

Matériel de fabrication

- 2 bols
- Mini fouet en inox
- 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	47.40%	28.4ml	28.4g
A	Hydrolat bio de fleurs d'oranger	Apaisant, il tonifie et rafraichit la peau en redonnant de l'éclat	18.00%	10.8ml	10.8g
A	Extrait hydroglycériné bio de miel	Adoucissant et réparateur, il hydrate la peau tout en lui apportant de la douceur	4.00%	2.2ml	2.4g
B	Cutina	Auto-émulsifiant d'origine végétale facile à mettre en oeuvre pour obtenir une crème onctueuse	7.00%	14 cuillères doseuses 0,5ml	4.2g
B	Huile végétale bio de jojoba	Adoucissante et assouplissante, elle nourrit et protège la peau	23.00%	15ml	13.8g
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 l'émulsifiant Cutina est totalement fondu, 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.