

ICED°
METHOD

by StefanoChef

CATEGORY C · CHILL · METHOD N°01

Chill Tiles

Dünne stapelbare Gefrierfliesen. Ein modulares Lagersystem für alle, die nicht genug Behälter haben.

Sie haben eine **TEFAL DOLCI**, **MOULINEX DOLCI** oder **NINJA CREAMI DELUXE** und wenige Originalbehälter? Chill Tiles ermöglichen Ihnen, viel mehr Eis, Sorbet, Frozen Yogurt und kreative Basen zu lagern — immer bereit, verarbeitet zu werden. **Im Feld getestete Methode.**

© TEFAL / MOULINEX DOLCI

© NINJA CREAMI DELUXE

↳ DAS FRAMEWORK

Die vier Phasen der ICED-Arbeit.



↳ AUS EINEM PROBLEM, EINE IM FELD GETESTETE LÖSUNG

Die *Chill Tiles* entstehen hier.

Sie haben die Schachtel Ihrer Dolci geöffnet und drinnen waren drei Schalen. Oder Sie haben eine CREAMi mit ein paar extra Pints, aber das Gefrierfach füllt sich schnell. **Sie wollen mehr Sorten bereit, Sie haben keinen Platz mehr.**

Die Chill Tiles sind meine Antwort. **Eine Tile** (englisch: *Fliese, Kachel*) ist eine Portion Eisbasis vorgefroren in einem flachen Beutel, gestapelt im Gefrierfach zu lagern und nur im Moment der Verwendung in den Originalbehälter umzufüllen.

Acht dünne Tiles nehmen den Platz weniger Pints ein, enthalten aber doppelt so viel Eis. Das gleiche Gefrierfach beherbergt viel mehr Rezepte, die bereit sind, verarbeitet zu werden.

Die Chill Tiles gehören zur **Kategorie C — Chill** von ICED Method. Es ist ein experimentelles System, das von der Community entwickelt wurde: **nicht durch die Tefal-, Moulinex- oder Ninja-Handbücher abgedeckt**. Weder explizit autorisiert noch verboten — einfach nicht im offiziellen Ablauf vorgesehen. Wer es anwendet, übernimmt das eigene Risiko.

Die folgenden Seiten sind die Methode, wie ich sie verfeinert habe, mit den echten Zahlen meiner Tests und allen technischen Vorsichtsmaßnahmen zur Minimierung der Risiken.

— Stefano

CHEF · ICED METHOD · MÄHREN, 2026

tile

Aus dem Englischen: Fliese, Kachel. Das Chill Tiles-Modul.

Becher

Pacojet · Edelstahl 1 L · Füllung 80%.

Pint

Ninja CREAMi · Kunststoff ~710 ml.

Schale

Dolci · Tritan ~480 ml · 3x in Box.

01 Das echte Problem.

RAUM · VERFÜGBARKEIT

Dolci-Schalen: nur 3.

~**1,5 kg max** gleichzeitig. Drei Tritan in der Verpackung, keine zusätzlichen Gefäße auf dem Verbrauchermarkt. Drei Sorten gesamt, null Reserve.

CREAMi-Pints: sperrig.

Fünf vertikale zylindrische Pints füllen die Hälfte einer Gefrierfachschublade und benötigen 24h Gefrierzeit. Sechs Pints nehmen viel Platz für wenig kg Basis ein.

↳ ABSCHNITT 02 · DER ECHTE MASSSTAB

Sechs Pints im gleichen Raum? Acht Tiles, doppelt so viel Eis.

VORHER · 6 CREAMI PINTS



SECHS PINTS · STANDARDLAGERUNG

ABB. A

~4 kg

Gesamteis

NACHHER · 8 CHILL TILES



ACHT TILES · GLEICHER RAUM

ABB. B

10-11 kg

Gesamteis

3 DOLCI-SCHALEN

~1,5 kg

Verpackungsausstattung

drei Sorten gesamt

6 CREAMI PINTS

~4 kg

Gefrierfach belegt
vertikale Zylinder
8 CHILL TILES

10-11 kg

gleicher Raum wie 6 Pints
2,5× mehr Eis

Auch für die mit mehr *Dolci-Schalen*.

Wenn Sie 6 Dolci-Schalen von ~500 ml haben, enthalten sie etwa **3 kg** Gesamtbasis. Im gleichen Raum können Sie **6-7 kg Chill Tiles** sicher halten — sogar mehr, wenn die Tiles dünner sind. Das Prinzip skaliert auf jeder Maschine mit dedizierten Behältern.

03 Die Physik der Tiles.

WÄRMEAUSTAUSCH

Dünn = *schnell*. Dünn = *besser*.

Dies ist der Punkt, der alles ändert im Vergleich zum Einfrieren im Maschinenbehälter. **Eine dünne Tile gefriert viel schneller als ein dicker Block** — und gefriert besser, mit kleineren Eiskristallen.

Ergebnis: **glatte Endtextur** nach dem Schaben, keine sandige Wahrnehmung auf der Zunge.



NÄHER STAPEL · VERSCHIEDENE DICKEN

ABB. C

Warum *dünn* schneller gefriert.

Das Gefrierfach kühlt die Basis **von der Oberfläche zum Zentrum**. Die Wärme muss vom Herzen der Masse zum äußeren Rand reisen, wo die kalte Luft sie absorbiert. **Je weiter das Zentrum von der Oberfläche entfernt ist, desto langsamer ist der Wärmeaustausch.**

CREAMI PINT · 710 ML

~4,5 cm

Zentrum-Wand Abstand · 24h Gefrierung

DÜNNE TILE · 5-10 MM

2,5-5 mm

Zentrum-Oberfläche Abstand · 8-12h Gefrierung

Eine 1 kg Tile, verteilt auf 30×30 cm und 1 cm dick, hat etwa **1.800 cm² Oberfläche** der kalten Luft ausgesetzt. Ein 710 ml Pint hat etwa 400 cm². **Vier Mal mehr Oberfläche für die gleiche Masse.**

Schnelle Gefrierung = **kleine Eiskristalle** = glatte cremige Endtextur. Langsame Gefrierung = große Kristalle = sandige Textur. Dünne Tiles, schnell gefrierend, **bewahren die Qualität der Basis besser.**

5

Wo anfangen: 5 mm Dicke.

Für die ersten Versuche starten Sie mit einer Dicke von **5 mm**. Gleichgewichtspunkt: gefriert in 6-8 Stunden, bricht von Hand in wenigen Minuten, optimale Verformbarkeit. Von dort experimentieren Sie: bei 3-4 mm sind Sie schneller, bei 8-10 mm sind Sie geräumiger. **Jedes Rezept findet seine optimale Dicke nach 2-3 Versuchen.**

04 Welche Beutel verwenden.

IM FELD GETESTET

EMPFOHLEN

BASISSTUFE



Zip Gefrierbeutel 3,5 L

GETESTET · 1 KG PRO TILE

Schlüsselkriterium: verschließbar *im flachen Zustand*. **Material:** Lebensmittel-LDPE, BPA-frei, gefrierfest bis -40°C. **EU-Norm:** Verord. 10/2011.

- + Überall, wiederverwendbar, Archimedes möglich.
- Restluft immer vorhanden.

PRO-STUFE · KAMMER



Kammer-Vakuum 30×40

GETESTET · 1-2 KG PRO TILE

Material: PA/PE glatt mehrlagig. **Maschine:** Kammervakuum (handhabt Flüssigkeiten). **Entgasung:** mindestens 3 Zyklen ohne Versiegelung, dann versiegeln.

- + Flüssigkeiten handhabbar, null Restluft.
- Teure Maschine, Einwegbeutel.

FORTGESCHRITTENE STUFE · BALKEN



Geprägte Vakuumbeutel

Material: PA/PE mehrlagig geprägt. **Kompatibel:** Laica, Foodsaver, Caso. **Limit:** Flüssigkeiten werden in die Versiegelung gesaugt — 30-60 Min vorgefrieren oder PULSE VACUUM verwenden.

- + Häuslicher Kompromiss.
- Flüssigkeiten heikel, Einweg.

DIY-Vakuum mit Zip-Beuteln.

WATER DISPLACEMENT

Dokumentierte und physikalisch korrekte Methode: man nutzt den **hydrostatischen Druck des Wassers**, um die Luft aus dem Zip-Beutel zu drücken. **Es ist kein echtes Vakuum**, ein kleiner Prozentsatz Restluft bleibt. Für die Chill Tiles ist es mehr als ausreichend.

- 1 Füllen Sie den Beutel mit gekühlter Basis, lassen Sie 3-4 cm vom Verschluss.
- 2 Schließen Sie den Zip zu 90%, eine 2 cm Ecke offen lassend.
- 3 Schüssel mit kaltem Wasser. Langsam eintauchen.
- 4 Der Druck drückt die Luft aus der Öffnung — Sie sehen sie in Blasen aufsteigen.
- 5 Wenn die Öffnung fast auf Wasserhöhe ist, **schließen Sie schnell** den Zip.

Kammervakuum: Entgasungszyklen.

Mit **Kammermaschine** oder Vakuum, das Flüssigkeiten handhabt: der Inhalt muss **in mehreren Zyklen ohne Versiegelung entgast werden**. Starten Sie das Vakuum, beobachten Sie, dass die Flüssigkeit nicht aus dem Beutel austritt, unterbrechen Sie vor der Versiegelung. **Mindestens 3 Entgasungszyklen**, dann beim letzten Zyklus versiegeln.

Externes Balkenvakuum (Laica, Foodsaver): Flüssigkeiten werden in die Versiegelung gesaugt. **Vorfrieren der Basis 30-60 Min** bis pastös, dann vakuumieren. Oder verwenden Sie **PULSE VACUUM** für kurze kontrollierte Zyklen.



Doppelbeutel, immer.

Auch mit Vakuum: **ein Innenbeutel + ein äußerer Zip-Überbeutel**. Schützt vor Gefrierfachbrüchen, blockiert Aromenmigration, verdoppelt die Lebensmittelsicherheit.

05 Verfahren, sechs Schritte.

GETESTETE METHODE

I.

Vorbereitung und Reifung.

Mixer, Pfanne, Rührschüssel oder Glasschüssel. **Vollständig auflösen**: Zucker, Proteine, Stabilisatoren. Wenn das Rezept gekocht ist: schnell im Eisbad abkühlen, dann einige Stunden im Kühlschrank reifen lassen mit Folie Kontakt. Aromen und Hydrokolloide balancieren sich aus.

II.

Füllung und Entgasung.

Zip 3,5 L → bis zu **1 kg**. Kammervakuum 30×40 cm → bis zu **1,5-2 kg**. Luft ausstoßen: Zip mit **Archimedes-Methode**, Kammervakuum mit **3+ kontrollierten Entgasungszyklen**. Doppelbeutel immer.

KRITISCH

III.

Manuelles Nachmischen + Glätten.

Sobald der Beutel geschlossen ist, **mischen Sie den Inhalt noch manuell** von außen. Die Zutaten müssen **gleichmäßig** über die gesamte Oberfläche verteilt werden. Auf geeignetem Behälter ablegen (Backblech, Teller, Rack, Gitter, umgedrehtes Backblech) und auf **gleichmäßige Dicke** bringen. Für die ersten Versuche: **starten Sie bei 5 mm**.

IV.

Perfekt flaches Einfrieren.

Tablett im Gefrierfach bei **-20/-22°C**, Position **perfekt flach**. Zeit: 5 mm → 6-8h, 8-10 mm → 10-14h. **Immer etikettieren** mit Sorte, Gewicht, Datum. Nach abgeschlossener Gefrierung sind die Tiles selbsttragend und stapelbar.

V.

Umfüllen · keine Flüssigkeiten hinzugefügt.

Brechen Sie die Tile in große Stücke mit den Händen oder einem Löffel. Umfüllen in Pint/Schale. **Keine Flüssigkeitszugaben**. Gut mit Löffel oder Spachtel drücken, um Leerräume zu beseitigen, Oberfläche glätten. Für Präzision: verwenden Sie den **Behälterdeckel als Ausstecher**. MAX FILL Linien nicht überschreiten.

VI.

Konsolidierung und Verarbeitung.

Zwei äquivalente Optionen. **A**: Wiedergefrieren im Behälter 30-60 Min, dann verarbeiten. **B**: sofort verarbeiten, wenn die Tile gut gefroren war, dann finales Wiedergefrieren zur Konsolidierung der Textur. **RE-SPIN als Default**, wenn der erste Durchgang körnig herauskommt.

Teilweise Beutelnutzung.

Eine 1 kg Tile **muss nicht auf einmal verbraucht werden**. Brechen Sie die Hälfte für das heutige Eis, verschließen Sie den Beutel und legen Sie ihn mit seinem Etikett wieder in das Gefrierfach. Beim nächsten Mal verwenden Sie ihn ganz, oder die Stücke als Mix-in/Re-spin in einem anderen Rezept.

Szenario. Fior di Latte Beutel; 500 g heute für eine ganze Schale, 250 g morgen als Mix-in in einem Mango-Sorbet (= Sherbet), 250 g am Samstag in einer Schokolade (= umgekehrte Stracciatella).

Sherbet · Sorbet + Milchbasis.

Sherbet ist ein Fruchtsorbet kombiniert mit Milchbasis. Schwierig zu Hause, banal mit Tiles: verarbeiten Sie eine Tile **Fruchtsorbet**, fügen Sie als Mix-in oder **Re-spin** Stücke einer Tile **Milchbasis** hinzu. Augenmaß-Dosierung: starten Sie mit 20-30%, anpassen.

Szenario. Himbeersorbet + 30% Fior di Latte Flocken im Re-spin = Himbeer-Sherbet mit Milchcremigkeits.

Wirbel · doppelte Sorte.

Verarbeiten Sie eine Basis, fügen Sie Stücke einer zweiten Tile im **Re-spin** für sichtbare Streifen hinzu, im **Mix-in** für gleichmäßige Integration.

Szenario. Vanille + dunkle Schokoladenflocken im Re-spin → natürliche Stracciatella, von Ihnen gemanagt.

On-demand Kontaminationen.

Mit 5-8 Tiles verschiedener Sorten im Gefrierfach haben Sie ein **Kombinationskit** immer verfügbar. Keine dedizierten Vorbereitungen, keine 24h Wartezeiten.

Szenario. Pistazie + Himbeere, Kokos + Mango, Schokolade + Kaffee — Kombinationen, die zwei Eismaschinen oder zwei vollständige Zyklen erfordern würden.

↳ ABSCHNITT 07 · PROBIEREN. DER GRUPPE BEITRETEN.

Experimentieren. Diskutieren. Verbessern.

CHILL TILES ist eine **lebendige Methode**. Jedes Rezept verhält sich anders, jedes Gefrierfach hat unterschiedliche Temperaturen, jeder Benutzer findet sein optimales Setup. Die Hinweise dieses Leitfadens sind der **Ausgangspunkt, nicht der Endpunkt**.

Treten Sie der ICED Method Facebook-Gruppe bei. Wir sprechen täglich darüber: Variationen für spezifische Rezepte (Protein, Keto, Vegan, alkoholisch), Probleme und Lösungen, kreative Kombinationen, optimale Dicken und Zeiten für Dolci und CREAMi, von Mitgliedern vorgeschlagene Verbesserungen.

● FACEBOOK-GRUPPE

🌐 ICEDMETHOD.COM

📺 TIKTOK @ICEDMETHOD

— Allein geht man schneller. Zusammen kommt man weiter.

08 Was die Handbücher sagen. Was sie nicht sagen.

TECHNISCHE
TRANSPARENZ

!

Die Methode ist nicht durch Handbücher abgedeckt. Ich erkläre es klar.

EHRLICHER DISCLAIMER

Die offiziellen Tefal-, Moulinex- und Ninja-Handbücher beschreiben **ihren Ablauf**: externe Vorbereitung, Abkühlung, Umfüllen in den Originalbehälter, Einfrieren im Behälter, Verarbeitung. **Kein Handbuch spricht vom Vorgefrieren der Basis in einem externen Beutel** und dem späteren Umfüllen zum Zeitpunkt der Verwendung. Weder erlaubt noch explizit verboten. Einfach nicht erwähnt.

↳ ZITATE AUS DEM DOLCI-HANDBUCH

Verarbeiten Sie keinen festen Eisblock oder Eiswürfel.

Bezieht sich auf reines gefrorenes Wasser. Eine Eisbasis mit Fetten und Zuckern ist kein Eis: sie bricht von Hand.

Führen Sie kein Programm aus, wenn die Zubereitung nicht gefroren ist.

Das Produkt muss immer gefroren verarbeitet werden. Die Konsolidierung + Wiedergefrieren der Methode erfüllt diese Anforderung.

↳ WAS DAS HANDBUCH NICHT SAGT

Es ist nicht verboten, in einem Beutel vorzugefrieren und zum Zeitpunkt der Verwendung umzufüllen.

Einfach nicht erwähnt. Das Handbuch beschreibt seinen Ablauf, schließt andere Abläufe nicht aus.

Es ist nicht verboten, das Produkt zu zerteilen und vor der Verarbeitung im Originalbehälter wiederzugefrieren.

Vorausgesetzt, das Endergebnis ist kompakt, flach, nivelliert und gefroren wie vorgeschrieben.

↳ DIE POSITION VON ICED METHOD

Wir suchen keine Herstellerauthentifizierung. Wir erkennen an, dass das Handbuch von einem anderen Ablauf spricht und dass **CHILL TILES ein paralleler Weg** ist, von der Community entwickelt.

Die technischen Vorsichtsmaßnahmen (manuelles Nachmischen, Nivellierung, dünne Dicke, kurzes Wiedergefrieren, keine Flüssigkeitszugaben) dienen nicht dazu, "das Handbuch zu respektieren", sie dienen dazu, die **Risiken** dieses spezifischen experimentellen Ablaufs **zu minimieren**.

Ehrlicher Disclaimer.

CHILL TILES ist ein **experimentelles Verfahren**, entwickelt von der ICED Method Community. **Es wurde nicht von Tefal, Moulinex, Ninja** oder einem Vakuumiergerätehersteller genehmigt, validiert oder getestet.

Es weist **Unbekannte** auf, die noch nicht durch gründliche Tests geklärt sind: reale Lagerdauer, Verhalten mit unterschiedlich ausbalancierten Basen, Variabilität zwischen Gefrierfach-Modellen, Kompatibilität mit Beuteln verschiedener Marken.

Wer die Methode anwendet, tut dies **auf eigenes persönliches Risiko**. Eventuelle Schäden an der Maschine, Produktveränderungen oder Lagerungsprobleme liegen in der individuellen Verantwortung. Für kommerziellen oder professionellen Gebrauch: konsultieren Sie den Maschinenhersteller und übernehmen Sie geeignete HACCP-Protokolle.

Idee, Methode und Verfahren.

Konzipiert, getestet und dokumentiert von **Stefano Chef** — ICED Method, 2026.

Kostenlos in der Community verteilt für nicht-kommerzielle Nutzung, mit Quellenangabe.

Für redaktionellen, kommerziellen oder didaktischen Gebrauch: vorheriger Kontakt erforderlich.

© 2026

© 2026 — ICED Method