Aroma soap .com.ua

Все для миловаріння, косметики, свічок

+380967747525
+380443906392
+380504785777
+380937914582
info@aromasoap.com.ua

Україна, м. Київ

Режим роботи колл-центра:
пн-пт: 09:00 - 17:00
сб: вихідний
нд: вихідний

МИЛО НАРІЗНЕ «ДИННИЙ МУС»

Як обрати смачну диню знаєте? Нещодавно сама навчилася визначати стиглість по смачному і солодкого аромату. А уявіть мило з таким ароматом. Соковитий, апетитний запах в отдушку «Динний мус» ми передамо в наше нове, Милко приготоване на рослинній англійської основі з додаванням пілінгу лимонної цедри. Ніжна пінка буде очищати кожен шматочок вашого тіла щодня.



Як обрати смачну диню знаєте? Нещодавно сама навчилася визначати стиглість по смачному і солодкого аромату. А уявіть мило з таким ароматом. Соковитий, апетитний запах в ароматизаторі для косметики«Динний мус» ми передамо в наше нове, Милко приготоване на рослинній англійської основі з додаванням пілінгу лимонної цедри. Ніжна пінка буде очищати кожен шматочок вашого тіла щодня.

Що потрібно для приготування:

рослинна англійська основа для мила «Розтопи і залий», яка не містить лаурилсульфат натрію - 0,5 кілограма;
жовтий пігмент - 7 крапель;
білий пігмент (діоксид титану) - 7 крапель;
0,5 чайної ложки пілінгу з цедри лимона;
30 крапель аромату «Динний мус»;
силіконова форма для мила під нарізку на 0,5 кілограма;
посуд для плавлення основи - 3 штуки;
дерев'яні палички - 3 штуки;
спирт з розпилювачем;
ніж і дошка;
упаковка і декор для мила.

Процес приготування:

1. Мильну основу нарізаємо дрібно і плавимо.
2. Отдушку додамо в масу і добре перемішати.
3. На три порції (300/150/50 грам) розділимо основу в різні ємності.
4. У порцію 150 грам додамо лимонний пілінг.
5. У порцію 300 грам додамо жовтий пігмент.
6. І в останню додамо білий пігмент.
7. Все добре перемішати.
8. Обробити спиртом форму.
9. Частину основи з пілінгом вливаємо першу.
10. Коли почне застигати, то додати поверхні нерівності.
11. Далі вливаємо жовту основу і чекаємо, коли візьметься кіркою. Так само можна додати нерівності або перемішати.
12. Беремо білу основу і по чуть-чуть вливаємо, попередньо розрізавши скоринку жовтого шару.
13. Зверху посипаємо пілінгом цедри лимона.
14. Спиртом бризкаємо поверхню і залишаємо остигати кілька годин в сухому місці.
15. Далі дістаємо акуратно з форми на дошку і нарізаємо на порції.
16. Упакуємо в прозорий пакетик і стрічку на свій смак.