

Cold Cream



Rezept Nr. 007

GESAMTMENGE: 100 g

PHASE A

48 g Bio-Mandelöl
6 g Bio-Bienenwachs
3 g Bio-Kakaobutter

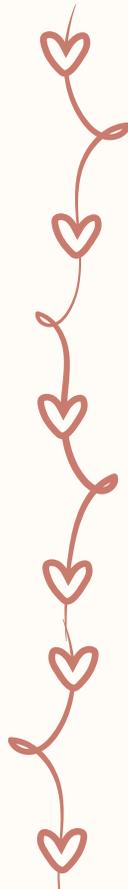
PHASE B

42 g Orangenblütenhydrolat

PHASE C

1 g Rokonsal

naturreine äth. Bio-Öle:
10 Tr. "Antistress" - Rose
Farfalla-Duftmischung



HERSTELLUNG

Arbeitsplatz, Gerätschaften und Hände mit hochprozentigem Alkohol **desinfizieren** und sauber arbeiten.

Beide Phasen im **getrennten Laborgläsern auf ca. 65-70° C** erwärmen (Phase A muss klar aufgeschmolzen sein).

Nun **Phase B** langsam in **Phase A** kippen, dabei hochtourig **2 Minuten** mit dem Stabmixer homogenisieren. Anschließend **1-2 Minuten per Hand** mit dem **Spatel** und dann nochmal **1 Minute mit dem Stabmixer** rühren.

Dies macht man insgesamt 2-3 Mal, - bis die Cold Cream ca. **Handwärme** (~40° C) erreicht hat. Sie ist zum jetzigen Zeitpunkt noch komplett flüssig.

Bei Handwärme **Phase C** zugeben, mit dem Stabmixer gut einrühren und nun mit dem Spateliterrühren, bis die Creme kalt ist und Konsistenz bekommt. Abschließend pH-Wert kontrollieren und bei Abweichung mit Milchsäure ggf. auf 5-5,4 einstellen.

In Glastiegel oder Airless-Spender abfüllen. Haltbarkeit ca. 12 Wochen.

