

Návod k míchání krémů z přírodních surovin

Dezinfikujte vybavení

Pomocí papírových utěrek a alkoholu vydezinfikujte všechny použité pomůcky. Důležitá je i čistota rukou.

Příprava tukové složky

Všechny oleje, emulgátory a zahušťovadla odvažte do kádinky nebo malé zavařovací lahve. Směs ohřejte ve vodní lázni nebo v laboratorní kádince přímo na vařiči na 70 °C. Tato teplota by neměla být překročena, aby vzácné oleje a v nich obsažené jedinečné látky a vitamíny neztratily na účinnosti. Pokud recept obsahuje bambucké nebo mangové máslo, přidejte je až do ohřáté tukové složky k rozpuštění. Nádobku s tukovou složkou postavte na podložku.

Příprava vodní složky

Hydroláty ohřejte na 70 °C. Destilovanou vodu můžete krátce převařit a následně nechat vychladnout na 70 °C. Některé účinné látky Allantoin, glycerin a Xantan je třeba rozpustit v malém množství vody, podle pokynů v receptu.

Vznik emulze

Emulze vzniká spojením tukové a vodní složky. Nádobu s tukovou složkou postavte na podložku a pomalu přidávejte vodní složku za stálého míchání ručním mixérem. Můžete také použít tyčový mixér. Nejdůležitější je z počátku míchat emulzi při vysokých otáčkách.



Chlazení

Po 3 až 4 minutách můžete nádobu s emulzí postavit do chladné vodní lázně a ještě chvíli míchat.



Přidání účinných látek a konzervace

Účinné látky a konzervanty se do emulze přidávají, až dosáhne teploty asi 30 °C. Pokud byste je přidali do horké směsi, ztratily by na své působnosti. Teplotu krému můžete snadno odhadnout. Jednoduše naneste trochu emulze na hřbet ruky, pokud je směs vlažná a nepálí, dodejte účinné látky a konzervant.



Krém domíchejte tyčinkou, špachtlí nebo lžičkou.



Plnění hotového krému

Nakonec naplňte krém špachtlí do kelímku vydezinfikovaného alkoholem. Na obal přilepte etiketu s názvem produktu a datem výroby, případně datem trvanlivosti. Nechejte svůj krém vyžrát do druhého dne, až potom dosáhne konečné konzistence.

