

ЛІТНЄ МИЛО ПОЛУНИЧНИЙ ДЕСЕРТ

Десерти бувають різні як солодкі, так і мильні. Тому сьогодні ми приготуємо полуничний десерт для тіла. І нехай кожен пінистий шматочок нагадує нам про сонячне літо і соковитих ягодах.



Літнє мило "Полуничний десерт"

Десерти бувають різні як солодкі, так і мильні. Тому сьогодні ми приготуємо полуничний десерт для тіла. І нехай кожен пінистий шматочок нагадує нам про сонячне літо і соковитих ягодах.

Що потрібно для приготування:

Англійська гліцерінова прозора основа - 500 грам;
червоний пігмент - 5 крапель;
білий пігмент - 7 крапель;
аромат "Полуниця" - 15 крапель;
кокосова стружка - 2 грами;
силіконова форма, для мила під нарізку на 500 грам;
посуд для плавлення мильної основи - 2 штуки;
дерев'яні палички для розмішування - 2 штуки;
спирт з розпилювачем;
ніж або верстат для нарізки мила;
пакети прозорі, стрічки для упаковки і прикраси готового мила.

Процес приготування:

1. Мильну основу нарізаємо або натираємо дрібно.
2. Розплавляємо і ділимо на дві порції.
3. В одну порцію додамо білий пігмент і отдушку 5 крапель.

- 4В іншу порцію додамо червоний пігмент і отдушку 10 крапель.
5. Все добре перемішуємо і обробляємо спиртом.
6. Червону частину маси виливаємо в форму і чекаємо, коли вона візьметься скоринкою.
7. Розриваючи корочку, вливаємо білу теплу основу маленькими порціями. У розрізі вийдуть цікаві візерунки.
8. Поверхню обробимо спиртом і кокосовою стружкою прикрасимо.
9. Мило повинно охолонути протягом двох годин.
10. Далі мило дістаємо з форми і ріжемо на рівні порції. Кожен шматок вийде вагою 100-110 грам.
11. У сухому місці залишаємо мило просохнути на добу.
12. Кожен шматочок мила спакуємо, декоруючи рафією.