

ШОКОЛАДНОЕ МЫЛО ИЗ ОСНОВЫ

Такой девиз и настроение будет нас сопровождать на протяжении всего творческого процесса. А творить мы будем очень "вкусное" шикарное мыло в состав которого будет входить миндальное масло и какао-порошок.



Пусть все будет шоколадно

Такой девиз и настроение будет нас сопровождать на протяжении всего творческого процесса. А творить мы будем очень "вкусное" шикарное мыло в состав которого будет входить миндальное масло и какао-порошок. Настоящее лакомство для истинных любителей шоколада. Аромат "Горячий шоколад" служит отличным антидепрессантом, гармонизирует и расслабляет мысли.

Что потребуется для приготовления:

килограмм Английской мыльной белой основы;
коричневый пигмент - 4 капли;
миндальное масло - 10 капель;
масла какао - 10 капель;
отдушка "Горячий шоколад" - 30 капель;
какао порошок - 1 чайная ложка;
силиконовая форма для мыла под нарезку на 1 килограмм;
пластиковые емкости - 3 штуки;
деревянные палочки 3 штуки;

спирт в бутылочке с распылителем;
нож и стусло для нарезки;
кулечки, ленты для упаковки и декора мыла.

Процесс приготовления:

1. Измельчаем мыльную основу и плавим в микроволновой печи.
2. Добавляем масло какао, миндальное масло и отдушку.
3. Разделим на три порции - 600/200/100 грамм.
4. В порцию 600 грамм основы добавим какао порошок и тщательно размешаем.
5. Обработав форму спиртом, вливаем коричневую массу в форму и оставляем до появления плотной корки.
6. Тем временем берем емкости, где 200 и 100 грамм основы. Перемешиваем и в одну из них добавим пару капель коричневого пигмента.
7. Далее коричневый слой возьмется коркой. Мы его палочкой разрываем и поочередно вливаем белую и кофейную массы. Так получаются красивые узоры в каждом кусочке мыла.
8. Спиртом распыляем по поверхности мыла, удаляя пузыри.
9. На несколько часов оставляем остыть.
10. Бережно достаем готовое мыло на доску.
11. Нарезаем ровными кусочками с помощью станка.
12. Пакуем каждый порционный кусочек в пакет, декорируя лентами.