

КОФЕЙНЫЙ ДЕСЕРТ

Два вкусных аромата могут сочетаться в бодрящем мыле. Appetитно выглядит такой десерт для тела и имеет мягкую пенку, легкий отшелушивающий эффект. Просто антидепрессант в одном кусочке мыла, который может служить ароматизатором и декором в ванной комнате.



Два вкусных аромата могут сочетаться в бодрящем мыле. Appetитно выглядит такой десерт для тела и имеет мягкую пенку, легкий отшелушивающий эффект. Просто антидепрессант в одном кусочке мыла, который может служить ароматизатором и декором в ванной комнате. Особенно красиво смотрится в белой или однотонной мыльнице. Предлагаю быстрее приступить к творчеству.

Что потребуется для приготовления:

английская глицериновая основа - 500 грамм;
диоксид титана - 1 грамм;
желтый пигмент - 3 капли;
отдушка "Кофе" - 15 капель;
отдушка "Горячий шоколад" - 15 капель;
молотый кофе - 0,5 чайной ложки;
зерна кофе - 10 штук;
мыльная стружка коричневого цвета (подготовленная заранее);
силиконовая форма, для мыла под нарезку на 500 грамм;
Спирт в бутылочке с распылителем;
нож и стусло для нарезки мыла.

Процесс приготовления:

1.

2. Основу варим в микроволновой печи, не доводя до кипения.
измельчим

3. В одну порцию добавим 0,4 чайной ложки диоксида титана, 3 капли желтого красителя и 15 капель отдушки "горячий шоколад".

4. Тщательно перемешаем приготовленную массу и половину ее выливаем в форму, предварительно обработав спиртом.

5. Во вторую порцию добавим 0,5 чайной ложки кофе и 15 капель отдушки "Кофе".

6. Перемешав массу, вливаем ее часть в еще незастывшую желтую.

7. Как только слой берется корочкой поочередно вливаем желтую и коричневую основы.

8. Сверху посыпаем мыльной стружкой и украшаем зернами кофе.

9. Оставляем остывать на пару часов в сухом месте.

10. По истечению времени извлекаем с формы на доску.

11. Нарезаем мыло на ровные кусочки. Красивые и уникальные рисунки получились в разрезе. А это значит, что все удалось!