

Love for Tiramisu! Soaps, Scrubs & Candles



Λατρεμένο ιταλικό γλυκό που συνδυάζει άψογα τις γεύσεις του καφέ και του κακάο! Ακριβώς όπως το νέο άρωμα του Orestis Craft Center, [Tiramisu 3in1](#)

Ας το απολαύσουμε σε τρεις υπέροχες κατασκευές!

Σαπούνι ψυχρής μεθόδου με τεχνική hanger swirl



Υλικά για 1.2 κιλά

321 γρ Ελαιόλαδο

156 γρ Λάδι Καρύδας

156 γρ Φοινικέλαιο

104 γρ Λάδι Αβοκάντο

104 γρ Καυστική Σόδα

268 γρ Απιονισμένο νερό

12 γρ Γαλακτικό νάτριο

12 γρ Άρωμα Tiramisu 3in1

1/2 κ.γ. καφέ οξείδιο διαλυμένο σε 2 κ.γ. αμυγδαλέλαιο

1 κ.γ. Λευκό pigment

Σκόνη κακάο

Κόκοι καφέ

Λυγισμένη σιδερένια κρεμάστρα για το hanger swirl

Μικρό σουρωτήρι

Καλούπι ξύλινο με ένθετο σιλικόνης 1.2 kg tall & skinny

Διαδικασία

Αρχικά προετοιμάζουμε το καφέ 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 (30-35°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 άρωμα και χωρίζουμε το μίγμα ισόποσα στα 2 και χρωματίζουμε το ένα καφέ

και το άλλο λευκό.

Ξεκινάμε να χυτεύσουμε το σαπούνι. Ρίχνουμε πρώτα όλο το μίγμα με το καφέ χρώμα. Στη συνέχεια από μεγάλο ύψος ρίχνουμε λίγο από το λευκό. Με την λυγισμένη κρεμάστρα κάνουμε το σχέδιο.

Αμέσως μετά πασπαλίζουμε σε όλη την επιφάνεια του σαπουνιού λίγο κακάο με το σουρωτήρι. Με πολύ προσοχή μετά συμπληρώνουμε το υπόλοιπο λευκό χρώμα. Ρίχνουμε λίγο κακάο ακόμα στην επιφάνεια και διακοσμούμε με τους κόκκους καφέ.

Καλύπτουμε το σαπούνι και το αφήνουμε για 48 ώρες. Εν συνεχεία το κόβουμε και το αφήνουμε να ωριμάσει για 1 μήνα πριν τη χρήση.

** Το άρωμα αποχρωματίζει επομένως σε λίγες μέρες θα δείτε το λευκό μέρος του σαπουνιού να παίρνει ένα όμορφο μπεζ χρώμα.

Soapy scrub mousse



Υλικά για 500 γρ

400 γρ Πάστα Σαπουνιού

50 γρ Κρυσταλλική Ζάχαρη

10 γρ Απολεπιστικό τσόφλι καρυδιού

5 γρ Άρωμα Tiramisu 3in1

Σκόνη κακάο

Κόκκοι καφέ

Κορνέ ζαχαροπλαστικής

Βάζο πλαστικό PET

Διαδικασία

Ζυγίζουμε την πάστα και την χτυπάμε με το μίξερ χειρός στην δυνατή ταχύτητα μέχρι να μαλακώσει.

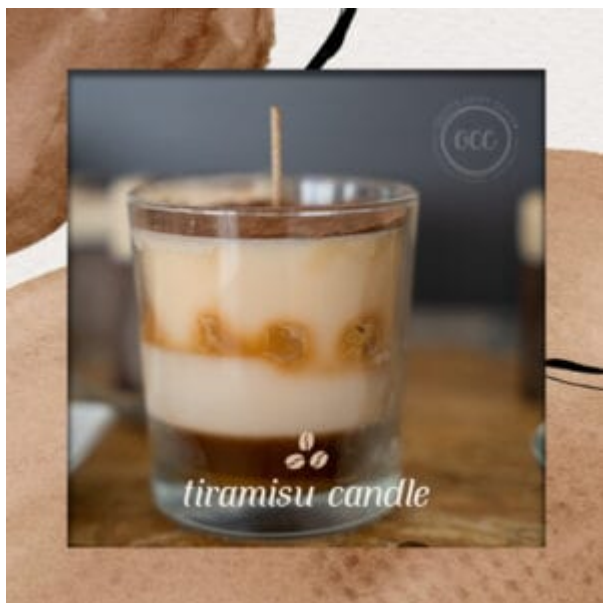
Μόλις η πάστα πάρει την υφή σφιχτής σαντιγί, προσθέτουμε το άρωμα, την ζάχαρη και το καρύδι και ξαναχτυπάμε στην χαμηλή ταχύτητα.

Μεταφέρουμε το μίγμα σε κορνέ ζαχαροπλαστικής και βάζουμε το υλικό στο βάζο (αφού προηγουμένως το έχουμε φυσικά αποστειρώσει με οινόπνευμα/λοσιόν οиноπνεύματος). Στολίζουμε με κόκκους καφέ και πασπαλίζουμε με κακάο.

Φυσικά η πρόταση αυτή είναι καθαρά διακοσμητική, όταν θα χρησιμοποιηθεί το προϊόν θα αφαιρέσετε τους κόκκους!!

Απολαύστε ένα υπέροχα πλούσιο απολεπιστικό αφρόλουτρο που ενυδατώνει και αφήνει ένα λαχταριστό άρωμα!

Κερί σε ποτήρι σε στρώσεις



Υλικά για 1 ποτήρι του ουίσκι

200 γρ Μαλακή Σόγια

20 γρ Άρωμα Tiramisu 3in1

Φυτίλι κερωμένο ECO 6

Υγρό χρώμα κεριού Καφέ

Γυάλινο ποτήρι

Σκόνη κακάο για διακόσμηση

Διαδικασία

Λιώνουμε το κερί σόγιας στο φούρνο μικροκυμάτων. Στο μεταξύ τοποθετούμε το φυτίλι στο ποτήρι χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα αυτοκόλλητα φυτιλιών.

Μόλις λιώσει το κερί, προσθέτουμε το άρωμα και ανακατεύουμε πολύ καλά. Κρατάμε 50 γρ στην άκρη και τα χρωματίζουμε με 3 σταγόνες υγρό καφέ χρώμα και μια μικρή ποσότητα στην οποία θα ρίξουμε 1 σταγόνα από το υγρό καφέ χρώμα.

Στους 85 βαθμούς Κελσίου ρίχνουμε το καφέ κερί στο ποτήρι και μόλις κρυώσει λίγο, προχωράμε με το λευκό (ρίχνουμε μέχρι την μέση του ποτηριού). Στη συνέχεια, μόλις σταθεροποιηθεί το

λευκό στρώμα, στάζουμε το ανοιχτό καφέ μίγμα στα τοιχώματα για να δημιουργηθεί το εφέ της φωτογραφίας.

Προσθέτουμε εν συνεχεία το υπόλοιπο λευκό κερί και το αφήνουμε να κρυώσει τελείως. Διακοσμούμε με τη σκόνη κακάο.