GALETS EFFERVESCENTS AMANDE & CACAO

(RÉF: T274637/E33 DU 18/07/18)













PROPOSITION DE FLACONNAGE

Moule en silicone Carré

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- Grand mortier et pilon céramique
- Balance précision 0.01 g



Set de 5 cuillères doseuses inox



Verre doseur gradué 25 mL

INGRÉDIENTS

PHASE	INGRÉDIENTS	% estimé	~100 g (avec balance)	~100 g (avec verre doseur)
Α	Agent multi-usages Bicarbonate de soude	61.15	60 g	2 verres doseurs 25 ml
Α	Correcteur de pH Acide citrique	30.60	30 g	1 verre doseur 25 ml
Α	Beurre végétal Cacao blanc pastilles BIO	6.10	6 g	3 pastilles
Α	Fragrance cosmétique naturelle Body butter	1.75	1.7 g	2 ml soit 72 gouttes
В	Base de teint Café	0.40	0.4 g	1 cuillère PINCH

Les cuillères et verres doseurs complets sont arasés : pour cela, passez une spatule ou une lame de couteau sur la cuillère ou le verre pour éliminer l'excès de produit.

MODE OPÉRATOIRE :

- 1/ Mélangez le bicarbonate de soude, l'acide citrique, le beurre de cacao fondu et la fragrance body butter à l'aide d'un pilon dans un mortier.
- 2/ Réservez 1/3 de préparation dans un bol (poudre blanche).
- 3/ Ajoutez la base de teint café dans les 2/3 restant et mélangez pour homogénéiser la couleur (poudre marron).
- 4/ Mettre la moitié de la poudre marron dans le moule en tassant bien.
- 5/ Ajoutez la poudre blanche par dessus en tassant en nouveau.
- 6/ Terminez par l'ajout de la poudre marron restante en tassant bien.
- 7/ Mettre au congélateur 15 minutes avant de démouler.
- 8/ Coupez en deux.

UTILISATION:

Faites pétiller le bain avec ces galets effervescents terriblement gourmands ! Régal pour la peau, ils libèrent leurs bienfaits adoucissants dans l'eau et vous envoutent avec leur odeur sucrée et riche ! A plonger dans l'eau du bain.

PRÉCAUTIONS :

Stockez vos galets de bain dans un sachet hermétique à l'abri de la chaleur et de la lumière.

* Conservation : bien conservé et fabriqué dans des conditions d'hygiène optimales, votre produit pourra se conserver au moins 6 mois.

abriqué dans des conditions d'hygiène optimales, votre produit po



Linalol, Benzyl salicylate

PAIN MOUSSANT SUCETTE LATTE CARAMEL

(RÉF: T014263/E15 DU 23/01/18)













PROPOSITION DE FLACONNAGE

Moule en silicone Jeux d'enfants

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- Spatule maryse en silicone
- Balance précision 0.01 g



Pelle de mesure 2 ml



Pelle de mesure 5 ml



Set de 5 cuillères doseuses inox



PHASE	INGRÉDIENTS	% estimé	~50 g (avec balance)	~50 g (avec pelle)
Α	Tensioactif Pâte à mousse	39.05	20 g	3.5 pelles de 5 ml
Α	Tensioactif SLSA	9.75	5 g	2.5 pelles de 2 ml
Α	Extrait de plante Amidon de maïs BIO (poudre)	46.85	24 g	8 pelles de 5 ml
Α	Extrait aromatique naturel Caramel BIO	3.90	2 g	56 gouttes
В	Colorant Végetal Caramel Bio liquide	0.40	0.2 g	2 cuillères DROP

Les cuillères et les pelles complètes sont arasées : pour cela, passez une spatule ou une lame de couteau sur la cuillère ou la pelle pour éliminer l'excès de produit.

MODE OPÉRATOIRE :

- 1/ Mettez les tensioactifs, l'amidon de maïs et l'extrait aromatique de caramel dans un bol.
- 2/ Malaxez du bout des doigts afin de réaliser une pâte lisse et homogène.
- 3/ Ajoutez le colorant caramel et malaxez rapidement sans homogénéiser afin de former des marbrures.
- 4/ Mettez la pâte dans un moule, et placer le moule au congélateur pendant 30 minutes avant de démouler.
- 5/ plantez un bâton à glace dans le galet, puis laissez sécher 1 semaine avant utilisation.



UTILISATION:

Retombez en enfance avec ce bain moussant original et ludique! Sa forme de tête de lapin et son odeur ultra-gourmande de caramel vous feront craquer... Maintenez la sucette sous le jet d'eau pour faire naître les bulles. Laissez-la ensuite sécher pour profiter à nouveau de sa gourmandise lors du prochain bain.



PRÉCAUTIONS :

Stockez votre pain moussant à l'abri de la chaleur et de la lumière.

* Conservation : bien conservé et fabriqué dans des conditions d'hygiène optimales, votre produit pourra se conserver au moins 6 mois.



LISTE D'ALLERGÈNES :



CUPCAKES POUR LE BAIN "CARAMEL"



Adoucissant















PROPOSITION DE FLACONNAGE

Moule en silicone Nature

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- Grand mortier et pilon céramique
- Spatule maryse en silicone
- Balance précision 0.01 g
- Pipette graduée 10 ml

Verre doseur gradué 25 mL



Pelle de mesure 5 ml

- Seringue à décor 6 embouts
- Thermomètre digital

INGRÉDIENTS

PHASE	INGRÉDIENTS	% estimé	~3 x 50 g (avec balance)	~3 x 50 g (avec pipette)
	PARTIE 1 : Socies effervescents			
Α	Beurre végétal Cacao blanc pastilles BIO	6.05	6 g	3 pastilles
Α	Agent multi-usages Bicarbonate de soude	60.65	60 g	2 verres doseurs 25 ml
Α	Correcteur de pH Acide citrique	30.35	30 g	1 verre doseur 25 ml
Α	Fragrance cosmétique naturelle Fleur de vanille	1.95	1.9 g	2 ml soit 62 gouttes
Α	Colorant Végetal Caramel Bio liquide	1.00	1 g	1 ml
	PARTIE 2 : Crémeux			
В	Tensioactif Pâte à mousse	39.70	20 g	3.5 pelles 5 ml
В	Eau minérale	25.80	13 g	13 ml
В	Extrait de plante Amidon de maïs BIO (poudre)	31.75	16 g	1 verre doseur 25 ml
С	Extrait aromatique naturel Caramel BIO	2.75	1.4 g	39 gouttes

Les pelles et les verres doseurs complets sont arasés : pour cela, passez une spatule ou une lame de couteau sur la pelle ou le verre doseur pour éliminer l'excès de

MODE OPÉRATOIRE :

PARTIE 1: Socles effervescents

- 1/ Mélangez l'ensemble des ingrédients de la phase A à l'aide d'un pilon dans un mortier.
- 2/ Transvasez la poudre dans 3 moules en tassant bien au maximum.
- 3/ Démoulez (placez le moule pendant 20 minutes au congélateur avant de démouler si nécessaire).

PARTIE 2 : Crémeux

- 4/ Placez le bol qui contient la phase B (tensioactif pâte à mousse + eau minérale + amidon de maïs) dans un bain-marie à 75°C.
- 5/ Mélangez tout au long de la chauffe afin d'éviter les grumeaux, et celà jusqu'à obtenir une crème épaisse.

6/ Mettez le bol dans un bain d'eau froide et mélangez jusqu'à refroidissement.

7/ Ajoutez la phase C (extrait aromatique de Caramel), puis transvasez le mélange dans la pipette à décor.

PARTIE 3: Assemblage

8/ A l'aide de la seringue à décor, déposez le crémeux façon « chantilly » sur les 3 socles effervescents réalisés en première partie.

9/ Laissez sécher les cupcakes de bain à l'air libre pendant 3 jours avant utilisation.

NB: décorez vos cupcakes de bain en déposant sur le crémeux des paillettes ou/et une ou plusieurs décoration(s) en savon pâte à modeler.

UTILISATION:

Retombez en enfance avec ces petits gateaux à l'odeur de Caramel vanillé qui fondent dans l'eau du bain et délivrent de fines bulles... Tout doux pour la peau, ils la laissent délicatement parfumée. Placez un cupcake dans l'eau chaude de votre bain.

PRÉCAUTIONS:

Stockez vos cupcakes de bain dans à l'abri de la chaleur et de la lumière.

* Conservation : bien conservé et fabriqué dans des conditions d'hygiène optimales, votre produit pourra se conserver au moins 6 mois.

LISTE D'ALLERGÈNES :

Coumarin

CUPCAKES POUR LE BAIN "VANILLE"

(RÉF: T274637/E31/E32 DU 18/07/18)



Adoucissant















PROPOSITION DE FLACONNAGE

Moule en silicone Nature

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- Grand mortier et pilon céramique

Spatule maryse en silicone

- Verre doseur gradué 25 mL

Pelle de mesure 5 ml



10 pipettes graduées 3 ml

Set de 5 cuillères doseuses

Balance précision 0.01 g

- Seringue à décor 6 embouts



INGRÉDIENTS

PHASE	INGRÉDIENTS	% estimé	~3 x 50 g (avec balance)	~3 x 50 g (avec pipette)
	PARTIE 1 : Socie effervescent			
Α	Correcteur de pH Acide citrique	30.25	30 g	1 verre doseur 25 ml
Α	Agent multi-usages Bicarbonate de soude	60.45	60 g	2 verres doseurs 25 ml
Α	Beurre végétal Cacao blanc pastilles BIO	8.05	8 g	4 pastilles
Α	Extrait aromatique naturel Vanille BIO	1.25	1.2 g	1 ml
	PARTIE 2 : Crémeux			
В	Tensioactif Pâte à mousse	38.80	20 g	3.5 pelles 5 ml
В	Extrait de plante Amidon de maïs BIO (poudre)	31.00	16 g	1 verre doseur 25 ml
В	Eau minérale	25.20	13 g	13 ml
С	Extrait aromatique naturel Vanille BIO	4.90	2.5 g	2 ml
D	Nacre minérale Mica noisette scintillant	0.10	0.04 g	2 cuillères SMIDGEN

Les pelles, les cuillères et les verres doseurs complets sont arasés : pour cela, passez une spatule ou une lame de couteau sur la pelle ou la cuillère ou le verre doseur pour éliminer l'excès de produit.

MODE OPÉRATOIRE :

PARTIE 1: Socie effervescent

- 1/ Broyez l'ensemble des ingrédients à l'aide d'un pilon dans un mortier.
- 2/ Transvasez la poudre dans 3 moules en tassant bien.
- 3/ Mettez les moules au congélateur pendant 20 minutes, puis démoulez.





PARTIE 2 : Crèmeux

- 4/ Mettez le tensioactif pâte à mousse, l'amidon de maïs et l'eau minérale dans un bol.
- 5/ Placez le bol dans un bain-marie à feu doux, et mélangez jusqu'à obtenir une crème épaisse, puis retirer du feu.
- 6/ Mettez le bol dans un bain d'eau froide et mélangez jusqu'à refroidissement.
- 7/ Ajoutez l'extrait aromatique de vanille, puis transvasez le mélange dans la seringue à décor.



PARTIE 3 : Assemblage

8/ A l'aide de la seringue à décor, déposez le crémeux façon « chantilly » sur les 3 socles effervescents.

9/ Décorez les crémeux à l'aide du mica noisette.

10/ Laissez sécher le cupcake de bain à l'air libre pendant 3 jours avant utilisation.



Succombez à ces gâteaux craquants surplombé d'une douce chantilly, véritable soin pour la peau... Il fond lentement dans l'eau du bain et vous enveloppe de douceur. Plongez les cupcakes dans l'eau chaude du bain et laissez-vous envoûter!

₹ PRÉCAUTIONS :

Stockez vos cupcakes de bain dans un sachet ou boîte hermétique à l'abri de la chaleur et de la lumière.

* Conservation : bien conservé et fabriqué dans des conditions d'hygiène optimales, votre produit pourra se conserver au moins 6 mois.

CRÉMEUX CARAMEL-VANILLE POUR LE BAIN

(RÉF : T274637/E38 DU 23/07/2018)













PROPOSITION DE FLACONNAGE

caissette en papier plissé

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- Seringue à décor 6 embouts
- Balance précision 0.01 g



Verre doseur gradué 25 mL



Pelle de mesure 5 ml



Set de 5 cuillères doseuses

- Spatule maryse en silicone
- Thermomètre digital

■ INGRÉDIENTS

PHASE	INGRÉDIENTS	% estimé	~3 crémeux (avec balance)	~3 crémeux (avec verre doseur)
Α	Tensioactif Pâte à mousse	40.05	35 g	6 pelles de 5 ml
Α	eau minérale	14.90	13 g	13 ml
Α	Extrait de plante Amidon de maïs BIO (poudre)	36.60	32 g	2 verres doseurs de 25 ml
Α	Beurre végétal Cacao blanc pastilles BIO	4.60	4 g	2 pastilles
В	Extrait aromatique naturel Caramel BIO	2.00	1.7 g	1.5 ml soit 49 gouttes
В	Fragrance cosmétique naturelle Fleur de vanille	1.65	1.4 g	1.5 ml soit 46 gouttes
С	Base de teint Café	0.20	0.2 g soit 1 cuillère PINCH	1 cuillère PINCH

Les pelles, les cuillères et verres doseurs complets sont arasés : pour cela, passez une spatule ou une lame de couteau sur la pelle, la cuillère ou le verre doseur pour éliminer l'excès de produit.

MODE OPÉRATOIRE :

- 1/ Mettez le beurre de cacao, le tensioactif pâte à mousse, l'eau minérale et l'amidon de maïs dans un bol.
- 2/ Placez le bol dans un bain-marie à 75°C.
- 3/ Afin d'évitez les grumeaux, mélangez tout au long de la chauffe jusqu'à obtenir une crème épaisse.
- 4/ Mettez le bol dans un bain d'eau froide et mélangez jusqu'à refroidissement, puis ajoutez la fragrance fleur de vanille et l'extrait aromatique caramel.
- 5/ Séparez la pâte en deux parts égales, puis ajoutez la base de teint café dans l'une des deux parts (pâte marron).
- 6/ Transvasez les pâtes blanche et marron dans la même seringue à décor.
- 7/ Remplir des moules en papier de crème en terminant le remplissage façon chantilly.
- 8/ Lassez sécher 48 heures avant utilisation.

UTILISATION:

Les gourmandes vont adorer ces crémeux au Caramel vanillé! Parfaits pour savourer un moment de détente, ils délivrent dans l'eau leurs bienfaits nourrissants pour une peau douce et souple, parfumée d'une odeur suave et chaude... A faire fondre dans l'eau chaude du bain.

PRÉCAUTIONS:

Stockez vos crémeux dans un sachet ou une boîte hermétique à l'abri de la lumière et de la chaleur.

* Conservation : bien conservé et fabriqué dans des conditions d'hygiène optimales, votre produit pourra se conserver au moins 6 mois.

■ LISTE D'ALLERGÈNES :

Coumarin

SAVON FONDANT AU CACAO-COCO

(RÉF: T014262/E22 DU 03/07/18)













MATÉRIEL NÉCESSAIRE

Spatule maryse en silicone



Balance précision 0.01 g



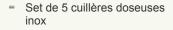
Pelle de mesure 2 ml



Pelle de mesure 5 ml



Pipette graduée 10 ml





INGRÉDIENTS

PHASE	INGRÉDIENTS	% estimé	~50 g (avec balance)	~50 g (avec pipette)
А	Tensioactif Pâte à mousse	19.50	10 g	4 pelles de 2 ml
Α	Agent émollient Glycérine végétale	14.75	7.5 g	6 ml
Α	Extrait de plante Amidon de maïs BIO (poudre)	46.75	24 g	8 pelles de 5 ml
Α	Cacao en poudre	5.85	3 g	4 cuillères TAD
Α	Huile végétale Coco BIO	8.95	4.6 g	5 ml
Α	Fragrance cosmétique naturelle Délice de Coco	1.85	0.9 g	34 gouttes
Α	Base de teint Café	0.75	0.4 g	2 cuillères DASH
В	Exfoliant Pulpe de coco BIO	1.55	0.8	1 pelle 2 ml

Les pelles et les cuillères complètes sont arasées : pour cela, passez une spatule ou une lame de couteau sur la pelle ou la cuillère pour éliminer l'excès de produit.

MODE OPÉRATOIRE :

- 1/ Mettez le tensioactif pâte à mousse, la glycérine, l'amidon, le cacao en poudre, l'huile de coco, la fragrance délice de coco et la base de teint café dans un bol.
- 2/ Malaxez du bout des doigts afin de réaliser une pâte lisse et homogène.
- 3/ Modelez-là en forme de boule.
- 4/ Décorez la boule avec la pulpe de coco.
- 5/ Laissez sécher 1 semaine avant utilisation.

UTILISATION:

Un savon comme une véritable gourmandise saupoudrée de coco, avec sa forme originale et son odeur divine de noix de Coco chocolaté ! Très doux, il lave délicatement et laisse la peau souple et veloutée.

PRÉCAUTIONS:

Evitez le contact avec les yeux ; En cas de contact, rincez à l'eau claire.

Stockez votre savon à l'abri de la chaleur et de la lumière.

* Conservation : bien conservé et fabriqué dans des conditions d'hygiène optimales, vos sujets en pâte à modeler une fois secs pourront se conserver au moins 6 mois.