

Cold process delight

Κατασκευάζουμε ένα όμορφο σαπούνι ψυχρής μεθόδου με ένθετα από σαπούνι γλυκερίνης για να στολίσουμε τη γιορτινή μας βιτρίνα.

Το σαπούνι αυτό χρειάζεται κάποια δεξιότητα και εμπειρία μιας και θα το “χτίσουμε” σιγά σιγά σε πολλά στάδια, επομένως δεν προτείνεται για τον αρχάριο δημιουργό.

Διακοσμητικά σαπουνάκια

Προετοιμάζω τα διακοσμητικά “σοκολατάκια” με διάφανο σαπούνι γλυκερίνης και χρώμα chestnut brown mica, καθώς και “μούρα” με χρώμα fiery fusion mica και διάφανο σαπούνι γλυκερίνης. Ακολουθώ τις βασικές οδηγίες για την κατασκευή σαπουνιού γλυκερίνης και αρωματίζω με 3% Choco Muffin 3in1 τα σοκολατάκια και με 3% Framboise 3in1 τα μούρα. Μπορούμε φυσικά να βάλουμε οποιοδήποτε άλλο σχέδιο σε διακοσμητικά μας αρέσει.

Χρησιμοποιήσαμε:

Καλούπι βατόμουρα

Καλούπι μούρα

Καλούπι σοκολάτα πλάκα mini

Για το πρώτο στρώμα της σοκολάτας

Καλούπι ξύλινο με ένθετο σιλικόνης 1.2 κιλών tall & skinny

312 γρ Ελαιόλαδο

156 γρ Φοινικέλαιο

156 γρ Λάδι Καρύδας

104 γρ Λάδι Αβοκάντο

104 γρ Καυστική σόδα

268 γρ Απιονισμένο νερό

12 γρ Γαλακτικό νάτριο

12 γρ Άρωμα Choco Muffin 3in1

1 κ.γ. συνδυασμός καφέ οξειδίου σιδήρου πολύ καλά διαλυμένο σε λάδι + 1/4 κ.γ. chestnut brown mica

Προετοιμάζουμε το χρώμα.

Λιώνουμε το λάδι καρύδας και το φοινικέλαιο σε χαμηλή θερμοκρασία και προσθέτουμε τα υγρά μας λάδια. Ακολουθώντας προετοιμάζουμε το διάλυμα νερού-σόδας. Όταν είμαστε σε κατάλληλη θερμοκρασία (35-40°C) πρώτον προσθέτουμε το γαλακτικό νάτριο στο διάλυμα σόδας-νερού και αμέσως μετά προχωράμε στην κατασκευή του σαπουνιού με τη [γνωστή διαδικασία](#). Μόλις έχουμε πετύχει ελαφρύ trace προσθέτουμε το χρώμα και το άρωμα και ανακατεύουμε καλά. Χυτεύουμε το σαπούνι σε κλίση για να δημιουργήσουμε τη γωνία. Το σαπούνι που θα περισσέψει το κρατάμε για την διακόσμηση της κορυφής.

Για το δεύτερο στρώμα της σαντιγύ

260 γρ Ελαιόλαδο

130 γρ Φοινικέλαιο

130 γρ Λάδι Καρύδας

87 γρ Λάδι Αβοκάντο

87 γρ Καυστική σόδα

224 γρ Απιονισμένο νερό

10 γρ Γαλακτικό νάτριο

10 γρ Άρωμα Choco Muffin 3in1

Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία όπως παραπάνω. Θα αφήσουμε το μείγμα χωρίς χρώμα γιατί το Choco Muffin 3in1 θα αποχρωματίσει

σε ελαφρύ μπεζ ούτως ή άλλως και έτσι θα μας δώσει την αίσθηση της κρέμας “πατισερί”.

Επιβεβαιώνουμε ότι το προηγούμενο στρώμα σαπουνιού έχει σταθεροποιηθεί αρκετά πριν χυτεύσουμε.

Το σαπούνι που θα περισσέψει το κρατάμε για την διακόσμηση της κορυφής.

Για το τρίτο στρώμα της κόκκινης κρέμας

260 γρ Ελαιόλαδο

130 γρ Φοινικέλαιο

130 γρ Λάδι Καρύδας

87 γρ Λάδι Αβοκάντο

87 γρ Καυστική σόδα

224 γρ Απιονισμένο νερό

10 γρ Γαλακτικό νάτριο

10 γρ Άρωμα Framboise 3in1

1 κ.γ. Κόκκινο pigment + 1/4 κ.γ. Fiery fusion mica

Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία όπως παραπάνω. Θα χρωματίσουμε με την κόκκινη απόχρωση και θα αρωματίσουμε με το Framboise 3in1. Προσοχή και πάλι να έχει σταθεί καλά το προηγούμενο στρώμα πριν χυτεύσουμε.

Με το λευκό σαπούνι που έχει περισσέψει και πλέον στέκεται καλά σαν παχιά κρέμα, θα γεμίσουμε ένα κορνέ και θα φτιάξουμε όμορφες κορυφές στην επιφάνεια του σαπουνιού. Το ίδιο θα κάνουμε και με τα υπόλοιπα χρώματα που μας περίσσεψαν.

Στολίζουμε με τα σαπουνάκια γλυκερίνης και τοποθετούμε το σαπούνι μας σε μεγάλο κουτί (με κάποιο ύψος) ώστε να μονωθεί καλά για να αποφύγουμε την εμφάνιση ανθρακικής σόδας και να

ζεσταθεί αρκετά ώστε να περάσει στη φάση τζελ και να έχουμε έντονα χρώματα.

Μετά από 24 ώρες ξεκαλουπώνουμε και κόβουμε σε κομμάτια. Αφήνουμε να ωριμάσει για 4 εβδομάδες πριν τη χρήση.

