

ОГУРЕЧНОЕ МЫЛО С НУЛЯ ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ

Огуречное мыло может стать хитом сезона в летний период.



Огуречное мыло может стать хитом сезона в летний период.

Красивый зеленоватый цвет сока в мыле изменит свой цвет, поэтому будем использовать пигмент и технику наклонных слоев, которая легко удаётся даже начинающим мыловарам.

Помните, для холодного способа подходят не все отдушки. Делайте предварительный тест.

Что потребуется для приготовления:

- кокосовое масло 30% - 150 г;
- касторовое масло 5% - 25 г;
- оливковое масло 25% - 125 г;
- пальмовое масло 25% - 125 г;
- абрикосовых косточек масло 5% - 25 г;
- миндаля масло 10% - 50 г;
- вода 175 г;
- щелочь (натрий едкий) – 72 г;
- пигмент перламутровый зеленый;
- пережир в 5% закладываем в калькуляторе процент воды 35%.

Процесс приготовления:

1. Заранее готовим сок огурца, он заменит нам воду. Обязательно процеживаем сок или «кашицу» для очистки от вкраплений.
2. Взвешиваем все твердые масла и топим их, добавляем к ним жидкие.

3. Отмеряем щелочь и всыпаем в огуречный сок. Соблюдаем технику безопасности! Едкий натр всыпаем постепенно и постоянно размешиваем.
4. Ждем одинаковой температуры масел и щелочного раствора (35-40°C). Смешиваем две массы и доводим блендером до негустого следа.
5. Разделяем мыльную массу на две части и добавляем в каждую пигмент. Количество пигмента в одной части должно быть больше, чем в другой. Таким образом, одна часть будет окрашена в более интенсивный цвет, а вторая в более спокойный оттенок зеленого. Хорошенько размешиваем пигменты блендером. Перламутровый пигмент растворяется хорошо, его можно предварительно не растворять в маслах или глицерине.
6. Ставим формочку под небольшим углом, чтоб образовался наклон. Дальше выкладываем мыльную массу из первой части, затем сверху нее — из второй. Продолжаем выкладывать поочередно всю мыльную массу. Наша задача чередовать оттенки.
7. Затем помещаем мыло на пару часов в холодильник (морозилку), чтобы избежать «геля». После этого достаем его и оставляем на 20-24 часа.
8. Достаем мыло из формы и нарезаем. Оставляем вызреть на 5-6 недель.