

# Regenerujący krem na noc z olejem z awokado

Składniki na 30 g do słoika 30 ml :

|                 |  |
|-----------------|--|
| (8%) 2.4 g      | <u>Olivem 1000</u>   |
| (30%) 9 g       | <u>Olej z awokado tłoczony na zimno</u>                      |
| (57.6%) 17.28 g | <u>Woda destylowana</u>                                      |
| (3%) 0.9 g      | <u>Propanediol - glikol roślinny do rozpuszczania kwasów</u> |
| (0.8%) 0.24 g   | <u>Konserwant DHA BA - akceptowany przez ECOCERT</u>         |
| (0.6%) 0.18 g   | <u>Mleczan sodu 60%</u>                                      |

## Przydatne akcesoria:

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <u>Etykieta na kosmetyki DIY - 30 x 100 mm</u>       | <u>Pipetka miarowa 3 ml</u>     |
| <u>Waga elektroniczna 200g dokładność 0,01g</u>      | <u>Bagietka z łopatką 10 cm</u> |
| <u>Termometr elektroniczny z sondą</u>               | <u>Zlewka skalowana 50 ml</u>   |
| <u>Łyżka miarowa poj. 0,1 ml / 2,5 ml</u>            | <u>Zlewka skalowana 25 ml</u>   |
| <u>Papierki pH DUAL 3.5-6.8, podziałka pH 0.5</u>    |                                 |
| <u>Słoik szklany brązowy 30 ml z czarną zakrętką</u> |                                 |

## Zaczynamy

- Krok 1 W zlewce 25 ml odmierz Olivem, olej z awokado. W zlewce 50 ml odmierz wodę i propanediol.
- Krok 2 Przygotuj kąpiel wodną na palniku. Woda w kąpeli musi być gorąca, prawie wrząca. Do kąpeli wodnej wstaw zlewki i podgrzewaj obie do podobnej temperatury ok. 80 st. C. Temperaturę kontroluj termometrem. Gdy temperatura osiągnie ok. 80 st. C, część z olejem zacznij powoli wlewać do wody, jednocześnie mieszając.
- Krok 3 Wyjmij zlewkę z połączonymi składnikami z kąpeli. Mieszaj przez kilka, kilkanaście minut, aż emulsja zagęści się i ostygnie poniżej 35 st. C. Dodaj konserwant, wymieszaj.
- Krok 4 Ureguluj pH za pomocą mleczanu sodu. Krem przełóż do opakowania, opisz i naklej etykietę.
- Krok 5 Metoda ekspresowa w kuchence mikrofalowej: W zlewce 100 ml odmierz prosto z czajnika, dopiero co przegotowaną, prawie wrzącą wodę. W zlewce 50 ml odmierz Olivem i olej z awokado i wstaw do kuchenki mikrofalowej na ok. 40 sek. Składniki tłuste muszą być całkowicie przezroczyste, nie mogą zastygać, czy być mętne. Wyjmij zlewkę z kuchenki i zacznij powoli wlewać, jednocześnie mieszając, do zlewki z wodą. Emulsję mieszaj przez kilka, kilkanaście minut, aż zagęści się i ostygnie. Dodaj i wymieszaj propanediol i opcjonalnie konserwant.

## Uwagi i przechowywanie

- Krem przechowuj w temperaturze pokojowej z dala od źródeł ciepła i światła. Napisz datę ważności na opakowaniu i użyj przed końcem terminu przydatności.
- Czystość mikrobiologiczna: grzyby i pleśń < 100 CFU/ml; bakterie < 100 CFU/ml.
- Zalecany zakres pH 5.00 - 5.50; w próbie - 5.26