

## Matériel de fabrication

- 2 bols
- Mini fouet en inox
- Cuillère doseuse 0,5ml
- Balance de précision ou bécher gradué

## Notre formule beauté

Phase	Ingrédients	Bienfaits	Dosage en %	Dosage en ml	Dosage en g
A	Eau minérale	Eau minérale	38.90%	23.3ml	23.3g
A	Hydrolat bio de fleurs d'oranger	Apaisant et régénérant, il calme les irritations	21.00%	12.6ml	12.6g
B	Émulsifiant Cutina	Auto-émulsifiant d'origine végétale facile à mettre en oeuvre pour obtenir une crème riche	8.00%	16 cuillères doseuses 0,5ml	4.8g
B	Cire d'abeille	Elle apporte un effet filmogène à la préparation pour protéger la peau des agressions climatiques	1.50%	3 cuillères doseuses 0,5ml	0.9g
B	Huile végétale bio de jojoba	Nourrissante et assouplissante, elle hydrate et nourrit la peau en profondeur	30.00%	19.6ml	18g
C	Cosgard	Conservateur agréé Bio pour les préparations cosmétiques contenant de l'eau	0.60%	10 gouttes soit 0.4 ml	10 gouttes soit 0.4g

## Mode opératoire

- Etape 1 : Transférer la phase A et la phase B dans 2 bols séparés
- Etape 2 : Préparer un bain-marie pour les deux bols
- Etape 3 : Placer le bol A contenant la phase aqueuse au bain-marie
- Etape 4 : Au bout de 2 minutes, placer le bol B contenant la phase huileuse au bain-marie
- Etape 5 : Lorsque les cires sont totalement fondues, retirer les 2 bols du bain-marie

**NB : cette procédure est très importante et doit être respectée pour que les deux bols atteignent la température de 70°C en même temps pour pouvoir être émulsionnés**

- Etape 6 : Verser **progressivement** la phase huileuse du bol B dans la phase aqueuse du bol A tout en mélangeant énergiquement avec un fouet en inox pendant environ 3 minutes. Le mélange doit blanchir progressivement.
- Etape 7 : Sans cesser d'agiter, placer le bol dans un fond d'eau froide pour accélérer le refroidissement de la préparation pendant encore 3 minutes. La préparation doit alors commencer à s'épaissir légèrement.
- Etape 8 : Ajouter le conservateur de la phase C et mélanger à nouveau pour homogénéiser la préparation
- Etape 9 : Transférer la préparation dans un pot

### **Conservation**

3 mois en respectant les bonnes pratiques de fabrication.  
A conserver au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.