

Okluzyjny krem typu W/O na bazie lecytyny sojowej

Składniki na 100g (120ml) :

(20%) 20 g	<u>Olej makadamia zimnotłoczony</u>
(35%) 35 g	<u>Masło z awokado zimnotłoczone</u>
(8%) 8 g	<u>Lecytyna sojowa płynna</u>
(31%) 31 g	<u>Woda destylowana</u>
(4%) 4 g	<u>Sorbitol</u>
(1%) 1 g	<u>Eco Konserwant - płynny</u>
(1%) 1 g	<u>Witamina E - Miks naturalnych tokoferoli T70</u>

Przydatne akcesoria:

Waga elektroniczna 200g dokładność 0,01g

Łyżka miarowa poj. 1,0 ml

Termometr elektroniczny z sondą

Pipetka miarowa 3 ml

Bagietka z łopatką 10 cm

Zlewka skalowana 100 ml

Zaczynamy

- Krok 1 W zlewce 250 ml odważ masło z awokado, olej makadamia i lecytynę sojową. W zlewce 100 ml odważ sorbitol i wodę, wymieszaj. Sprawdź pH fazy wodnej za pomocą papierków wskaźnikowych. Ureguluj pH do wartości 5-6.
- 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 80 st. C, wyjmij zlewki i część olejową zacznij ubijać używając miksera (mieszaj na najwyższych obrotach). Cały czas mieszając dodaj jednym płynnym ruchem fazę wodną. Ubijaj nieprzerwanie do momentu uzyskania zbitej gęstej konsystencji (temp około 40 st. C.). W celu przyśpieszenia emulgacji możesz zlewkę wstawić do zimnej łaźni wodnej.
- Krok 3 Gdy emulsja osiągnie temp. 40 stopni C dodaj witaminę E i mieszaj mikserem na średnich obrotach. Następnie dodaj konserwant i ponownie dokładnie wymieszaj.
- Krok 4 Krem ma konsystencję maselka. Przełóż łyżką do opakowania i odstaw na kilka godzin do całkowitego ostygnięcia. W czasie stygnięcia nie zakręcaj szczelnie słoika tylko przykryj uchyloną pokrywką.

Uwagi i przechowywanie

- Używaj tylko masel hydrogenizowanych.

-