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

НЕХАЙ ВСЕ БУДЕ ШОКОЛАДНО

Такий девіз і настрій буде нас супроводжувати протягом всього творчого процесу. А творити ми будемо дуже "смачне" шикарне мило до складу якого буде входити мигдальне масло і какао-порошок.



Нехай все буде шоколадно

Такий девіз і настрій буде нас супроводжувати протягом всього творчого процесу. А творити ми будемо дуже "смачне" шикарне мило до складу якого буде входити мигдальне масло і какао-порошок. Справжні ласощі для справжніх любителів шоколаду. Аромат "Гарячий шоколад" служить відмінним антидепресантом, гармонізує і розслабляє думки.

Що потрібно для приготування:

кілограм Англійської мильною білої основи;
коричневий пігмент - 4 краплі;
мигдальне масло - 10 крапель;
масла какао - 10 крапель;
аромат "Гарячий шоколад" - 30 крапель;
какао порошок - 1 чайна ложка;
силіконова форма для мила під нарізку на 1 кілограм;
пластикові ємності - 3 штуки;
дерев'яні палички 3 штуки;
спирт в пляшечці з розпилювачем;
ніж і стусло для нарізки;

кульочки, стрічки для упаковки і декору мила.

Процес приготування:

1. Подрібнюємо мильну основу і плавимо в мікрохвильовій печі.
2. Додаємо масло какао, мигдальне масло і отдушку.
3. Розділимо на три порції - 600/200/100 грам.
4. У порцію 600 грам основи додамо какао порошок і ретельно розмішати.
5. Обробивши форму спиртом, вливаємо коричневу масу в форму і залишаємо до появи щільної кірки.
6. Тим часом беремо ємності, де 200 і 100 грам основи. Перемішуємо і в одну з них додамо пару крапель коричневого пігменту.
7. Далі коричневий шар візьметься кіркою. Ми його паличкою розриваємо і по черзі вливаємо білу і кавову маси. Так виходять гарні візерунки в кожному шматочку мила.
8. Спиртом розпилюємо по поверхні мила, видаляючи бульбашки.
9. На кілька годин залишаємо охолонути.
10. Дбайливо дістаємо готове мило на дошку.
11. Нарізаємо рівними шматочками за допомогою верстата.
12. Пакуємо кожен порційний шматочок в пакет, декоруючи стрічками.