

МЫЛО НАРЕЗНОЕ «ДЫННЫЙ МУСС»

Как выбрать вкусную дыню знаете? Недавно сама научилась определять спелость по вкусному и сладкому аромату. А представьте мыло с таким ароматом. Сочный, аппетитный запах в отдушке «Дынный мусс» мы передадим в наше новое, мыло приготовленное на растительной английской основе с добавлением пилинга лимонной цедры. Нежная пенка будет очищать каждый кусочек вашего тела каждый день.



Как выбрать вкусную дыню знаете? Недавно сама научилась определять спелость по вкусному и сладкому аромату. А представьте мыло с таким ароматом. Сочный, аппетитный запах в отдушке «Дынный мусс» мы передадим в наше новое, мыло приготовленное на растительной английской основе с добавлением пилинга лимонной цедры. Нежная пенка будет очищать каждый кусочек вашего тела каждый день.

Что потребуется для приготовления:

растительная английская основа для мыла «Растопи и залей», не содержащая лаурилсульфат натрия – 0,5 килограмма;
желтый пигмент – 7 капель;
белый пигмент (диоксид титана) – 7 капель;
0,5 чайной ложки пилинга из цедры лимона;
30 капель отдушки «Дынный мусс»;
силиконовая форма для мыла под нарезку на 0,5 килограмма;
посуда для плавления основы – 3 штуки;
деревянные палочки – 3 штуки;

спирт с распылителем;
нож и доска;
упаковка и декор для мыла.

Процесс приготовления:

1. Мыльную основу нарезаем мелко и плавим.
2. Отдушку добавим в массу и хорошо перемешаем.
3. На три порции (300/150/50 грамм) разделим основу в разные емкости.
4. В порцию 150 грамм добавим лимонный пилинг.
5. В порцию 300 грамм добавим желтый пигмент.
6. И в последнюю добавим белый пигмент.
7. Все хорошо перемешаем.
8. Обработаем спиртом форму.
9. Часть основы с пилингом вливаем первую.
10. Когда начнет застывать, то придать поверхности неровности.
11. Далее вливаем желтую основу и ждем, когда возьмется коркой. Так же можно придать неровности или перемешать.
12. Берем белую основу и по чуть-чуть вливаем, предварительно разрезав корку желтого слоя.
13. Сверху посыпаем пилингом цедры лимона.
14. Спиртом брызгаем поверхность и оставляем остывать несколько часов в сухом месте.
15. Далее достаем аккуратно с формы на доску и нарезаем на порции.
16. Упакуем в прозрачный пакетик и ленту на свой вкус.