

ШОКОЛАДНОЕ МЫЛО С НУЛЯ ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ

Приготовить мыло с нуля не так сложно, как может показаться, главное - всегда соблюдайте технику безопасности, последовательность действий и выбирайте только проверенные рецепты. Во многом успех в приготовлении мыла с нуля зависит именно от рецепта. Если вы выбрали рецепт из ненадежного источника, проверьте его дополнительно на калькуляторе чтобы избежать неудач.



Приготовить мыло с нуля не так сложно, как может показаться, главное - всегда соблюдайте технику безопасности, последовательность действий и выбирайте только проверенные рецепты. Во многом успех в приготовлении мыла с нуля зависит именно от рецепта. Если вы выбрали рецепт из ненадежного источника, проверьте его дополнительно на калькуляторе чтобы избежать неудач.

Это шоколадное мыло с нуля вас наверняка порадует не только чудным ароматом, но и приятной нежной пеной и ухаживающими свойствами.

Рецепт шоколадного мыла с нуля рассчитан на 480г готового мыла.

Доставать такое мыло из формы лучше через сутки. Если хотите, чтобы мыло прошло стадию геля - укутайте форму, если же нет - поставьте на час в холодильник. Желательно форму сразу накрыть пленкой чтобы избежать попадания воздуха и в дальнейшем появления содового пепла.

Что потребуется для приготовления:

Масло сладкого миндаля – 150г (46%)

Какао баттер – 100г (31%)

Кокосовое масло – 75г (23%)

Отдушка какао – 5 мл.

Щелочь NaOH – 45.04гр

Вода – 107,25г

Процесс приготовления:

1. Подготовьте все ингредиенты для приготовления мыла, а также все для соблюдения техники безопасности.
2. Изолируйте детей и животных, проветрите помещение, используйте перчатки, защитную одежду и респиратор.
3. Охладите перед приготовлением мыла воду в морозилке.
4. Все масла сложите в одну емкость и поместите на водяную баню или в микроволновую печь.
5. Растопите масла до получения однородной массы.
6. В холодную воду понемногу начинайте вводить щелочь, небольшими порциями, постоянно перемешивая. Лучше это делать на холодной водяной бане чтобы дополнительно остужать разогревающуюся жидкость.
7. Доведите масла и щелочь до одинаковой температуры в 50-55 C°, разница может составлять 5градусов Цельсия.
8. В масла введите щелочь, перемешайте массу, затем при помощи блендера доведите до легкого следа.
9. Добавьте отдушку, перемешайте лопаткой или ложкой.
10. Для придания шоколадного цвета на моменте разведения масел можете добавить тертое какао.
11. Заливайте мыло в форму, украшайте верх и готово!