θα ξεκινήσει ο βρασμός.

Προσθέτουμε τη ζάχαρη, τη βανιλίνη και το ξύσμα και ανακατεύουμε.

Σε ένα μπολ, διαλύουμε στα 700 ml γάλα το κορν-φλάουρ, συνεχίζοντας το ανακάτεμα ρίχνουμε και τους κρόκους.

Αδειάζουμε το μείγμα μας στην ζέστη κατσαρόλα.

Ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να πήξει ελαφρώς το ρυζόγαλο.

Το μοιράζουμε σε πυρίμαχα μπολάκια και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220 βαθμούς για 12-15 λεπτά.

