



# Islagkager



## BERØMT PÅ IS

Der er en side af La Glace, som kendere kender og elsker, en side, som er en både kulinarisk og kunsterisk oplevelse.

Og som gør både vært og gæster ære.

Kunsthærdige og smagfulde isanretninger har været et flagskib for La Glace siden konditoriets oprindelse.

Is af de reneste råvarer og i tråd med tidens mode, traditioner og fantasifulde former og faconer.

La Glace betyder jo 'Isen' på fransk. Men det har ikke altid været ligetil, at servere en sådan pryde på festbordet. For at De kan få en fornemmelse af de historiske sværdslag, der ligger til grund for de berømte isanretninger, vil vi hylde vore forgængeres store møje og besvær, ved at tage Dem med tilbage på en lille rejse i isproduktionens verden.

Så De næste gang De sidder overfor en isanretning fra La Glace er klar over, hvad der er gået forud for den kulturelle godbid De skal til at nyde.

## Is før fryseren

I 1870 var isproduktion meget vanskelig da det var årtier før både konditorier og private fik fryserer. Isfremstilling bestod dengang i levering af store krystalblokke, der blev fuldstændig knust, hældt op i en træbalje og blandet med salt. Saltet var med til at frigive kulde. Oveni denne blanding satte man et kobberkar, og i det hældte man den flydende crememasse, der gerne skulle blive til is. Derefter begyndte en lang proces med at dreje et håndsving rundt indtil isen havde fået en tilpas frossen konsistens.

I slutningen af 1800-tallet var desserten noget af det vigtigste i forbindelse med måltidet. Og derfor skabte konditorerne imponerende skulpturelle isdesserter, der kunne vække behørig opsigt ved middagsbordet.

Når isen derfor endelig havde fået sin frosne form, var det nødvendigt at forme isen til forskellige isfigurer. Det kunne være isen skulle forestille en høne med kyllinger, en snemand, Rødhætte og ulven, en isbjørn med unger, en hest, en gris, en veteranbil (som jo var mindre veteranbil dengang, forstås) eller en svane. Mulighederne var mange.

I begyndelsen af 1900-tallet rådede La Glace over 80 isspande, der blev brugt til levering af isen. Men der var store vanskeligheder forbundet med både tilvirkning og afsætning af is. For det første kunne der meget vel ske det at noget af krystalis- og salt-blandingen endte på isanretningen, der burde være dækket af et kobberlåg undervejs til kunden. Så blev hele isanretningen salt og en konditor kunne sagtens risikere at blive kaldt ind igen og begynde forfra på hele proceduren, hvis skaden var sket.

Hertil kom besværet med, at få spandene retur for at kunne fabrikere ny is, og navnlig ved jul, nytår, konfirmation og påske var selv 80 isspande ikke tilstrækkeligt til at klare efterspørgslen.

### **De originale opskrifter er gefundenes fresen**

I 1920 fik La Glace indlagt el i produktionen og i 1924 kunne den nye sorbertiere tages i brug. Sorbertieren overtog arbejdet med at knuse is, drysse salt og dreje håndsving. Det må have været en fantastisk revolution for datidens konditorer. En sorbertiere er en maskine, der indfryser is så den ikke krystalliseres, men derimod får en god smidighed. Der er flere ting i La Glaces isproduktion, der er helt unikke.

Opskrifterne på is stammer tilbage fra grundlæggeren Nicolaus Henningsen. Han påbegyndte sin receptbog i 1860 og brugte de indsamlede opskrifter da han åbnede La Glace 10 år senere. Kun nutidens nødvendige krav om at bruge pasteuriserede æg i parfait isen, har gjort at opskrifterne er blevet rettet en anelse til. Sorbet-isen fremstilles stadig af ren frugtsaft. I sæsonen købes f.eks. hindbær, der mases fuldstændig for at få ren hindbærsaft. I dagens Danmark kan man ikke købe ren saft, uden at det er tilsat såvel kunstigt sukkerstof, som langtidsholdbare tilsætningsstoffer.

Is-formene, der er ca. 133 år gamle, bruges den dag i dag i fremstillingen af isdesserter. Derfor er det stadig muligt at bestille de imponerende skulpturelle isdesserter, som også var et hit i slutningen af 1800-tallet.

Sorbertieren, der blev taget i brug i 1924, bruges den dag i dag, 80 år senere. Den er enestående og fås ikke bedre, da den behandler isen til den bedst mulige elasticitet og kan fryse meget store mængder ind på meget kort tid.

I begyndelsen af 1900-tallet, blev der lavet en bog til butikken, så man kunne vise kunderne hvordan de forskellige isanretninger så ud. Denne bog er ligeledes stadig i brug. Dengang havde man ikke foto-muligheder, men fik i stedet en kunster til at tegne alle is-skulpturerne. Derfor er det stadig muligt, at se de originale stregtegninger af udvalgte isanretninger i La Glace.

## La Glace lægger isen på is

I dag bruger vi ikke længere isspande til at transportere og opbevare isen i, inden den skal spises, men leverer alle isanretninger i La Glace pakkes med tøris. Tøris er -72C og kan holde isanretningen frossen i 12 timer ved almindelig stuetemperatur. Efter 12 timer fordamper tørisen uanset opbevaringen. Hvis isen ikke er spist til den tid, skal den blot i fryseren.

La Glace har siden 1870 fremstillet 9 slags is – alle fremstillet uden brug af kunstige tilsætningsstoffer.

**4 slags sorbets;** hindbær, jordbær, citron og appelsin.

Sorbet indeholder kun vand, sukker og ren frugtsaft.

**2 slags parfait;** mokka og nougat. Parfait indeholder foruden mokka eller nougat, - piskefløde, sukker og æg.

**3 slags legeret is;** vanille, chokolade og pistacie. Legeret is indeholder foruden chokolade eller pistacie - piskefløde, mælk, æggeblommer og den fineste vanille.

Is-specialiteten over dem alle i La Glace har siden 1870 været Den Franske Isanretning. Det er en meget smuk is bestående af forskellige figurer med halv vanille og halv sorbets. Figurerne forestiller f. Eks. vindruerklaser, nelliker, roser, bikuber, overflødigehorn. Bunden består af nougat, mokka og sorbets is. Og hele anretningen er pyntet med grønne marcipanblade, hvide marengs, franske makroner og røde bær. Denne anretning har været den foretrukne variant blandt generationer af generationer af generationer af Københavnerne og andet godfolk.

Conditori La Glace Specialitet:

**Fransk Isanretning**

**6 pers. kr. 450 / 8 pers. kr. 600**

**10 pers. kr. 750 / 12 pers. kr. 900**



Vi vil glæde os over, hvis også De får lyst til at opleve nydelsen ved at servere og selv spise naturligvis en af vore spektakulære La Glace Isanretninger.

## Pris på figur-isanretninger:

Conditori La Glace laver de enestående isanretninger på bestilling. Her giver vi en idé om hvilket prisleje de optræder i. Som sidebemærkning vi vil gerne have lov at tilføje, at effekten ved sådan isanretning plejer at være helt ubetalelig og helt uforglemmelig.

**Hest**  
kr. 1400

**Krinoline pige**  
kr. 1400

**Stork**  
kr. 1150

**Grise**  
kr. 1400

**Veteranbil**  
kr. 1400

**Isbjørn**  
kr. 1150

**And**  
kr. 1400

**Flyvemaskine**  
kr. 1650

**Iskurv**  
lille kr. 1150 / stor kr. 1400

Alle disse isanretninger er til minimum 12 personer.



