

СУВЕНИРНОЕ МЫЛО ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ

*Десерты бывают разные и у каждого свой. Я хочу
представить десерт со сладким и вкусным ароматом,
но не съедобный, а для тела.*



Десерты бывают разные и у каждого свой. Я хочу представить десерт со сладким и вкусным ароматом, но не съедобный, а для тела.

Немного фантазии, соблюдение рецепта и шоколадный десерт вам под силу.

Что потребуется для приготовления:

100 грамм Английской прозрачной основы для мыла;
100 грамм Английской белой основы для мыла;
15 капель аромата "Горячий шоколад";
коричневый пигмент - 7 капель;
посуда и палочки для плавления, помешивания массы;
силиконовые формочки для кексов;
спирт в бутылке с распылителем.

Процесс приготовления:

1. Прозрачную основу измельчим и плавим в микроволновой печи.
2. Добавим отдушки 7 капель и коричневый пигмент.
3. Хорошо перемешать и часть залить в формы первым слоем.
4. Отставить остывать на пол часа.

5. Тем временем расплавить белую основу и добавить в нее отдушку.
6. Застывший коричневый слой процарапать ножом (для лучшего скрепления).
7. Влить в формы белую массу. Это будет второй слой.
8. Отставить остывать на пол часа.
9. Когда белый слой остынет, процарапать его и влить коричневым.
10. Заранее подготовить из остатков коричневой и белой основы стружку.
11. Выложить стружку на верхний слой и закрепить белым, стараясь изобразить крем.
12. Поверхность мыла обработаем спиртом.
13. Отставить застывать на пару часов.
14. Достать аккуратно с формы и оставить просыхать на несколько часов.