

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТЕКСТУРНЫМ ЛИСТОМ ДЛЯ МЫЛОВАРЕНИЯ

При помощи текстурного листа можно создать абсолютно необыкновенное мыло, красивое, узорчатое, как резное. К тому же работать с таким листом очень легко чтобы получить желаемый результат.



При помощи текстурного листа можно создать абсолютно необыкновенное мыло, красивое, узорчатое, как резное. К тому же работать с таким листом очень легко чтобы получить желаемый результат. Бывают текстурные листы, которые вписываются на дно какой-либо формы под нарезку, а бывают маты с определенными размерами, на которых вы уже творите.

Чтобы приготовить мыло с текстурным листом в виде мата, вам также нужна будет форма для выпечки печенья без дна. Форма для выпечки должна быть высокая, чтобы у вас получилось удобное мыло. С низкой формой получите небольшое мыло.

В итоге у вас получается красивое ажурное мыло и тут уже дело вашей фантазии – как вы окрасите коврик, а как основную часть мыла.

С текстурными листами, которые укладываются на дно формы под нарезку, все еще проще – вы укладываете лист на дно формы и повторяете алгоритм. В конце вам просто нужно будет вынуть мыло и снять лист, а затем нарезать мыло на бруски.

Что потребуется для приготовления:

100г белой основы

Текстурный лист
Пигмент любого цвета
Отдушка или эфирное масло
Базовое масло
Форма для выпечки печенья
Спирт в пульверизаторе

Процесс приготовления:

1. Подготовьте все ингредиенты. Посуду, в которой будете топить мыльную основу, а также форму и текстурный лист.
2. Растопите немного белой основы, около 20г, и залейте ею текстурный лист так, чтобы основа покрыла все углубления. Распределяйте основу лопаткой или ножом по поверхности листа. Когда основа застыла, очистите лист от наплывов основы.
3. Теперь готовьте основной слой. Растопите основу, столько, сколько нужно будет чтобы заполнить форму для выпечки.
4. Добавьте в основу базовое масло для ухода за кожей, пигмент, хорошо перемешайте, в последнюю очередь добавьте ароматизатор, перемешайте.
5. Сбрызните текстурный лист спиртом, поставьте на него форму для выпечки, придерживайте пальцами форму и вливайте в нее мыло. Сверху снова сбрызните спиртом чтобы убрать пузырьки.
6. Подождите, пока мыло застынет, на это понадобится около 30 минут.
7. Затем доставайте мыло из формочки.