

## ШОКОЛАДНЕ МИЛО З НУЛЯ ХОЛОДНИМ СПОСОБОМ

---

***Приготувати мило з нуля не так складно, як може здатися, головне - завжди дотримуйтесь техніки безпеки, послідовність дій і вибирайте тільки перевірені рецепти. Багато в чому успіх в приготуванні мила з нуля залежить саме від рецепта. Якщо ви вибрали рецепт з ненадійного джерела, перевірте його додатково на калькуляторі щоб уникнути невдач.***



Приготувати мило з нуля не так складно, як може здатися, головне - завжди дотримуйтесь техніки безпеки, послідовність дій і вибирайте тільки перевірені рецепти. Багато в чому успіх в приготуванні мила з нуля залежить саме від рецепта. Якщо ви вибрали рецепт з ненадійного джерела, перевірте його додатково на калькуляторі щоб уникнути невдач.

Це шоколадне мило з нуля вас напевно порадує не тільки дивовижним ароматом, але і приємною ніжною піною і доглядаючими властивостями.

Рецепт шоколадного мила з нуля розрахований на 480г готового мила.

Діставати таке мило з форми краще через добу. Якщо хочете, щоб мило пройшло стадію гелю - укутайте форму, якщо ж ні - поставте на годину в холодильник. Бажано форму відразу накрити плівкою щоб уникнути попадання повітря і надалі появи содового попелу.

## **Що потрібно для приготування:**

Олія солодкого мигдалю - 150г (46%)  
Какао Баттер - 100г (31%)  
Кокосова олія - 75г (23%)  
Запашка какао - 5 мл.  
Луг NaOH - 45.04гр  
Вода - 107,25г

## **Процес приготування:**

1. Підготуйте всі інгредієнти для приготування мила, а також все для дотримання техніки безпеки.
2. Ізолюйте дітей і тварин, провітрить приміщення, використовуйте рукавички, захисний одяг і респіратор.
3. Охолодіть перед приготуванням мила воду в морозилці.
4. Всі олії складіть в одну ємність і помістіть на водяну баню або в мікрохвильову піч.
5. Розтопіть олії до отримання однорідної маси.
6. У холодну воду потроху починайте вводити луг, невеликими порціями, постійно перемішуючи. Краще це робити на холодній водяній бані щоб додатково остуджувати розігріту рідину.
7. Доведіть олії і луг до однакової температури в 50-55 C°, різниця може складати 5градусів Цельсія.
8. В олії введіть луг, перемішайте масу, потім за допомогою блендера доведіть до легкого сліду.
9. Додайте запашку, перемішайте лопаткою або ложкою.
10. Для додання шоколадного кольору на моменті розведення олій можете додати терте какао.
11. Заливайте мило в форму, прикрашайте верх і готово!