



RECETTE BOULE DE BAIN "CHERRY BLOSSOM"

Temps de conservation: au moins 9 mois.

Utilisation: Lance un galet dans ton bain

Contre-indication: Aucune

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour 2 galets (moule à muffin)

PHASE A

- **83 g | Bicarbonate de sodium PhEur**
- **37 g | Acide citrique**
- **21 g | Amidon de Maïs**
- **39 g | Sel d'Epsom**
- **35 gouttes | Arôme Cerise**
- **35 gouttes | Arôme Citron vert**
- **23 g | Beurre de Karité BIO, blanc, désodorisé**
- **1 pointe | Colorant hydrosoluble Rouge**
- **27 vaporisation d'Eau du robinet**

MATÉRIEL

- 1 bain-marie électrique ou 1 bol et une casserole
- 2 bols (voir bol en inox)
- 1 balance de cuisine ou de précision
- 1 spatule en silicone
- 1 mini-spatule (pointes de colorants)
- 1 flacon Arom 10 ml + bouchon Spray (vaporisation d'eau du robinet)
- 2 moules à muffin en silicone

MODE OPÉRATOIRE

1. Fais fondre le Beurre de Karité au bain-marie.
2. Ajoute toutes les poudres dans un bol (Bicarbonate, acide citrique, Amidon de Maïs et Sel d'Epsom)
3. Ajoute ensuite les gouttes d'arôme et mélange.
4. Ajoute le Beurre de Karité fondu et mélange (avec les mains c'est plus facile).
5. Sépare ta préparation en deux (environ 100 g par bol)
6. Dans un bol, ajoute une pointe de colorant hydrosoluble rouge et vaporise 13x avec l'eau du robinet tout en mélangeant.
7. Laisse l'autre bol blanc (sans colorant) mais vaporise tout de même 13x avec l'eau du robinet.
8. Une fois les masses homogènes forme tes galets marbrés dans un moule à muffin.
9. Laisse poser 24 heures et démoule délicatement, il ne te reste qu'à profiter de ton galet "Cherry Blossom", youpie!!