

Dívány

lajfhekk gesztenyepüré teszt vakteszt gasztro vásárlás desszert gesztenye édesség sütés főzés

TESZT: MEGVAN, MELYIK A LEGJOBB GESZTENYEMASSZA A KARÁCSONYI MENÜHÖZ



Fuhász Edina

2017. december 21., csütörtök 09:35

Ezen a héten a nagyobb üzletekben beszerezhető gesztenyemasszákat kóstoltuk végig, és most végre sikerrel jártunk.

Bár a múlt héten elég szomorú végeredménnyel zárult a [tejszínhabspray tesztünk](https://divany.hu/lajfhekk/2017/12/12/tejszin_tejszinhab_teszt_vakteszt_gasztro_teszt_habspray/) ([//divany.hu/lajfhekk/2017/12/12/tejszin_tejszinhab_teszt_vakteszt_gasztro_teszt_habspray/](https://divany.hu/lajfhekk/2017/12/12/tejszin_tejszinhab_teszt_vakteszt_gasztro_teszt_habspray/)), azért megkóstoltunk néhány mirelit gesztenyemasszát is, hiszen a karácsony a legtöbb helyen elképzelhetetlen egy jó kis gesztenyepüré nélkül.



TESZT: KÁR ILYEN TEJSZÍNHAZZAL ELRONTANI EGY SÜTEMÉNYT

A flakonos tejszínhab az a műfaj, ahol még a legjobb is rossz.

[Tovább »](#)

<https://ad.adverticum.net/C/4493179/5016261/501625800/1515291215722/divany.hu/5016257?u=1604185816447881986720>
 hirdetés

A testben Pataki Ádám, a [Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületének](https://www.cukraszat.net/) (https://www.cukraszat.net/) elnökségi tagja volt most is a segítségünkre, akinél ráadásul családi vonatkozása is

van a gesztenyemasszának: "Egy időben nagyapám Sopronba járt egy haverjához gesztenyéért, és mi is csináltunk gesztenyemasszát."



Fotó: Kaszás Tamás / Dívány

A klasszikus verzió

"Az igazi klasszikus gesztenyemassza az úgy készül, hogy megfőzik a gesztenét. Nekünk volt egy olyan szeparátorunk is, ami kiszedte a gesztenyehúst és liszt finomságúra őrölte, míg a gép végén kijött a gesztenye héja, ezt Laci bácsi elvitte és ezzel fűtött télen. A gesztenyeliszt ezután belemegy egy passzírozógépbe. Ezt úgy kell elképzelni, mint egy húsdaráló, csak a tengelyes részén van egy szitaszerű rész, és a gesztenye spagettiszerűen jön ki rajta. Ha ez a lépés megvan, egy kis cukorral és pici kis vízzel összegyúrjuk, míg meleg, aztán lehűtjük, összecsomagoljuk és lefagyasztjuk"- mesélte Pataki Ádám, aki elmondta, hogy a boltok polcain gesztenyébe néha babot is raknak, mert nem veszi észre az ember, viszont olcsóbb.

Haladók otthon is kipróbálhatják

Bár mindenképpen macerás, de aki házit szeretne, annak azt javasolja a cukrász, hogy a főtt gesztenét még egy kis tejszínnel főzze, majd pürésítse le, és adjon hozzá egy kis cukrot. És ahogyan azt nem győzzük hangsúlyozni, ne tegyél hozzá tejszínhab sprayt, mert azzal csak elrontod.

A teszt

Most is a nagy áruházláncoknál elérhető termékeket választottunk. Tetsztelés előtt a gesztenyemasszákat felengedtük és lereszeltük, semmivel nem ízesítettük őket, és persze sem a szerkesztőség, sem a szakértőnk nem tudta, hogy éppen melyik márka masszáját kóstolja. A kapott pontokból aztán átlagot vontunk, és így jött ki a végeredmény.



Fotó: Kaszás Tamás / Dívány

Versenyen kívül

Gelato Italiano 100% natúr gesztenyemassza (369 forint/ 250g, Tesco)

Egyedül a szakértőnk jött rá a turpisságra, vagyis arra, hogy ebben a gesztenyemasszában nincs semmi más, csak gesztenye. Ez a tesztelőinknek nem igazán jött be, ők hiányolták belőle a jellegzetes ízeket, ám Pataki Ádám elmondta, hogy azért lehet jó választás ezt venni, mert egyrészt érződik rajta, hogy rendben van a gesztenye, és mindenki úgy ízesítheti, ahogyan szeretné, másrészt ezt húsételekhez is nagyon jól fel lehet használni.



Fotó: Kaszás Tamás / Dívány

Sarokpont natúr gesztenyemassza (429 forint / 250 g, Lidl)

Szintén egy 100 százalékos termék, erre viszont már nemcsak a szakértőnk jött rá, hanem az egyik tesztelő is, aki szerint ennek tényleg jó gesztenye íze van, csak nagyon száraz és túl halvány, és a véleményét Pataki Ádám is osztotta.



Fotó: Kaszás Tamás / Dívány

5. helyezett

Massa klasszikus gesztenyepüré (369 forint/ 250 g, Tesco) 1,8 pont (Szakértő: 2 pont)

Az utolsó helyezett termékben 73 százalék a gesztenye, a többi cukor és aromák. Egyébként a tesztben nem ez a legkevesebb gesztenyeszázávalékkal bíró versenyző, ám az mégis jobban teljesített. Az utolsó helyet annak köszönheti, hogy elég szárazra sikeredett, és bár a rumaromát többen is érezték, szakértőnk szerint éppen az vele a baj, vagyis túlságosan az aromák dominálnak benne, nem pedig a gesztenye. A Massa massa még olyan jelzőket kapott, minthogy tapadós és mű, illetve azt, hogy "Ez meg mi? Mintha összekaparták volna a konyhai hulladékot." Úgy látszik, hogy a tesztelőink több pontot adtak a mű ízekre, mint az aromákra.



Fotó: Kaszás Tamás / Dívány

4. helyezett

Auchan Tuti Tipp gesztenye desszert (199 forint/ 200 g, Auchan) 2,6 pont (Szakértő: 1 pont)

"Száras, íztelen, de mégis kellemetlen mellékíz" - írta róla a szakértőnk. Hogy minek lehet kellemetlen mellékíze, az nehéz kérdés, ugyanis ennek a terméknek mindössze a fele gesztenye, a többi az mind olyan, amiről simán elhisszük, hogy mellékíze van. Cukor, rizsliszt, növényi habalap (víz, teljes mértékben hidrogénezett növényi olajok), pálmazsír, írópor, sovány tejpormaltodextrin, emulgálószer (zsírsavak mono- és trigliceridjeinek-észterei, zsírsavak mono- és digliceridjei, lecitinek szója), stabilizátorok (guargumi, szentjánoskenyér-mag-liszt, mikrokristályos cellulóz, nátrium-karboxi-metil-cellulóz), aromák (rum, vanília). Ezek vannak benne, és ezek miatt egytől egyig az szerepelt a tesztlapokon, hogy borzalmas mellékíze van.



Fotó: Kaszás Tamás / Dívány

4. helyezett

Táti gesztenyepüré (289 forint/ 250g, Penny Market) 2,6 pont (szakértő: 2 pont)

Ami sokaknak feltűnt, hogy nagyon sötét színű a gesztenyemassza. Többen azt is kiemelték, hogy jó az illata, viszont ez ízben már nem köszönt vissza, a legtöbb tesztelőnél szerint egyszerűen jellegtelen. A legbiztatóbb komment az volt, hogy "Tök jó gesztenye íz, de azért sokkal jobb lenne bele még valami cucc". Egyébként 72 százalékban gesztenye, a többi pedig aroma és vanília.



Fotó: Kaszás Tamás / Dívány

2. helyezett

Bajnai gesztenyepüré (399 forint/ 200 g, CBA) 2,8 pont (szakértő: 2 pont)

A szakértőnk szerint túl sok benne a rum vagy a rumaroma, vagy nagyon intenzív. Az összetevők között ezt szerettük volna leellenőrizni, de sajnos a képlet meghaladta a képességeinket, ugyanis ez állt a csomagoláson: gesztenyebél (72%), kristálycukor (28%), rumaroma, vaníliaaroma. Ez akárhogy számoljuk vagy azt jelenti, hogy szinte csak a levegőben érintkezett a termékkel, mondjuk ráleheltek, bár valószínűbb, hogy szimplán csak elírták. Közepesen sötét színű és édes a massa, teljesen klasszikus íze van a tesztelők szerint, és volt olyan kolléga is, aki a többihez képest egészen kiválónak találta.



Fotó: Kaszás Tamás / Dívány

1. helyezett

Maroni fehérarany gesztenyepüré (499 forint /200g, Tesco) 3,8 pont (szakértő: 4 pont)

A nyertes gesztenyemassza a tesztelőknek és a szakértőknek is ízlett, utóbbi szerint szép a színe és kellemes az íze, megfelelő a cukortartalom is, vagyis ez tényleg jó választás a karácsonyi gesztenyepüréhez. "Gesztenye íz, és nem nagyon durván édes" - írta az egyik tesztelőnk. "Krémes, oldschool gesztenyepüré íz" - írta egy másik, és valóban, ez a gesztenyepüré egyhangúlag nyert, ugyanis minden tesztelőnél külön-külön is ez lett a legjobb.



Fotó: Kaszás Tamás / Dívány

Dívány

[Impresszum](#) [Médiaajánlat](#) [Adatvédelem](#) [Copyright](#) [RSS](#)

© 2011-2018 Dívány