

Matériel de fabrication

- Bol
- Mini fouet en inox
- Mini entonnoir ou seringue graduée
- Balance de précision ou bécher gradué / cuillère doseuse

Notre formule beauté

Phase	Ingrédients	Bienfaits	Dosage en %	Dosage en ml	Dosage en g
A	Beurre végétal bio de karité	Il hydrate et nourrit les lèvres en profondeur	65.00%	5ml	4.5g
A	Huile végétale bio d'argan	Hydratante et apaisante, elle apporte de la douceur à vos lèvres pour les protéger du dessèchement	19.80%	1.5ml	1.4g
B	Cire d'abeille	Agent durcissant, elle laisse un effet filmogène pour protéger les lèvres avec une douceur de miel	15.00%	3 cuillères doseuses 0,5ml	1g
C	Vitamine E	Conservateur naturel antioxydant	0.20%	1 goutte soit 0.1 ml	1 goutte soit 0.1g

Mode opératoire

- **Étape 1** : Faire fondre à feu doux au bain-marie les ingrédients des phases A et B jusqu'à ce que la cire soit complètement fondue
 - ** Astuce 1 : si vous n'avez pas de balance de précision : pour prélever la dose exacte de beurre en ml, faire fondre 1 cuillère à café de beurre de karité au bain-marie puis mesurer à l'aide d'un bécher ou d'une seringue graduée la quantité exacte de beurre fondu*
- **Étape 2** : Hors du feu, ajouter les ingrédients de la phase C. Mélanger avec le mini-fouet en inox pour homogénéiser la préparation.
- **Étape 3** : Transférer aussitôt la préparation encore chaude dans un stick de 5ml, en vous aidant éventuellement d'une seringue si nécessaire. Si la préparation se solidifie, refaite-la fondre au bain-marie.
 - ** Astuce 2 : pour remplir le flacon stick : consulter la notice d'utilisation du flacon stick [en cliquant ici](#)*
- **Étape 4** : Laisser la préparation se solidifier à température ambiante pendant quelques heures ou au moins 2h au réfrigérateur

Conseil d'application

Le baume en stick est très simple d'utilisation : appliquez-le sur vos lèvres par des mouvements horizontaux, il fond au contact de la peau.

Personnalisez votre recette

- Un goût sur mesure :

Choisissez votre extrait aromatique préféré en l'ajoutant hors du feu à l'étape 2 de la recette.

Conservation

6 mois en respectant les bonnes pratiques de fabrication.
A conserver au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.