Matériel de fabrication

- Bol
- Mini fouet ou batteur électrique
- Cuillère doseuse 0,5ml
- Balance de précision ou bécher gradué / seringue graduée

Notre formule beauté

Phase	Ingrédients	Bienfaits	Dosage en %	Dosage en ml	Dosage en g
A	Eau minérale	Eau minérale	55.70%	28ml	28g
A	Extrait hydroglycériné bio de miel	Adoucissant et véritable booster d'hydratation, il désaltère la peau pour la protéger du dessèchement	8.00%	3ml	4g
B	Emulsifiant Cutina	Auto émulsifiant d'origine végétale facile d'utilisation pour obtenir une crème fluide et onctueuse	8.00%	13 cuillères doseuses 0,5ml	4g
B	Huile végétale bio d'amande douce	Apaisante et nourrissante, elle adoucit et nourrit la peau en profondeur	26.00%	14ml	13g
C	Extrait aromatique naturel amande bio	Son parfum gourmand apporte une note sucrée d'amande	1.70%	28 gouttes soit 0.85ml	28 gouttes soit 0.85g
C	Extrait de pépins de pamplemousse	Conservateur 100% naturel pour les préparations cosmétiques contenant de l'eau	0.60%	10 gouttes soit 0.3ml	10 gouttes soit 0.3g

Mode opératoire

- Etape 1 : Transférer les ingrédients de la phase A dans un bol
- Etape 2 : Transférer les ingrédients de la phase B dans un autre bol sans mélanger
- Etape 3 : Préparer un bain-marie pour les deux bols
- Etape 4 : Placer le bol A contenant la phase aqueuse au bain-marie
- Etape 5 : Au bout de 2 minutes, placer le bol B contenant la phase huileuse au bain-marie
- Etape 6 : Lorsque le bol A commence à frémir (de petites bulles commencent à remonter à la surface), le retirer du bain marie
- Etape 7 : Lorsque la cire est totalement fondue dans l'huile retirer le bol 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 8 : 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 9 : 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.
- Etape 10 : Ajouter un à un les ingrédients de la phase C et mélanger entre chaque ajout pour homogénéiser la préparation
- Etape 11 : Incorporer de l'air dans votre préparation avec un batteur (vitesse minimum) en faisant des mouvements de haut en bas pour lui donner une texture de crème fouettée
- Etape 12 : Transférer la préparation dans un pot de 50ml. La crème prendra sa texture finale au bout d'un repos de 24h à température ambiante.

Conservation

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