1. Рецепт шугаринг в домашних условиях: состав сахарной пасты, обучение шугаринг приготовлению.

2. хранение сахарной пасты шугаринг

3. ошибки в рецепте

4. Советы профессионалов

Итак, начнём: Часть 1. Состав шугаринг карамели:

Большой объём пасты : 1 кг сахара, 7 ст. ложек лимонного сока, 8 столовых ложек воды

Малый объём пасты: 250 гр. сахара(примерно 1 стакан) 1,7 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки воды

Рецепт шугаринг: Сахар, сок лимона и воду тщательно перемешать вручную/миксером или на блендере поставить массу на умеренный огонь и варить до тех пор, пока сахар полностью не расплавится. - И это всё? - спросите Вы.. - Да, - отвечу я Вам, но.. ОЧЕНЬ ВАЖНЫЙ МОМЕНТ В РЕЦЕПТЕ САХАРНОЙ ПАСТЫ ШУГАРИНГ! Очень часто шугаринг паста не получается с первого раза. Почему так происходит? Не поленитесь дочитать до конца данную информацию, чтобы в совершенстве освоить шугаринг рецепт. сахарная паста часто сгорает, не успев даже расплавится на огне. Причина - сахар в рецепте! который обладает весьма интересным свойством как химический элемент: сахар, внимание! способен долго удерживать внутри себя тепло, а это значит, чтобы грамотно расплавить свой шугаринг до того, как он сгорел, сахарную пасту надо периодически убирать с плиты и дать сахару "остыть". (за время остывания он будет умеренно плавится от собственного накопленного тепла. ) Это очень тонкое замечание, всё мастерство шугаринг - рецепта заключается в нём. Схема(примерная) будет такой: 5 мин на большом огне, постоянно помешивая сахарную пасту \*снимаем с огня, даём остыть сахару\* шугаринг масса остывает в течении 5 мин, далее опять ставим на огонь, помешивая \*снимаем с огня, даём остыть \* снова ставим итд итп. Точных данных нет, т.к. плита, на которой варится шугаринг, газовая, и не отображает температуру горелки. Совет: сахар прекрасно растворяется в горячей воде, поэтому сахарную пасту делаем на горячей/кипящей воде. Т.е. смешиваем в самом начале сахар с горячей водой. Как понять что шугаринг карамель готова?

1. Rezept der Heimvorbereitung der Sugaringpaste: Zutaten der Zuckerpaste, Ausbildung in der Sugaringvorbereitung.
2. Verwahrung der Zuckerpaste
3. Fehler im Rezept
4. Ratschläge der Meister

Also, beginnen wir. **Teil 1. Zutaten der Sugaringkaramelle:**

Großes Ausmaß der Paste: 1 Kilo Zucker, 7 Esslöffel Zitronensaft, 8 Esslöffel Wasser

Kleines Ausmaß der Paste: 250 gr. (ungefähr ein Glas) Zucker , 1,7 Esslöffel Zitronensaft, 2 Esslöffel Wasser

**Rezept der Zuckerpaste**: Zucker, Zitronensaft und Wasser innig manuell oder mit einem Mixer mischen, diese Masse bei gelindem Feuer kochen, bis der Zucker völlig geschmolzen wird. – Ist das alles? – fragen Sie. – Ja, - antworte ich, aber… **EIN BESONDERS WICHTIGER MOMENT BEI DER VORBEREITUNG DER SUGARINGPASTE!** Sehr oft gelingt die Sugaringpaste nicht auf den ersten Wurf. Warum kommt es vor? Seien sie nicht faul und lesen Sie die ganze Information bis zum Ende, um das Sugaringrezept vollkommen zu beherrschen. Die Zuckerpaste brennt oft an, ohne auf dem Feuer zu schmelzen. Der Grund dazu ist der Zucker im Rezept!, der solch eine interessante Eigenschaft als ein chemisches Element besitzt: das Zucker - Achtung! – kann die Wärme für längere Zeit in sich behalten, und das bedeutet, dass um den Sugaring zu schmelzen, bevor er verbrennt, soll man die Zuckerpaste chargenweise vom Herd wegnehmen und das Zucker abkühlen lassen (beim Abkühlen wird er durch seine gespeicherte Wärme gemäßigt schmelzen). Das ist eine feine Bemerkung, sie enthält die ganze Meisterschaft des Sugaringrezeptes. Das Schema wird (ungefähr) so sein: 5 Minuten beim starken Feuer, ständig die Zuckerpaste rührend \*vom Feuer abnehmen und den Zucker abkühlen lassen \* die Sugaringmasse kühlt in 5 Minuten ab, dann wieder auf das Feuer rührend stellen \* vom Feuer abnehmen, abkühlen lassen \*wieder auf das Feuer stellen usw. Es gibt keine genauen Angaben, denn der Herd, auf dem der Sugaring gekocht wird, ist ein Gasherd und zeigt die Temperatur des Brenners nicht. *Ein Rat: Zucker kann gut in heißem Wasser schmelzen, darum machen wir die Paste mit heißem/kochendem Wasser, d.h. wir vermischen zuerst Zucker mit heißem Wasser.* **Wie versteht man, dass die Sugaringskaramell fertig ist?**