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-СКРАБ "КАВОВИЙ ДЕСЕРТ"

Одна з улюблених моїх робіт - це мило-скраб «Кавовий десерт». Аромат смачної кави в кожному шматочку і без барвників. Відмінно відлущує і доглядає за вашою шкірою.



Одна з улюблених моїх робіт - це мило-скраб «Кавовий десерт». Аромат смачної кави в кожному шматочку і без барвників. Відмінно відлущує і доглядає за вашою шкірою.

Кавовий десерт для вашого тіла готовий!

Що потрібно для приготування:

прозора англійська мильна основа - 500 грам;
діоксид титану;
запашка"Кава" - 10 крапель;
натуральна кава - 10 грам;
зерна кави;
силіконова форма для мила під нарізку на 500 грам;
кухонні ваги;
ємності для плавлення мильної основи - 3 штуки;
дерев'яні палички для розмішування мила;
спирт;
верстат і ніж для нарізки мила;
пакети прозорі і стрічки для упаковки готового мила.

Процес приготування:

1. Нарізаємо мильну основу дрібно для комфортного плавлення.
2. Плавимо, не допускаючи кипіння
3.

4. Розділимо масу на три частини (300/100/100 грам).
5. У ємність, де 300 грам основи, додамо мелену каву і ретельно перемішуємо.
6. Вливаємо частину маси в форму, обробивши спиртом.
7. У наступну порцію, де 100 грам маси, додаємо діоксид титану (так у нас утворюється білий колір) і каву на кінчику ножа.
8. Частину її вливаємо в форму до коричневої трохи охолодженої основи.
9. У третю частину маси додаємо тільки діоксид титану, щоб була чисто біла основа. Перемішуємо і додаємо в форму поки шари ще не застигли повністю.
10. Кожен шар обробляємо спиртом, щоб прибрати бульбашки на поверхні.
11. По черзі вливаємо залишки кожної основи в форму.
12. Паличкою зробимо малюнок, провівши хвилею.
13. Прикрасимо зернами кави, поки шари ще рідкі.
14. Ми залишаємо мило в сухому місці на декілька годин.
15. Далі витягуємо мило з форми на дошку і обережно розрізаємо на рівні шматочки.
16. Іменним штампом можна проштампувати кожен шматочок надаючи дизайнерський вигляд.
17. Упакуємо в пакет зі стрічкою і прикрасимо зернами кави.