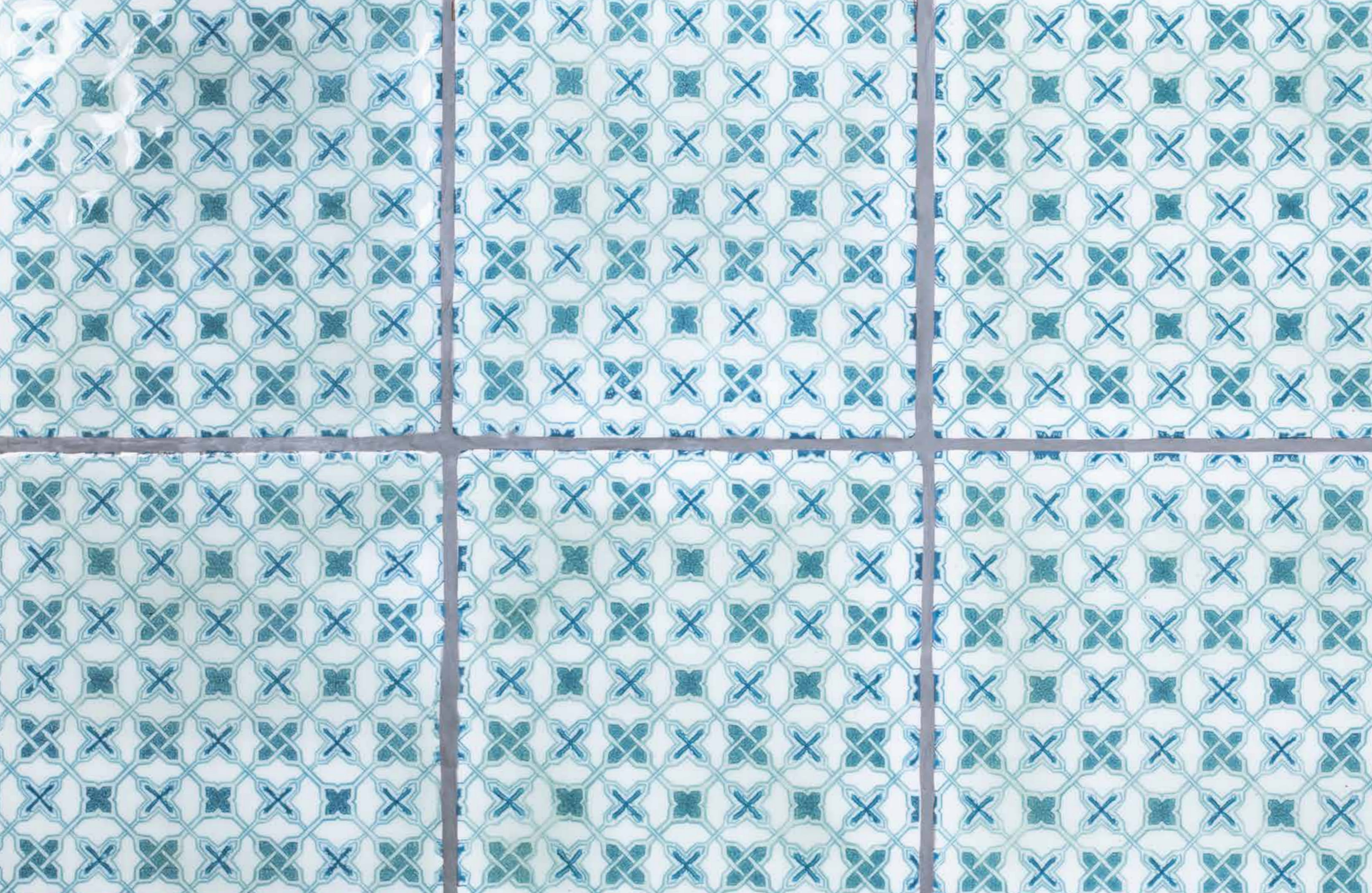


Vibeke Bengtson & Jonas Bohn

IS HELE ÅRET

Hjemmelavet is af sæsonens bedste råvarer





Indhold

Forord	7		
Vores bornholmske ismejeri	8		
Køkkengrej & ismaskiner	12		
Basalt køkkenudstyr	12		
Valg af ismaskine	12		
Teknik & teori	16		
Vand	16		
Sukker	16		
Luft	18		
Fedt	19		
Emulgatorer & stabilisatorer	19		
Frugtfibre	20		
Alkohol	20		
Salt	20		
Frysning & holdbarhed	20		
Lidt historie	22		
Forår	25		
<i>Vanilje</i>	27		
· Vanilje-is	28		
Grannåle-sorbet	30		
Røget laks-sorbet	32		
Karamel-is – salted caramel	34		
<i>Rabarber</i>	37		
· Rabarber-sorbet med rustikke makroner	38		
Champagne-sorbet	40		
Mokka-is med kardemomme	42		
Fedtfattig gelato med med ribs og stjerneanis	44		
<i>Mynte</i>	47		
· Mynte-sorbet	48		
Cinnamon-choc-is	50		
Rosenblomst-is	52		
Skyr-is	54		
		<i>Forårsdrinks</i>	56
		· Kir lethal	56
		· Mint julep	56
		· Irish coffee	56
		Sommer	59
		<i>Jordbær</i>	61
		· Jordbær-sorbet	62
		Kærnemælkskoldskåls-is	64
		Ananas-sorbet med jordbær	66
		<i>Kreative ispinde</i>	68
		· Kokos-is	70
		· Overtrækschokolade til ispinde	71
		<i>Hindbær</i>	73
		· Sandwich med hindbær-is	74
		Hyldeblomst- & lime-sorbet	76
		Iskold ice tea-sorbet	78
		Sorbet af grønne stikkelsbær	80
		<i>Blåbær</i>	83
		· Blåbær-is med stjerneanis & rødvin	84
		Gulerods-sorbet med mascarponecreme	86
		Hvid chokolade-is med citrus og valmuefrø	88
		Øl-sorbet med ristede rugkerner	90
		Softice lavet med tøris	92
		<i>Sommerdrinks</i>	94
		· Strawberry daiquiri	94
		· Piña colada	94
		· Long island iced tea	94
		Efterår	97
		<i>Lavendelblomster</i>	99
		· Lavendel-is	100
		Aronia-is	102
		Danablu-is med honning & valnød	104
		Kvæde-sorbet & kvædevingummi	106
		<i>Brombær</i>	109
		· Brombær-sorbet med mørk rom	110

Halloween-is med pumpkin pie-spice	112	<i>Kager</i>	174
Tjözzebær-sherbet med amaretto di Saronno	114	· Marengs	174
Gazpacho med agurke-sorbet	116	· Belgiske vafler – glutenfri	174
Tomat-sorbet	118	· Kaffebrød – glutenfri	175
<i>Æbler</i>	121	· Nøddekurve	175
· Æble-sorbet	122	· Sicilianske cannoli	176
Figen-is med cognac	124	· Italienske cantuccini	177
Bagt blomme-is med madeira	126	· Rustikke makroner	178
Havtorn-sorbet	128	· Madeleinekager	179
<i>Efterårsdrinks</i>	130		
· Wilga Hill boomerang	130	<i>Saucer</i>	180
· Bloody Mary	130	· Chokoladesauce	180
· Pumpkin pie-spice halloween	130	· Karamelsauce	180
		· Lun nektarin- eller appelsinsauce	181
Vinter	133		
<i>Mørk chokolade</i>	135	<i>Kandiseret frugt</i>	182
· Chokolade-is med ingefærpynt	136	· Kandiseret citronskal	182
Hasselnød-gelato – laktosefri	138	· Kandiseret ingefær med chokoladeovertræk	183
<i>Gårdmælk</i>	140		
· Gårdmælks-is	142	<i>Drys</i>	184
Chai-te-is – laktosefri	144	· Krystalliseret chokolade	184
<i>Mandel</i>	147	· Bagt hvid chokolade	184
· Mandelnougat-is	148	· Granola	185
Parfait med chokolade og marcipan	150	· Crumble	185
Peanutbutter-choc-is	152		
Rocky Road-is	154	<i>Flødeskum & syltetøj</i>	186
Verdens nemmeste karamel-is	156	· Chantilly-creme	186
<i>Bergamotte</i>	159	· Syltetøj	187
· Bergamotte-sorbet	160	· Marinerede jordbær	187
Citron-sorbet	162		
Sorbet af hvid gløgg – alkoholfri	164	Om forfatterne	189
Appelsin-granita	166		
<i>Vinterdrinks</i>	168	Tak til	189
· Harvey wallbanger	168		
· Margarita	168	Opskriftsregister	190
· Lumumba	168		
Tilbehør	171		
<i>Grundsirupper</i>	172		
· Sukkersirup (sorbetsirup)	172		
· Trimolene (invertsukker)	172		

Forord

Glæde og begejstring driver værket. Sådan har det været, lige siden vores måske overraskende karriereskift fra en hektisk hverdag i storbyen til det lille ismejeri på Bornholm. Vi er stadig bundet af teknik, kalkuler og deadlines, men produktet er helt anderledes vedkommende. Og på Bornholm blev vi hurtigt en del af den smittende entusiasme blandt iværksættere og entreprenører, der har sat solskinsøen på det danske madkort. Det er en vigtig del af fortællingen om, hvor energien kommer fra.

Det skal være enkelt og ligetil at lave is. Man skal lade de gode råvarer spille førsteviolinen, for så er resultatet næsten givet på forhånd. Især hvis man ved en smule om det, man laver, og det kommer du snart til, når du begynder at læse i bogen her.

Alle ingredienser nævnt i bogen kan købes i velassorterede supermarkeder eller helsekostbutikker. Vi anbefaler naturligvis at bruge de bedste råvarer, man kan få fingrene i. Det er ofte i den økologiske afdeling, at man finder de mest smagfulde og naturlige råvarer, både når det drejer sig om frugt og bær, men også mejeriprodukter og æg.

Det er vores ambition med bogen at give dig mod på selv at lave is af sæsonens bedste råvarer. Fra haven, gåturen, skovturen eller din foretrukne leverandør. Teknikkerne i bogen gør det let og enkelt at lave is derhjemme. Og når man behersker teknikken, er det nemt at variere temaet med andre frugter, bær, krydderier og alverdens inspiration.

Stort set alle varianter i bogen har været serveret i ismejeriet. Men opskrifterne er tilpasset både ingredienser og redskaber i det almindelige køkken. Man behøver altså ikke have adgang til et fuldt professionelt ismejeri for at kunne være med.

Medmindre andet er nævnt, er opskrifterne i bogen på cirka 1 kg iscreme. Det giver omkring 1,2 liter færdig is.

Vi ønsker dig god fornøjelse med både produktion og nydelse!

Vibeke Bengtson & Jonas Bohn

Vores bornholmske ismejeri

Historien om vores ismejeri på Bornholm tager sin start i sommeren 2006. Da besluttede vi nemlig at flytte fra indre København til solskinsøen i Østersøen.

Vi overtog et gammelt bindingsværkshus i Svaneke midt i højsommeren, alt imens køkkenhaven bugnede med solmodne ribs, solbær og stikkelsbær, jordbær og rabarber.

Kontrasten til lejligheden i det centrale København med sneglefart i myldretiden og trængsel ved supermarkedets køledisk i ulvetimen var enorm.

Det var en udfordring at bruge alle havens bær, og stikkelsbærgrød blev aldrig særlig populært blandt husets yngste generation. Den ny erhvervede ismaskine vandt derfor hurtigt over saftpresse og grødkogning. Selv husets yngste fandt det nu spændende at udvikle nye opskrifter med bær og frugter.

Hurtigt greb det om sig, og venner og bekendte måtte finde sig i at blive udsat for kvæde-is, æble-kanel-is og stikkelsbær- og ribs-sorbet. Ofte flere forsøg med de samme råvarer. Nogle gange frembragte vi fantastiske kreationer, andre gange nåede vi ikke samme cremede resultat.

Det blev en passion for os, og passionen udviklede sig til en mission om hele tiden at lave en bedre is. Vi udforskede nye smagsvarianter, kombinerede bær og krydderier, testede forskellige vanilje-sorter og søgte efter alverdens opskrifter i bøger og på internettet.

Det gik hurtigt op for os, at vi med isen havde fundet et samlingspunkt og en interesse for hele familien, som vi brændende ønskede at beskæftige os med fremover. Og snart var beslutningen truffet: Vi ville åbne et bornholmsk ismejeri med verdens bedste og mest cremede is i masser af spændende og nyfortolkede varianter. Ambitionerne fejlede ikke noget.

Vi tænker altid på is! En hverdagstur i supermarkedet eller en travetur i naturen bliver til en opdagelsesrejse efter ingredienser og overvejelser om, hvordan man kan bruge dem i is. Stort set alt kan bruges.

Vi måtte også en tur til Italien for at lære mere om isproduktion. Italienerne er regerende verdensmestre i is. Og da Jonas allerede i studietiden havde boet i Bologna, var der ikke langt fra idé til handling.

I Italien mødte vi en ægte isprofessor, der som alle andre italienere mener, at den eneste rigtige is er *gelato*. På skolebænken lærte vi om produktionsteknik, formler og udregninger og teoretiske betragtninger. Men vigtigst af alt fik vi uvurderlig inspiration til at sammensætte grundopskrifterne til vores egen, nordiske is.

Alt imens vi lærte os den ædle kunst at lave is, gik tiden også med at restaurere naboens gamle bindingsværkshus. Her indrettede vi vores ismejeri.

I ismejeriet har vi sat en ære i at tilbyde nye og anderledes is sammen med de elskede klassikere. Vi har bl.a. serveret sorbet af røget bornholmerlaks, flødeis med skvalderkål, grønært-is og is med solmodne hyben fra strandstien krydret med bornholmsk peberrod. Et af de helt store hit har været Skipper Skræk-isen med spinat, men det var vist ikke så meget for de kulinariske kvaliteter som for ideen om de store muskler.

Vores bornholmske ismejeri er åbent hver dag fra påske til efterårsferien. Resten af året samler vi ny inspiration. Vi smager på råvarer og finder nye ingredienser, besøger kolleger kloden rundt og tester nye isvarianter.

Målet er at udfordre og dygtiggøre sig. Vi gør os hele tiden umage, og det er netop kreativiteten og den løbende udvikling, der giver os energi og motivation til arbejdet.

Det er derfor hvert år en ny fornøjelse at slå dørene op til en frisk sæson med nye smagsoplevelser.

Rabarber-sorbet med rustikke makroner

I Lotte og Bennys landbutik lidt uden for Østermarie kan man få friske rabarber fra det tidlige forår lige til den første frost sætter ind. De har nemlig plantet en række forskellige sorter og leverer rabarber i hele issæsonen. Smagen ændrer sig fra sort til sort, og fra om man bruger de fine, spæde skud eller de ældre og grove stilke. Det giver en skøn smagsvariation hen over sæsonen.

400 g rabarber
4 dl vand
250 g rørsukker
½ dl trimolene (se side 172)
eller 50 g druesukker (dextrose)
citronsaft

Rengør rabarberne og snit dem i små stykker på 5-6 cm. Kom rabarberne i en gryde sammen med 2 deciliter vand og kog 3-4 minutter. Kør de kogte rabarber i blenderen til fin puré, og til trådene er opløst.

Kom rabarberpureen i en skål og lad den afkøle i køleskab.

I en gryde koges sukker og den resterende del af vandet til sirup. Lad siruppen køle af og bland med de blendede rabarber og trimolene.

Smag til med citronsaft og kør sorbeten på ismaskine, indtil den har en cremet konsistens.

Server med rustikke makroner (se side 178) eller crumble (se side 185).

Rabarber-sorbet er uden stabilisator og kan derfor kun holde sig et par dage i fryseren. Tilsæt eventuelt et par spiseskefulde æggehvite til isen i ismaskinen, hvis den skal holde længere.

TIP

Man kan tilsætte 1 deciliter fløde og et par spiseskefulde sukker til sorbeten, hvis man vil neutralisere den ellers karakteristiske oxalsyre.

Pas på køkkenredskaberne, for oxalsyren i rabarber kan angribe materialer af aluminium.



Kreative ispinde

Ungerne elsker at spise dem. Så hvorfor ikke være sammen om at lave verdens bedste ispinde? Vælg en tilfældig opskrift på flødeis, mælkeis eller sorbet fra bogen. Hæld den i ispindeformen, og efter bare 4 timer er der is.

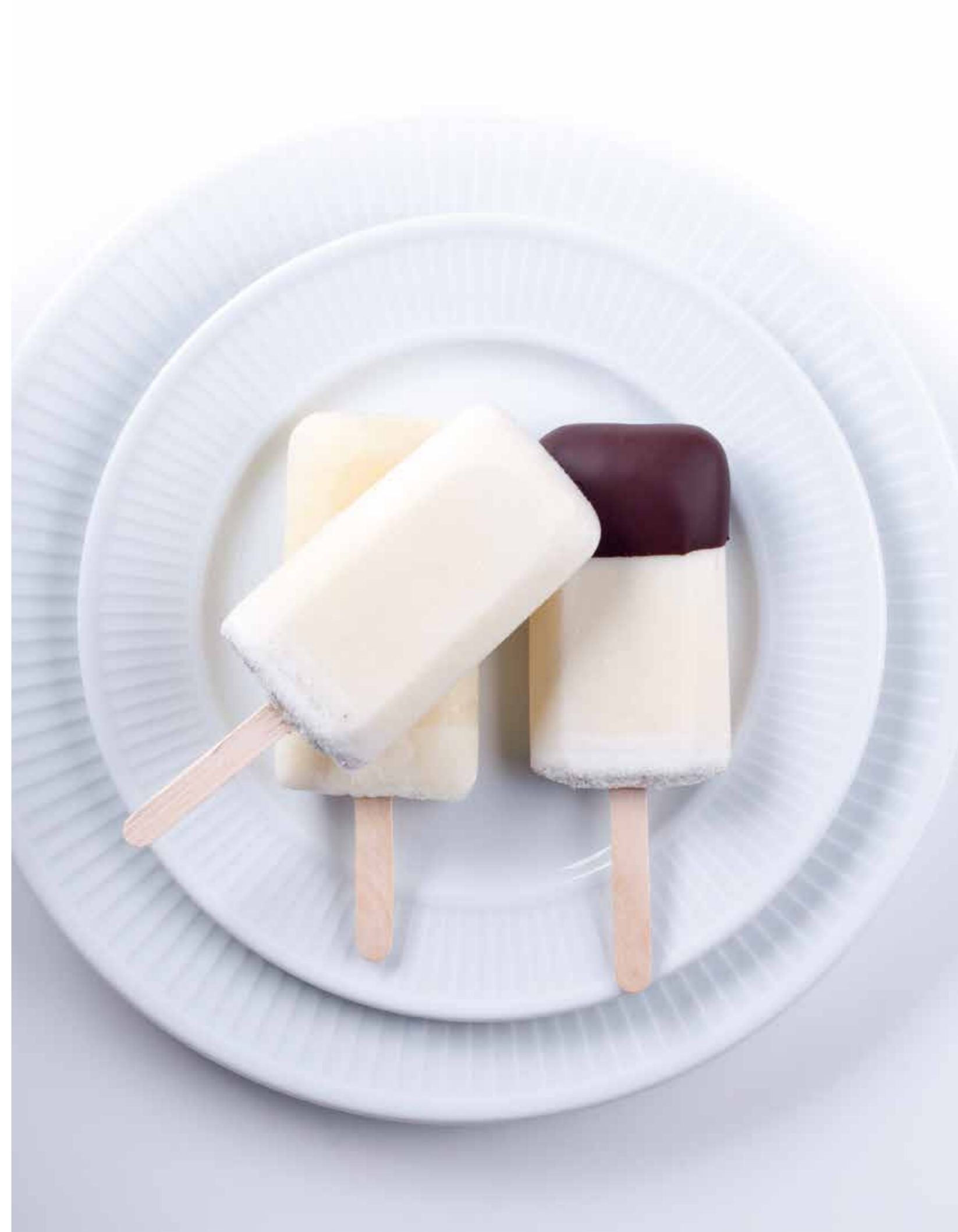
Der er masser af muligheder for at være kreativ: Kom en vingummi i toppen, lad et bær flyde rundt, mens isen fryser, eller måske et mynteblad.

Start med at fylde formen halvt, og når det er frosset, fyld så op med en anden smag. Det er virkelig kun fantasien, der sætter grænser. Og hvis formen står lidt skævt, giver det bare en ekstra sjov effekt.

Præcis som når man laver is i ismaskine, er det vigtigt, at isen fryser hurtigt, for ellers kommer der krystaller i isen. Et par gode råd:

- Ismassen skal være så kold som muligt, når den hældes i formen.
- Hvis sukkerindholdet er for lavt, kan krystallerne meget hurtigt udvikle sig.
- Er sukkerindholdet for højt, kan isen ikke fryse til is, men bliver ved med at være blød.
- Stil formen i bunden af fryseren, hvor der er koldest, og skru gerne fryseren op på maksimal styrke.
- Man kan køre isen på ismaskine i 10-15 minutter, inden den hældes i formen. Brug en sprøjtepose til at komme isen i formen.

Indfrysning tager nogle timer alt afhængig af, hvilken temperatur isen har ved start, størrelse på formen, og hvor kold fryseren er. Men først efter 24 timer er isen helt hærdet.



Softice lavet med tør is

Det er festligt at lave is og softice med tør is eller flydende nitrogen. Flydende nitrogen er forbeholdt professionelle brugere, og vi anbefaler ikke, at man selv forsøger sig. Tør is kan man derimod købe på nettet til et par hundrede kroner, og det bliver ovenikøbet leveret i en kølekasse.

Men husk at bestille tør is, som er fødevarer godkendt. Man skal ikke have det leveret mange dage før, man skal bruge det, for ca. ¼ af tørisen fordamper i løbet af én dag – også selvom det står køligt. Følg leverandørens sikkerhedsforskrifter!

175 g sukker
50 g skummetmælkspulver
7 dl sødmælk
¾ dl piskefløde
1 stang tahiti-vanilje
1 knsp havsalt (kan udelades)

Til indfrysning
ca. 1 kg tør is (gerne lidt mere i reserve)

For at undgå at skummetmælkspulveret klumper, blandes det først sammen med sukkeret. Kom derefter sukker og de øvrige ingredienser i en blender og kør i 1-2 minutter.

Kom blandingen op i en røremaskine og husk, at det er vigtigt, at røremaskinens skål kan tåle frost.

Bank tørisen til pulver i et klæde eller en pose. Kom en god skefuld tør is i skålen ad gangen under langsom omrøring. Man skal have lidt tålmodighed med nedfrysningen, så bliv ikke fortvivlet over, at det tager lidt tid i starten. Nyd i stedet effekten af røg og damp i køkkenet. Fortsæt med at komme tør is i skålen, indtil softicen har en passende konsistens.

Kom softicen i en sprøjtepose, gerne med dekorativ stjernetulle. Fordel isen i vafler, glas eller skåle og pynt med bagt chokolade, crumble eller frysetørrede bær.

Softice skal serveres med det samme, for den smelter hurtigt.



Gazpacho med agurke-sorbet

Nu er det tid til forret. Grundideen kommer fra den klassiske spanske suppe, gazpacho, som vi her serverer med et grønt pift af agurke-sorbet.

1 kg tomater eller tomatjuice
¼ dl vineddike
2 spsk jomfruolivenolie
3 spsk worcestershiresauce
2 forårsløg
havsalt og peber
jalapeños
koriander
purløg
limesaft

Agurke-sorbet

½ dl vand
50 g sukker
2 store agurker
2 spsk jomfruolivenolie

Kom tomaterne i en gryde og fyld op med koldt vand, så det lige dækker. Kog tomaterne, indtil skindet flækker, og hæld så koldt vand over. Flå skindet af tomaterne og kom dem i en blender sammen med eddike, olie, worcestershiresauce og forårsløg.

Smag den kolde suppe til med de øvrige ingredienser. Opbevar tomatsuppen i køleskabet.

Til agurke-sorbeten koges vand og sukker kort. Lad det afkøle i køleskab.

Kom agurkerne i en saftpresser. Bland agurkesaft og olivenolie grundigt sammen med sukkersirup og kør på ismaskinen, indtil det har en cremet konsistens. Stil sorbeten i fryseren et par timer inden servering.

Da sorbeten er lavet uden stabilisator, bør den bruges inden for 1-2 dage.

Tomatsuppen stilles i fryseren 1 time inden servering, så den får en grødet konsistens. Anret på tallerken med agurke-sorbet.



Gårdmælks-is

Hvis man har adgang til at købe mælk hos den lokale bondemand, bør mælken behandles så nænsomt som muligt. Fødevarestyrelsen anbefaler, at mælken opvarmes til minimum 75 °C.

8½ dl råmælk
175 g rørsukker
¼ tsk agar-agar eller carrageenan
½ tsk johannesbrødkernemel

Overtrækschokolade

375 g mørk chokolade
75 g chokoladesmør eller vegetabilsk olie uden smag

Agar-agar eller carrageenan samt johannesbrødkernemel blandes grundigt med sukkeret. Mælk og sukker kommes i en tykbundet gryde. Blandingen opvarmes under omrøring til 75 °C (brug et termometer) under stadig omrøring. Hæld blandingen over i en skål og stil den i køleskab minimum 4 timer. Tag skålen ud og rør grundigt rundt i blandingen.

Tilsæt smag eller fyld efter eget valg, fx vanilje, chokolade eller ristede mandler, og kør på ismaskinen, indtil isen har en cremet konsistens. Isen kan spises med det samme eller sættes i fryseren et par timer. Hvis den opbevares længere, skal den tages ud ½ time inden servering. Isen kan holde sig i fryseren i 1-2 måneder.

Overtrækschokolade

For at få chokoladen tyndtflydende tilsættes chokoladesmør eller vegetabilsk olie.

Hak chokoladen i små stykker på ca. ½ cm størrelse.

Tag to tredjedele af chokoladen og varm langsomt op i et vandbad eller i mikrobølgeovn til 45 °C.

Tag chokoladen af varmen og hæld den sidste tredjedel af chokoladen i under omrøring.

Overtræk eller dyp isen i chokoladen, og kom så isen tilbage i fryseren et par timer inden servering.

TIP

Server gårdmælks-isen som den italienske isdessert tartufo (trøffel), der består af vanilje-is (tartufo bianco) eller chokolade-is (tartufo nero) overtrukket med chokolade. I centrum af isen er der gerne en behagelig overraskelse i form af tyk kaffe-karamel eller fondant. Scoop isen til hele kugler og kom dem i fryseren i mindst 3 timer. Dyp de hærdede kugler i 35-40 °C varm overtrækschokolade.



Kager

Marengs

Ideelt til is, fantastisk til en isbombe og skønt bare at forkæle sig med. Marengs er let at lave.

6 æggehvider
400 g sukker
1 dl vand
lidt flormelis til drys

Kom sukkeret på en pande eller i en tykbundet gryde og hæld vandet ved. Lad det koge indtil præcis 114 °C (brug termometer). Det må ikke karamellisere. Pisk æggehviderne i en røremaskine eller med håndmikser på høj hastighed og hæld langsomt den varme sukkersirup ved. Lad sukker og æggehvider piske i 8-10 minutter ved medium hastighed, eller indtil overfladen er helt blank.

Fordel med ske eller sprøjtepose på en bageplade i små toppe med en diameter på ca. 6-7 cm. Drys flormelis og spray vand over i et tyndt lag med en forstøver. Bages i ovnen ved 120 °C i 1 time.

Pynt med bær, lakridspulver eller kakaopulver inden bagning – eller smeltet chokolade, når de er bagt og afkølede.

Marengs kan holde sig i en lufttæt beholder i ca. 14 dage.

Belgiske vafler (glutenfri)

I ismejeriet bager vi friske vafler hver dag. Det er klassiske isvafler med bornholmsk hvedemel fra Valsemøllen i Åkirkeby. Disse belgiske vafler er uden hvedemel og glutenfri. Bag dem sammen med ungerne og server dem lune sammen med yndlingsisen.

ca. 10 vafler
200 g rørsukker
200 g smør
4 æg
1 tsk vaniljesukker
revet skal af 1 økologisk citron
300 g boghvede- eller andet glutenfrit mel
100 g majs mel

Sukker og smør røres sammen med æggene. Kom vaniljesukker og revet citronskal i. Bland de to slags mel og rør det i lidt ad gangen, indtil dejen er sej og tyktflydende som en blød bolledej.

Fordel dejen i det varme vaffeljern med to skeer og bag vaflerne gyldenbrune i 2½-3 minutter.

Vaflerne passer rigtig godt til mælke- og flødeis, prøv fx sammen med vores hasselnød-is (se side 138).

Kaffebrød (glutenfri)

De næsten glemte kaffebrød kan serveres til kaffe-is – eller enhver anden cremet flødeis.

250 g boghvedemel
200 g smør
50 g sukker
æggehvide til pensling
et par knuste kaffebønner eller perlesukker til pynt

Mel, smør og sukker blandes og æltes hurtigt sammen. Rul dejen til en 3-4 cm tyk pølse. Skær i skiver på 1 fingers tykkelse og læg brødene på en bageplade med bagepapir eller silikonematte.

Pensl brødene med pisket æggehvide og pynt med knuste kaffebønner eller perlesukker.

Bages ved 200 °C i ca. 10 minutter, eller indtil de tager farve.

Kaffebrød kan holde sig i op til 2 uger i en kagedåse.

Nøddekurve

Desserten får et ekstra pift med sprøde nøddekurve, her lavet med mandler. Kurvene kan laves i forvejen og gør helt sikkert lykke sammen med den hjemmelavede is.

50 g mandler
150 g sukker
25 g smør
3 spsk agave- eller ahornsirup

Hak mandlerne fint, uden at de bliver til mel. Rør mandler, sukker, smør og sirup grundigt sammen og stil på køl i ½ til 1 time. Fordel massen på en bageplade med en spiseske. Beregn 1 spiseske til små kurve og 2 spiseskeer dej til store kurve.

Kagerne bages ved 180 °C i 15 minutter, eller indtil de er gyldenbrune. Når kagerne er færdigbagt, lægges de over et glas med passende størrelse i 5-10 minutter, indtil de er kolde og holder formen som en lille kurv.

Nøddekurve kan opbevares i 2 uger i en lufttæt dåse uden at blive bløde.





Om forfatterne

Vibeke Bengtson er opvokset i Hareskov nord for København, og Jonas Bohn er opvokset i Svaneke på Bornholm. De mødte hinanden i København, men flyttede i 2006 til Jonas' fødeø, solskinsøen i Østersøen. Her har de siden 2008 med passion drevet ismejeri og produceret naturlig is med lokale råvarer.

Vibeke har en baggrund som skiltemaler og grafisk designer og har arbejdet på en lang række reklamebureauer i København. Jonas er uddannet økonom og har i egen virksomhed arbejdet med udvikling og salg af IT.

På Bornholm har de gennem årene udviklet deres eget helt unikke sanseunivers i den gamle malerbutik med det karakteristiske bindingsværk, tæt på havnen i kongerigets smukkeste købstad, Svaneke.

Bornholms Ismejeri er åbent alle dage fra påske til efterårsferien, og et besøg her er – sammen med de andre af øens fantastiske fødevareinitiativer – et absolut must for enhver turist.

Uden for sæson bruger forfatterne roen på den vinterstille ø til fordybelse og udvikler nye isvarianter. Og besøger andre lande og møder nye skikke på deres evige jagt efter inspiration og ideer til ismejeriet.

Tak til

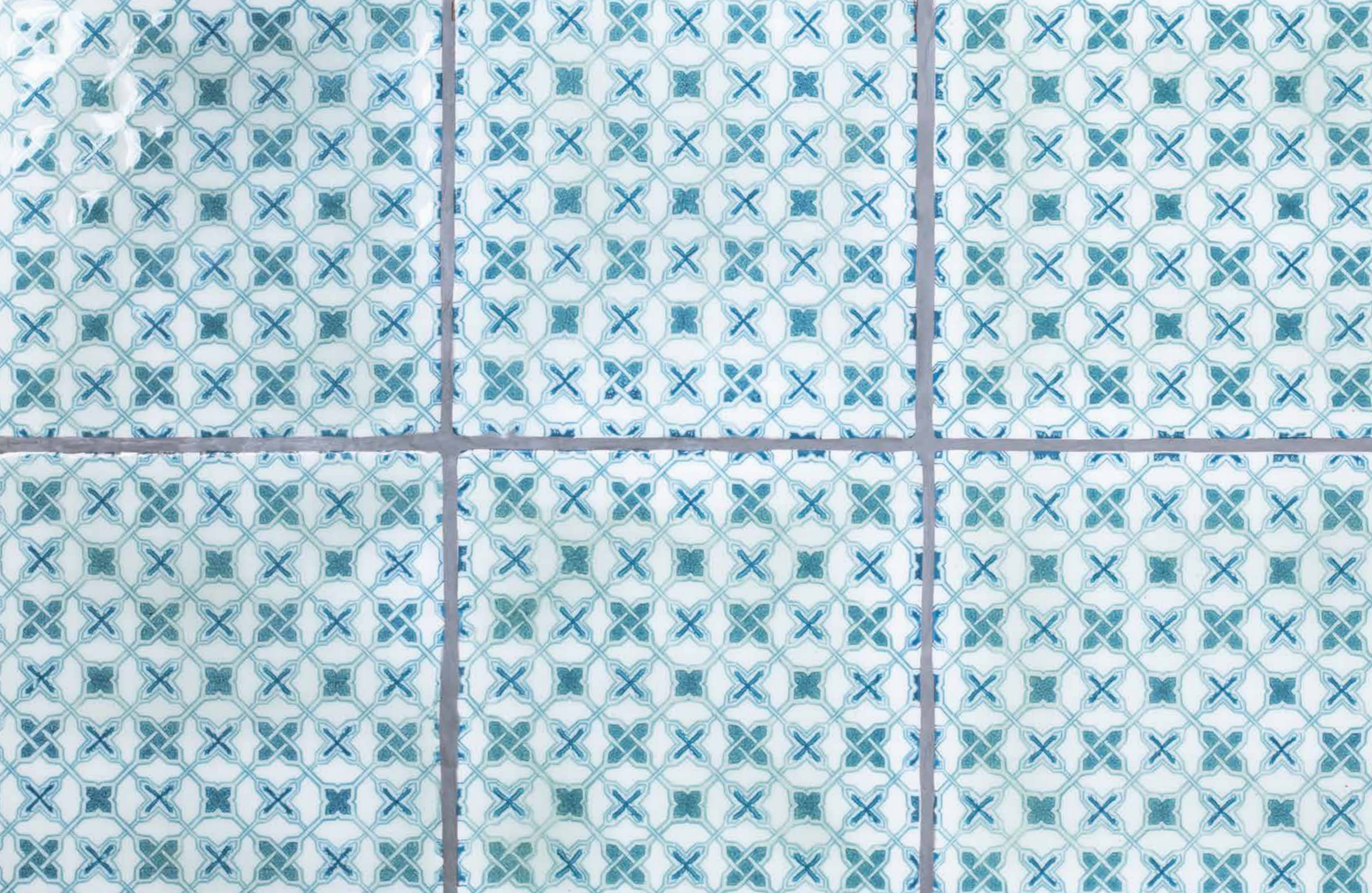
Thuesen Jensen AS for lån af køkkengrej.

Air Liquide Danmark A/S for flydende nitrogen til softice.

Chokolade Compagniet for Valrhona chokoladeblokke.

Strabo Planteskole for fotogene rabarber midt om vinteren.

Krogsholm Frugtplantage for saftige æbler.



Der findes næppe et menneske i verden, der ikke elsker is. Men is er naturligvis ikke bare is. Den hjemmelavede er ganske særlig – især når den er lavet med friske, lækre råvarer, spændende smagelementer og ikke mindst en god portion kærlighed.

IS HELE ÅRET er spækket med et væld af opskrifter skabt med stor kreativitet og passion. De mange inspirerende isopskrifter tager udgangspunkt i sæsonens bedste råvarer, og til hver årstid er der serveringsforslag til nytænkende cocktails og longdrinks baseret på is. Og så er is ikke bare chokolade, vanilje og jordbær – der bringes også anderledes opskrifter på sorbet med fx grannåle, røget laks eller øl og flødeis med danablu eller rosenblomster.

Bogen gennemgår teknikkerne bag produktionen af den gode is og bringer masser af gode tips og tricks til, hvordan man får de bedste resultater, hvor man finder den bedste vanilje og kanel, hvordan man brænder nougat, laver krystalliseret chokolade, giver jordbærisen et ekstra pift og meget, meget mere.

Det er let at lave is. Med bogen i hånden kan hele familien samles om ismaskinen og lave is hjemme i køkkenet. Med simple anvisninger og en smule forberedelse kan isen blive klar på næsten ingen tid.

Bogen indeholder flere end 50 isopskrifter, 12 drinks og hved 20 opskrifter på lækert tilbehør til isen – fx kager, drys og saucer.

