

Cliente: Federazione Latterie Alto Adige

Data: 12 dicembre 2016

Prodotto: Brimi – ricotta classica

Testata: Tu Style N.50

Frequenza: settimanale

MODA LO STILE SMOKING PASSA DALLA SERA AL GIORNO E DALLA PASSERELLA AL TUO GUARDAROBA

TU STYLE

PERSONAL SHOPPER

1,50€
12 DICEMBRE 2016
SETTIMANALE
N.50



EVA GREEN
MI VESTO SPESSO
DI NERO (MA IL ROSSO
LE DONA) SOLO PERCHÉ
NON SO COSA METTERE

BEAUTY
FATTI LE
SOPRACCIGLIA
COME AL
BROW BAR:
È TRENDY

SHOPPING
LE SORPRESE
CHRISTMAS TIME
LE TROVI AGLI OUTLET,
ANCORA PIÙ GRANDI
GRIFFATI E DIVERTENTI

99 REGALI CHE FAN FELICI TUTTI

DA TAYLOR SWIFT A SOPHIE TURNER,
PASSANDO PER GIGI HADID
COME È GLAM L'HAREM DI JOE JONAS

GRUPPO  MONDADORI

ANNO XVIII - POSTE ITALIANE SPA - SPEDI IN A.P. - DL 353/03 ART. 1, COMMA 1, DC3 VERONA - GERMANIA 2,00€ - SPAGNA 2,50€ - SVIZZERA CANTONI TICINO CHF 6,00 - SVIZZERA ALTRI CHF 3,00 - BELGIO 2,50€ - CANADA CAD 4,50 - GRAN BRETAGNA GRUPPO EDITORIALE L'ESPRESSO

LARGO AI PICCOLI PRINCIPI!

CAROLINA, ALBERTO,
CHARLOTTE & CO.
CEDONO LO SCETTRO
A FIGLI E NIPOTI



Mousse ai tre agrumi

PREPARAZIONE 45 minuti
CALORIE/PORZIONE 385 kcal
DOSI 8 persone
ESECUZIONE media

INGREDIENTI

3 arance non trattate,
 3 pompelmi rosa non trattati,
 3 lime non trattati,
 10 g di gelatina in fogli,
 200 g di zucchero,
 ½ litro di panna fresca.

COME PROCEDERE

1. Lava gli agrumi, preleva con un rigalimoni la scorza di un'arancia e di un lime e scottala per mezzo minuto in acqua bollente. Scolala e ripeti l'operazione per 3 volte. Fai ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda. Spremi il succo degli agrumi sbucciati e di un pompelmo.
2. Pela al vivo un secondo pompelmo, un lime e un'arancia e riduci la polpa a dadini. Versa il succo degli agrumi in una casseruola, unisci la polpa tagliata a dadini e 100 g di zucchero e scaldi il succo su fiamma bassa finché lo zucchero si sarà sciolto. Unisci anche la gelatina strizzata, mescola finché si sarà sciolta completamente e fai raffreddare.
3. Monta la panna, amalgama al composto preparato, versa il tutto in 8 stampini di 8 cm di diametro e lascia rapprendere la mousse in frigo per almeno 8-9 ore.
4. Taglia a fette il pompelmo, il lime e l'arancia rimasti. Versa lo zucchero residuo in una casseruola, unisci 1 dl di acqua, porta a ebollizione, aggiungi gli agrumi e falli candire su fiamma bassa per circa 10 minuti. Scolali, lasciali raffreddare e utilizzali per decorare le mousse (come nella foto).



LUCA COLOMBO-STUDIO XUMONDADORI PORTFOLIO

FRESCHI E CREMOSI

1. Ricotta classica Brimi prodotta con il 100% di latte dell'Alto Adige, 250 g, € 1,39.
2. Provamel arancia e rooibos, crema vegetale di soya, da consumare così o utilizzare per la preparazione di dolci, 500 g, € 3,40.
3. Mascarpone Mila ottenuto da latte e panna fresca dei masi dell'Alto Adige, 250 g, € 2,29.
4. Yogurt naturale intero biologico e biodinamico Demeter Fattorie Scaldasole, 500 g, € 2,99.

ENJOY SHOPPING

A MILANO ASSAGGIA I TEMPORARY STORES

Per lo shopping natalizio puoi contare anche sui negozi "a tempo". In corso Garibaldi 117, fino al 31 dicembre (ore 10-21) al temporary Vanini potrai acquistare praline e cioccolatini. In piazza Portello trovi spumanti, dolci e delizie della marca IlViaggiatorGoloso di U2 e Unes (ore 9-21, fino all'8 gennaio). Alla Rinascenza Duomo, potrai viziarti nella Moët&Chandon Temporary Lounge, maison dello champagne chic (fino all'8 gennaio).

