

## МЫЛО С НУЛЯ НА КОЗЬЕМ МОЛОКЕ ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ

---

*Молочное мыло — одно из самых популярных в мире мыловарения. Оно получается великолепным и нежнейшим. Сделать такое мыло легко. Нужно заменить воду молоком и знать еще несколько хитростей, о которых мы вам обязательно расскажем.*



Молочное мыло — одно из самых популярных в мире мыловарения. Оно получается великолепным и нежнейшим. Сделать такое мыло легко. Нужно заменить воду молоком и знать еще несколько хитростей, о которых мы вам обязательно расскажем.

### **Нюансы приготовления:**

Молоко обязательно предварительно заморозить;

Щелочь добавлять в молоко очень-очень медленно, шаг за шагом, также аккуратно и постепенно размешивать;

Температуру держать не выше 30°C (иначе испортите молоко, оно «сгорит» и мыло уже не получится таким, как должно быть);

Масла и щелочной раствор должны быть приблизительно равной температуры (+/- 2-3 градуса), желательно около 30°C, но не выше 40°C;

Лучше использовать порционные силиконовые формы для заливки чтобы избежать стадии «геля»;

Если «гель» все-таки наступил - не расстраивайтесь, мыло получится, но оно не будет белоснежным, а приобретёт темный или даже желтоватый цвет.

Молочное мыло «холодного» приготовления будет вызревать около 6-8 недель.

Уверены, что после первого раза вам захочется повторить «козье» мыло неоднократно.

### **Что потребуется для приготовления:**

Оливковое масло 30% - 300 грамм

Кокосовое 25% - 250 грамм

Пальмовое 25% - 250 грамм

Какао нерафинированное 10% - 100 грамм

Касторовое 5% - 50 грамм

Миндальное масло 5% - 50 грамм

Щелочь (NaOH) - 141,17 грамм

Молоко (козье) - 30% - 300 грамм

Пережир берем 5%

### **Процесс приготовления:**

1. Заморозить молоко, лучше всего кубиками;
2. Подготовить масла: баттеры растопить, соединить с жидкими, остудить;
3. Влить щелочной раствор в готовые масла (не наоборот);
4. Довести медленно блендером массу до «следа», не превышая 30-35°C;
5. Если используете отдушку – влить в мыльную массу когда наступил хороший «след»;
6. Перелить массу в формочки;
7. Поставить формочки в холод на 3-5 часов или целую ночь. Это может быть как балкон зимой, так и холодильник летом.