

FICHE PRATIQUE
RÉALISATION D'UNE ÉMULSION MF/VE SANS THERMOMÈTRE

1. Préparez vos deux phases dans deux récipients distincts, de préférence en inox :
 - **Phase aqueuse** : Hydrolat + Emulsifiant MF
 - **Phase huileuse** : Huile végétale ou Macérât huileux + Emulsifiant VE



2. Placez le récipient contenant la phase aqueuse au bain-marie et agitez afin d'homogénéiser la préparation.



3. Au bout de 2 minutes, placez également au bain-marie le récipient contenant la phase huileuse.



4. Retirez du bain-marie la phase aqueuse quand elle commence à frémir (aux premières bulles qui remontent à la surface).



5. Retirez du bain-marie la phase huileuse lorsque l'émulsifiant VE est totalement fondu dans l'huile végétale ou le macérât huileux.

L'intervalle d'introduction au bain-marie de 2 minutes doit permettre aux deux phases d'arriver à même température en même temps.



6. Vous pouvez ensuite réaliser votre émulsion en mélangeant les deux phases selon le mode opératoire indiqué dans la recette.



Référence du document : GC015-B du 25/03/2013

FICHE PRATIQUE
RÉALISATION D'UNE ÉMULSION MF/VE SANS THERMOMÈTRE

1. Préparez vos deux phases dans deux récipients distincts, de préférence en inox :
 - **Phase aqueuse** : Hydrolat + Emulsifiant MF
 - **Phase huileuse** : Huile végétale ou Macérât huileux + Emulsifiant VE



2. Placez le récipient contenant la phase aqueuse au bain-marie et agitez afin d'homogénéiser la préparation.



3. Au bout de 2 minutes, placez également au bain-marie le récipient contenant la phase huileuse.



4. Retirez du bain-marie la phase aqueuse quand elle commence à frémir (aux premières bulles qui remontent à la surface).



5. Retirez du bain-marie la phase huileuse lorsque l'émulsifiant VE est totalement fondu dans l'huile végétale ou le macérât huileux.

L'intervalle d'introduction au bain-marie de 2 minutes doit permettre aux deux phases d'arriver à même température en même temps.



6. Vous pouvez ensuite réaliser votre émulsion en mélangeant les deux phases selon le mode opératoire indiqué dans la recette.



Référence du document : GC015-B du 25/03/2013

FICHE PRATIQUE
RÉALISATION D'UNE ÉMULSION MF/VE SANS THERMOMÈTRE

1. Préparez vos deux phases dans deux récipients distincts, de préférence en inox :
 - **Phase aqueuse** : Hydrolat + Emulsifiant MF
 - **Phase huileuse** : Huile végétale ou Macérât huileux + Emulsifiant VE



2. Placez le récipient contenant la phase aqueuse au bain-marie et agitez afin d'homogénéiser la préparation.



3. Au bout de 2 minutes, placez également au bain-marie le récipient contenant la phase huileuse.



4. Retirez du bain-marie la phase aqueuse quand elle commence à frémir (aux premières bulles qui remontent à la surface).



5. Retirez du bain-marie la phase huileuse lorsque l'émulsifiant VE est totalement fondu dans l'huile végétale ou le macérât huileux.

L'intervalle d'introduction au bain-marie de 2 minutes doit permettre aux deux phases d'arriver à même température en même temps.



6. Vous pouvez ensuite réaliser votre émulsion en mélangeant les deux phases selon le mode opératoire indiqué dans la recette.



Référence du document : GC015-B du 25/03/2013

FICHE PRATIQUE
RÉALISATION D'UNE ÉMULSION MF/VE SANS THERMOMÈTRE

1. Préparez vos deux phases dans deux récipients distincts, de préférence en inox :
 - **Phase aqueuse** : Hydrolat + Emulsifiant MF
 - **Phase huileuse** : Huile végétale ou Macérât huileux + Emulsifiant VE



2. Placez le récipient contenant la phase aqueuse au bain-marie et agitez afin d'homogénéiser la préparation.



3. Au bout de 2 minutes, placez également au bain-marie le récipient contenant la phase huileuse.



4. Retirez du bain-marie la phase aqueuse quand elle commence à frémir (aux premières bulles qui remontent à la surface).



5. Retirez du bain-marie la phase huileuse lorsque l'émulsifiant VE est totalement fondu dans l'huile végétale ou le macérât huileux.

L'intervalle d'introduction au bain-marie de 2 minutes doit permettre aux deux phases d'arriver à même température en même temps.



6. Vous pouvez ensuite réaliser votre émulsion en mélangeant les deux phases selon le mode opératoire indiqué dans la recette.



Référence du document : GC015-B du 25/03/2013