

ШОКОЛАДНО-МЯТНОЕ МЫЛО С НУЛЯ ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ

Сочетание шоколада и мяты в мыловарении, пожалуй, можно назвать классическим. Кроме того, что эти ароматы невероятно хорошо сочетаются друг с другом, сами ингредиенты волшебным образом влияют на кожу, освежают и в тоже время ухаживают за ней. Чтобы сохранить как можно больше полезных свойств шоколада, мяты и масел, входящих в состав мыла, мы будем варить мыло с мятой и шоколадом с нуля, выбирая холодный способ.



Сочетание шоколада и мяты в мыловарении, пожалуй, можно назвать классическим. Кроме того, что эти ароматы невероятно хорошо сочетаются друг с другом, сами ингредиенты волшебным образом влияют на кожу, освежают и в тоже время ухаживают за ней. Чтобы сохранить как можно больше полезных свойств шоколада, мяты и масел, входящих в состав мыла, мы будем варить мыло с мятой и шоколадом с нуля, выбирая холодный способ.

Мыло будет зреть еще 3-4 недели.

В этом мыле заложен 7% пережир, за счет чего оно будет нежно ухаживать за вашей кожей, а аромат позволит насладиться банными процедурами полностью.

Что потребуется для приготовления:

Оливковое масло 40% - 136г
Масло какао нерафинированное 30% - 102г
Масло кокоса 25% - 85г
Масло касторовое 5 % - 17г
Щелочь – 46,79г
Отвар мяты (или очищенная вода) – 112г
Ароматизатор шоколад
Ароматизатор мята
Какао порошок
Пигмент зеленый
Пигмент коричневый

Процесс приготовления:

1. Для начала подготовьте все ингредиенты, сварите отвар, остудите его в холодильнике, подготовьте защитную одежду, перчатки, респиратор, очки.
2. Чтобы приготовить мыло ручной работы с мятой, заварите крутой отвар мяты, процедите его тщательно и поставьте остывать в холодильнике, а можно и в морозильной камере.
3. Все масла сложите в одну емкость и на водяной бане или в микроволновой печи растопите их, доведя до однородного состояния.
4. Поставьте емкость с маслами остывать до 50-55 градусов С.
5. В охлажденный отвар мяты небольшими порциями, очень аккуратно вводите щелочь, тщательно перемешивайте, затем всыпайте следующую порцию.
6. Когда вся щелочь окажется в отваре мяты, перемешайте, убедитесь, что растворились все кристаллы и оставьте остывать до 50-55 градусов С.
7. При одинаковой температуре (разница может составлять 3-5 градусов) в масла вводите щелочной раствор и перемешивайте при помощи блендера, доводя до легкого следа.
8. Далее разделите мыльную массу на три части. Одну часть мыла отлейте в отдельную емкость, а две части оставьте в основной.
9. В меньшую часть мыла добавьте растворенный предварительно в масле зеленый пигмент и ароматизатор мяты, все тщательно перемешайте.
10. В большую часть мыла добавьте какао порошок, коричневый пигмент и ароматизатор шоколад, также все перемешайте чтобы получить однородную массу.
11. В форму вылейте половину коричневой мыльной массы, затем при помощи ложки выложите на нее зеленую массу, сверху снова выложите коричневую.
12. Далее при помощи проволоки в форме буквы П сделайте свирлы в мыле.

13. Украсьте верх ложкой и оставьте застывать на 2-3 дня.

14. После того, как мыло застынет, вынимайте его из формы и нарежьте на бруски.