



Idée Créative

N°101.880 - MUFFINS EN SAVON

DIFFICULTÉ: *moyen*
♥♥♥♥♥

DURÉE: *env. 3 h*
♥♥♥♥♥

✂ Aduis.

Muffins en savon

Matériel :

MUFFIN CHOCOLAT

- ♥ SAVON BLANC
- ♥ 2 CS POUDRE CACAO
- ♥ MOULE MUFFIN EN SILICONE ENV. Ø 6 CM
- ♥ COQUETIER
- ♥ GRAIN DE CAFÉ

MINI MUFFIN

- ♥ SAVON BLANC
- ♥ 1 CS POUDRE CACAO
- ♥ MOULE MINI-MUFFIN
- ♥ EMPORTE-PIÈCE FLEUR ENV. Ø 2,5 CM
- ♥ TIGE EN BOIS, GRAIN DE CAFÉ
- ♥ MOULE PRALINÉ EN PAPIER

MUFFIN FRAISE

- ♥ SAVON BLANC ET RESTE SAVON TRANSPARENT
- ♥ COLORANT SAVON ROUGE
- ♥ MOULE MUFFIN EN SILICONE ENV. Ø 6 CM

Muffin chocolat

1. Faire fondre le savon et rajouter la **poudre cacao**. Bien mélanger. on doit obtenir une **masse visqueuse**, que l'on verse ensuite dans le moule.
2. Pour la **calotte de chantilly** faire fondre un peu de savon non coloré et le verser dans un **coquetier**. Bien laisser refroidir les deux.
3. Après démoulage on assemble les deux parties en versant un peu de **savon blanc liquide** sur le muffin chocolat et en mettant immédiatement la calotte par dessus.
4. Pour finir, coller le **grain de café** avec une goutte de savon.

Muffin fraise

1. Pour le muffin fraise, verser le savon liquide opaque dans le **moule à muffins** et pour la calotte, verser du savon dans un coquetier et laisser redroidir.
2. Assembler les deux parties comme expliqué dans le muffin chocolat. Pour la **cerise** faire fondre le reste de savon transparent et y rajouter le **colorant rouge**. **Former une petite boule** lorsque cette masse est encore dans un état tiède.
3. Pour le **coulis rose** colorer un peu de masse de savon opaque en rose, laisser refroidir légèrement et **faire couler sur le muffin**.

IDÉE CRÉATIVE

N°101.880 - MUFFINS EN SAVON

Mini Muffin

✂ Aduis.

1. Pour les minimuffin faire fondre un peu de savon opaque et colorer avec la poudre de cacao. Puis verser dans le moule.
2. Recouvrir avec du papier alu la base d'un **emporte-pièce fleurs** (le savon ne doit pas s'écouler), remplir sur env. **5 mm de haut** avec le savon liquide et laisser refroidir. Retirer la feuille alu, démouler la fleur et recourber légèrement les pétales **vers le haut**.
3. Puis tu poses cette fleur sur le muffin refroidi et tu perces un trou à l'aide d'une **tige en bois** à travers la fleurs jusqu'au muffin. Tu remplis ce trou avec du savon liquide blanc et ainsi les deux parties tiennent bien ensemble.
4. Pour finir tu rajoutes un grain de café sur la masse encore chaude.

Conseil : Pour offrir, il suffit d'emballer tes muffins dans un sachet transparent que tu fermes avec un ruban en satin et en faisant une belle boucle... et ton cadeau fera des heureux !

