

NAGY szaloncukor TESZT



FOTÓ: KAUNITZ TAMÁS

Szalonképes marcipánosok

Ünnepek idején nagy dilemma, mi kerüljön az ízérzékeny felhasználó karácsonyfájára. Ha a marcipános szaloncukrot részesíti előnyben, a **Magyar Konyha** segít az eligazodásban.

Szöveg: **Salamon Csaba**



hagyományos, fondant-alapú szaloncukor ma már szinte alig kapható, a prémiumtermékek többsége inkább bonbonszerű,

tömény desszert. A választékból talán még a marcipános az, amelyet igényesebb termelők is készítenek, ezért tesztünkhöz étcsokoládés marcipános szaloncukrokat szerezünk be. A tesztet a szaloncukor boltokban való megjelenésére – november közepére – időzítettük. Néhány termelő, például a Ghraoui vagy a Cadeau manufaktúra ekkor

1

SULYÁN

mézes-narancsos marcipános

PONT:

1 4

Puha marcipán, ízében kandírozott narancs dominál.

9800 FT/KG

2

AUGUSZT

(Fény utca)

PONT:

1 3, 5

Puha, természetes mandulaízü marcipán.

12 000 FT/KG

3

DAUBNER

PONT:

1 3

Krémés marcipán erőteljes keserűmandula-aromával.

7000 FT/KG

3

SOMMER

PONT:

1 3

Hagyományos marcipán karakteres mandulaízzel.

9100 FT/KG

3

CSOKISS

belga csokis, marcipános

PONT:

1 3

Puha, erőteljes ízű marcipán.

14 990 FT/KG

még nem készített, mások – mint a Demeter vagy a Lissé – marcipános szaloncukorral nem rukkoltak még elő. Valahol csak ízesített marcipános terméket kaptunk, ezekenél a táblázatban jelezzük, ha nem alap étcsokoládés marcipán került a zsűri elé.

A teszt a Stand étteremben zajlott. A zsűri tagjai: Bálint Levente, Ben Morris, Bíró Lajos, Hamvas Zoltán, Kelemen Helmut, Madary Orsolya, Nagy Róbert, Segal Viktor.

PONTOZÁS

A pontozás a szokásos 20 pontos rendszerben történt. A zsűri által adott pontszámok (tételenként a legalacsonyabb és a legmagasabb pontszámot figyelmen kívül hagyva) alapján állítottuk fel a tesztalanyok közötti sorrendet, a jelzett pontszám az ilyen módon számolt összpontszámából képzett átlag, 0,5-re kerekítve.



EREDMÉNY

Az első helyezést a veresegyházi Sulyán cukrászda terméke nyerte el. A cukrászda az utóbbi években nagy hangsúlyt helyez a minőségi alapanyagokból készülő szaloncukor készítésére. A teszt idején csak ízesített marcipános szaloncukrokat árultak, ezek közül a mézes-narancsos verziót választottuk, a zsűrinek tetszett a kandírozott narancsal kombinált marcipán.

A második helyre a budapesti, Fény utcai Auguszt Cukrászda szaloncukra került. Termékük krémes állagú klasszikus, a mandula természetes ízét kedvelőknek ajánlott.

Harmadik helyezést a hasonló pontszámokra tekintettel három terméknek is kiosztottunk.



A budapesti Daubner és Sommer cukrászdák, valamint a dunaújvárosi Csokiss manufaktúra marcipánja egyaránt krémes állagú, a Daubneré erőteljesebb ízvilágú, a másik kettőben inkább letisztult mandulaíz érezhető.

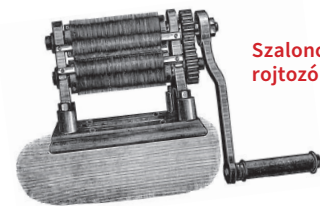
A pontszámokat tekintve nem sokkal maradt el tőlük a székesfehérvári Damniczki cukrászda terméke. Az ő kínálatuk gerincét a gyümölcsalapú változatok jelentik, de marcipános szaloncukruk is hasonló technikával készül: a masszát nem hidegen préselik, hanem melegítve, narancssal megkent formába öntik, így a tiszta íz megőrzése mellett könnyű,

szinte zselés állagú szaloncukor a végeredmény.

A nagyobb, közismert gyártók sokféle kapható termékei is jól szerepeltek.

A táblázatban szereplő árak, ha a termék többféle csomagolásban is elérhető, a kimért változatra érvényesek.

15 000 FT/KG



Szaloncukorpapírojtó berendezés

10 000 FT/KG

Jó

DAMNICZKI

PONT:

1 2 5

Könnyed, szinte zselés állag, tiszta, narancsos marcipánízzel.

12 000 FT/KG

Jó

STÜHMER
Aranydesszert

PONT:

1 2

Csokoládékrémes marcipán.

10 990 FT/KG

Jó

SZAMOS

PONT:

1 1

Klasszikus, tömör krémes marcipán.

8500 FT/KG

Ajánlható

TESCO FINEST
pörkölt mandulás marcipános

PONT:

1 0 5

Pörkölt mandulával feldobott klasszikus marcipán.

10 667 FT/KG

Ajánlható

SZERENCSI
vörös áfonyás lübecki marcipános

PONT:

1 0

Szokásosnál kicsit szárazabb, tömör marcipán aszalt gyümölcsrel.

9344 FT/KG

5000 FT/KG

0 FT/KG