

ЛЕТНЕЕ МЫЛО КЛУБНИЧНЫЙ ДЕСЕРТ

Десерты бывают разные как сладкие, так и мыльные.

Потому сегодня мы приготовим клубничный десерт

для тела. И пусть каждый пенящийся кусочек

напоминает нам о солнечном лете и сочных ягодах.



Летнее мыло "Клубничный десерт"

Десерты бывают разные как сладкие, так и мыльные. Потому сегодня мы приготовим клубничный десерт для тела. И пусть каждый пенящийся кусочек напоминает нам о солнечном лете и сочных ягодах.

Что потребуется для приготовления:

Английская глицериновая прозрачная основа - 500 грамм;
красный пигмент - 5 капель;
белый пигмент - 7 капель;
отдушка "Клубника" - 15 капель;
кокосовая стружка - 2 грамма;
силиконовая форма, для мыла под нарезку на 500 грамм;
посуда для плавления мыльной основы - 2 штуки;
деревянные палочки для помешивания - 2 штуки;
спирт с распылителем;
нож или станок для нарезки мыла;
пакеты прозрачные, ленты для упаковки и украшения готового мыла.

Процесс приготовления:

1. Мыльную основу нарезаем или натираем мелко.
2. Расплавляем и делим на две порции.
3. В одну порцию добавим белый пигмент и отдушку 5 капель.
4. В другую порцию добавим красный пигмент и отдушку 10 капель.
5. Все хорошо перемешиваем и обрабатываем спиртом.
6. Красную часть массы выливаем в форму и ждем, когда она возьмется корочкой.
7. Разрывая корочку, вливаем белую теплую основу маленькими порциями. В разрезе получатся интересные узоры.
8. Поверхность обрабатываем спиртом и кокосовой стружкой украсим.
9. Мыло должно остыть в течении двух часов.
10. Далее мыло достаем с формы и режем на ровные порции. Каждый кусок выйдет весом 100-110 грамм.
11. В сухом месте оставляем мыло просохнуть на сутки.
12. Каждый кусочек мыла упакуем, декорируя рафией.