

ICED°
METHOD

by StefanoChef

CATEGORY C · CHILL · METHOD N°01

Chill Tiles

Tenké stohovatelné zmrazené dlaždice. Modulární skladovací systém pro ty, kdo nemají dostatek nádob.

Máš **TEFAL DOLCI**, **MOULINEX DOLCI** nebo **NINJA CREAMI DELUXE** a málo originálních nádob? Chill Tiles ti umožní skladovat mnohem více zmrzliny, sorbetu, frozen yogurtu a kreativních základů — vždy připravené ke zpracování. **Metoda otestovaná v praxi.**

☉ TEFAL / MOULINEX DOLCI

☉ NINJA CREAMI DELUXE

↳ FRAMEWORK

Čtyři fáze práce ICED.



Chill Tiles se rodí zde.

Otevřel jsi krabici své Dolci a uvnitř byly tři misky. Nebo máš CREAMi s několika pinty navíc, ale mrazák se rychle plní. **Chceš více připravených chutí, nemáš víc místa.**

Chill Tiles jsou moje odpověď. **Tile** (anglicky: *dlaždice, kachel*) je porce základu zmrzliny předmražená v plochém sáčku, ke skladování naskládána v mrazáku a k přemístění do originální nádoby pouze v okamžiku použití.

Osm tenkých tiles zabírá místo několika pintů, ale obsahují dvojnásobek zmrzliny. Stejný mrazák pojme mnohem více receptů připravených ke zpracování.

Chill Tiles patří do **kategorie C — Chill ICED Method**. Je to experimentální systém vyvinutý komunitou: **není pokryt manuály** Tefal, Moulinex nebo Ninja. Ani autorizovaný ani explicitně zakázaný — jednoduše není uvažovaný oficiálním tokem. Kdo ho aplikuje, přejímá vlastní riziko.

Stránky, které následují, jsou metoda tak, jak jsem ji vyladil, se skutečnými čísly mých zkoušek a všemi technickými opatřeními k minimalizaci rizik.

— Stefano

CHEF · ICED METHOD · MORAVA, 2026

tile

Z angličtiny: dlaždice, kachel. Modul Chill Tiles.

Becher

Pacojet · nerezová ocel 1 L · plnění 80%.

Pint

Ninja CREAMi · plast ~710 ml.

Miska

Dolci · Tritan ~480 ml · 3x v krabici.

01 Skutečný problém.

Misky Dolci: pouze 3.

~1,5 kg **maximálně** současně. Tři Tritan v krabici, žádné další nádoby na spotřebitelském trhu. Tři chutě celkem, nulová rezerva.

Pinty CREAMi: zabírají místo.

Pět vertikálních válcovitých pintů zaplní polovinu zásuvky mrazáku a vyžaduje 24h mrazení. Šest pintů zabírá hodně místa pro málo kg základu.

Šest pintů ve stejném prostoru? Osm tiles, dvojnásobek zmrzliny.

PŘED · 6 PINTŮ CREAMI



ŠEST PINTŮ · STANDARDNÍ SKLADOVÁNÍ

OBR. A

~4 kg

celkem zmrzliny
PO · 8 CHILL TILES



OSM TILES · STEJNÝ PROSTOR

OBR. B

10-11 kg

celkem zmrzliny

3 MISKY DOLCI

~1,5 kg

vybavení krabice
tří chutí celkem
6 PINTŮ CREAMI

~4 kg

mrazák obsazen

vertikální válce

8 CHILL TILES

10-11 kg

stejný prostor jako 6 pintů

2,5× více zmrzliny

I pro ty, kdo mají více misek Dolci.

Pokud máš 6 misek Dolci po ~500 ml, obsahují asi **3 kg** základu celkem. Ve stejném prostoru můžeš bezpečně udržet **6-7 kg Chill Tiles** — i více, pokud jsou tiles tenčí. Princip se škáluje na jakémkoli stroji s vyhrazenými nádobami.

03 Fyzika tiles.

TEPELNÁ VÝMĚNA

Tenké = *rychlé*. Tenké = *lepší*.

Toto je bod, který mění vše ve srovnání se zmrazením v nádobě stroje. **Tenká tile zmrzne mnohem rychleji než silný blok** — a zmrzne lépe, s menšími krystaly ledu.

Výsledek: **hladká finální textura** po seškrabání, žádný písčitý pocit na jazyku.



BLÍZKÝ STOH · RŮZNÉ TLOUŠTKY

088. C

Proč *tenké* zmrzne rychleji.

Mrazák chladí základ **od povrchu ke středu**. Teplo musí cestovat z jádra hmoty k vnějšímu okraji, kde ho studený vzduch absorbuje. **Čím je střed dále od povrchu, tím pomalejší je tepelná výměna.**

PINT CREAMI · 710 ML

~4,5 cm

vzdálenost střed-stěna · mrazení 24h

TENKÁ TILE · 5-10 MM

2,5-5 mm

vzdálenost střed-povrch · mrazení 8-12h

Tile o 1 kg rozprostřená na 30×30 cm a tloušťce 1 cm má asi **1 800 cm² povrchu** vystaveného studenému vzduchu. Pint 710 ml má asi 400 cm². **Čtyřikrát více povrchu pro stejnou hmotnost.**

Rychlé mrazení = **malé krystaly ledu** = hladká krémová finální textura. Pomalé mrazení = velké krystaly = písčitá textura. Tenké tiles, mrazící rychle, **lépe zachovávají kvalitu základu.**

5

Odkud začít: tloušťka 5 mm.

Pro první zkoušky začni tloušťkou **5 mm**. Rovnovážný bod: mrzne za 6-8 hodin, rozláme se rukou za pár minut, optimální tvárnost. Odtamtud experimentuj: při 3-4 mm jsi rychlejší, při 8-10 mm máš větší kapacitu. **Každý recept najde svou optimální tloušťku po 2-3 zkouškách.**

DOPORUČENO

ZÁKLADNÍ ÚROVEŇ



Zip mrazící 3,5 L

OTESTOVÁNO · 1 KG NA TILE

Klíčové kritérium: uzavíratelný v *plochém stavu*. **Materiál:** potravinářský LDPE, BPA-free, mrazák-bezpečný do -40°C. **EU standard:** Nař. 10/2011.

- + Všude, opakovaně použitelný, Archimedes možný.
- Zbytkový vzduch vždy přítomný.

PRO ÚROVEŇ · KOMORA



Komorové vakuum 30×40

OTESTOVÁNO · 1-2 KG NA TILE

Materiál: PA/PE hladký vícevrstvý. **Stroj:** komorové vakuum (zvládá tekutiny). **Odplynění:** alespoň 3 cykly bez zatavení, pak zatavit.

- + Tekutiny zvládnutelné, nulový zbytkový vzduch.
- Drahý stroj, sáček na jedno použití.

POKROČILÁ ÚROVEŇ · LIŠTA



Reliéfní vakuové sáčky

Materiál: PA/PE vícevrstvý reliéfní. **Kompatibilní:** Laica, Foodsaver, Caso. **Limit:** tekutiny se nasávají do zatavení — předmrazit 30-60 min nebo použít PULSE VACUUM.

- + Domácí kompromis.
- Tekutiny choulostivé, jednorázové.

Domácí vakuum se zip sáčky.

WATER DISPLACEMENT

Zdokumentovaná a fyzikálně správná metoda: využívá **hydrostatický tlak vody** k vytlačení vzduchu ze zip sáčku. **Není to pravé vakuum**, zůstává malý procento zbytkového vzduchu. Pro Chill Tiles je to víc než dostatečné.

- 1 Naplň sáček ochlazeným základem, ponech 3-4 cm od uzavěru.
- 2 Zavři zip na 90%, ponech otevřený roh 2 cm.
- 3 Miska se studenou vodou. Pomalu ponoř.
- 4 Tlak vytlačuje vzduch z otvoru — vidíš ho stoupat v bublinkách.
- 5 Když je otvor téměř na úrovni vody, **rychle zavři** zip.

Komorové vakuum: cykly odplynění.

Se strojem **komorovým** nebo vakuem, které zvládá tekutiny: obsah je třeba **odplynit ve více cyklech bez zatavení**. Spusť vakuum, vizuálně kontroluj, že tekutina nevychází ze sáčku, přeruš před zatavením. **Alespoň 3 cykly odplynění**, pak zataviv v posledním cyklu.

Externí lišta vakuum (Laica, Foodsaver): tekutiny jsou nasávány do zatavení. **Předmraz základ 30-60 min** do těstovité konzistence, pak vakuovat. Nebo použij **PULSE VACUUM** pro krátké kontrolované cykly.



Dvojitý sáček, vždy.

I s vakuem: **vnitřní sáček + vnější zip přesahový sáček**. Chrání před prasknutím v mrazáku, blokuje migraci aromat, zdvojnásobuje bezpečnost potravin.

05 Postup, šest kroků.

OTESTOVANÁ METODA

I.

Příprava a zrání.

Mixér, pánev, mísa nebo skleněná mísa. **Úplně rozpust** cukry, bílkoviny, stabilizátory. Pokud je recept vařený: rychle ochlaď v ledové lázni, pak nech zrát v lednici několik hodin s fólií v kontaktu. Chutě a hydrokoloidy se vyvažují.

II.

Plnění a odplynění.

Zip 3,5 L → až **1 kg**. Komorové vakuum 30×40 cm → až **1,5-2 kg**. Vytlač vzduch: zip s **Archimedovou metodou**, komorové vakuum s **3+ kontrolovanými cykly odplynění**. Dvojitý sáček vždy.

KRITICKÉ

III.

Ruční promíchání + zploštění.

Jakmile je sáček zavřený, **znovu promíchej obsah ručně** zvenku. Ingredience musí být rozloženy **rovnoměrně** po celém povrchu. Polož na vhodný podklad (plech, talíř, rack, mřížka, obrácený plech) a uveď do **rovnoměrné tloušťky**. Pro první zkoušky: **začni od 5 mm**.

IV.

Dokonale ploché mrazení.

Plech v mrazáku při **-20/-22°C**, pozice **dokonale plochá**. Čas: 5 mm → 6-8h, 8-10 mm → 10-14h. **Vždy ošťkuj** chutí, hmotností, datem. Po dokončení mrazení jsou tiles samonosné a stohovatelné.

V.

Přemístění · žádné přidané tekutiny.

Rozlám tile na velké kusy rukama nebo lžící. Přemístí do pint/misky. **Žádné přidání tekutin**. Dobře stlač lžící nebo špachtlí k odstranění prázdných prostorů, vyrovnej povrch. Pro přesnost: použij **víko nádoby jako vykrajovač**. Nepřekračuj čáry MAX FILL.

VI.

Konsolidace a zpracování.

Dvě ekvivalentní možnosti. **A:** opětovné zmrazení v nádobě 30-60 min, pak zpracování. **B:** okamžité zpracování, pokud byla tile dobře zmrazená, pak finální opětovné zmrazení ke konsolidaci textury. **RE-SPIN jako výchozí**, pokud první průchod vyjde zrnitý.

Částečné použití sáčku.

Tile o 1 kg **se nemusí spotřebovat celá najednou**. Rozlám polovinu pro dnešní zmrzlinu, znovu uzavři sáček a vrať ho do mrazáku s jeho štítkem. Příště ho použij celý, nebo kousky jako mix-in/re-spin v jiném receptu.

Scénář. Sáček fior di latte: 500 g dnes na celou miskou, 250 g zítra jako mix-in v mango sorbetu (= sherbet), 250 g v sobotu v čokoládě (= obrácená stracciatella).

Sherbet · sorbet + mléčný základ.

Sherbet je ovocný sorbet kombinovaný s mléčným základem. Doma obtížné, banální s tiles: zpracuj tile **ovocný sorbet**, přidej jako mix-in nebo **re-spin** kousky tile **mléčného základu**. Dávkování od oka: začni s 20-30%, uprav.

Scénář. Malinový sorbet + 30% vloček fior di latte v re-spinu = malinový sherbet s mléčnou krémovostí.

Mramorování · dvojité chuť.

Zpracuj základ, přidej kousky druhé tile v **re-spinu** pro viditelné pruhy, v **mix-in** pro rovnoměrnou integraci.

Scénář. Vanilka + vločky hořké čokolády v re-spinu → přirozená stracciatella, řízená tebou.

Kontaminace *on-demand*.

S 5-8 tiles různých chutí v mrazáku máš **sadu kombinací** vždy dostupnou. Žádné dedikované přípravy, žádné čekání 24h.

Scénář. Pistácie + malina, kokos + mango, čokoláda + káva — kombinace, které by vyžadovaly dva zmrzlinovače nebo dva kompletní cykly.

↳ SERCE 07 · VYZKOUŠEJ. PŘIPOJ SE KE SKUPINĚ.

Experimentuj. Diskutuj. Zlepšuj.

CHILL TILES je **živá metoda**. Každý recept se chová jinak, každý mrazák má jiné teploty, každý uživatel najde své optimální nastavení. Pokyny tohoto průvodce jsou **výchozí bod, ne cíl**.

Připoj se k Facebook skupině ICED Method. Mluvíme o tom každý den: variace pro specifické recepty (proteinový, keto, vegan, alkoholický), problémy a řešení, kreativní kombinace, optimální tloušťky a časy pro Dolci a CREAMI, vylepšené navrhované členy.

● FACEBOOK SKUPINA

🌐 ICEDMETHOD.COM

📺 TIKTOK @ICEDMETHOD

— Sami jdeme rychleji. Spolu jdeme dál.

!

Metoda není pokryta manuály. Prohlašuji to jasně.

POCTIVĚ PROHLÁŠENÍ

Oficiální manuály Tefal, Moulinex a Ninja popisují **svůj tok**: externí přípravu, ochlazení, přemístění do originální nádoby, zmrazení v nádobě, zpracování. **Žádný manuál nemluví o předmrazení základu v externím sáčku** a o jeho přemístění poté v okamžiku použití. Ani autorizováno, ani explicitně zakázáno. Jednoduše nezmíněno.

↳ CITACE Z MANUÁLU DOLCI

Nezpracovávejte pevný blok ledu nebo ledové kostky.

Odkazuje na čistou zmrazenou vodu. Základ zmrzliny s tuky a cukry není led: rozláme se rukou.

Nespouštějte program, pokud příprava není zmrazená.

Produkt se zpracovává vždy zmrazený. Konsolidace + opětovné zmrazení metody tomuto požadavku vyhovuje.

↳ CO MANUÁL NEŘÍKÁ

Není zakázáno předmrazit v sáčku a přemístit v okamžiku použití.

Jednoduše není zmíněno. Manuál popisuje svůj tok, nevylučuje jiné toky.

Není zakázáno rozlámat produkt a opětovně zmrazit v originální nádobě před zpracováním.

Pokud je finální výsledek kompaktní, plochý, vyrovnaný a zmrazený podle předpisu.

↳ POSTOJ ICED METHOD

Nehledáme ověření výrobce. Uznáváme, že manuál mluví o jiném toku a že **CHILL TILES je paralelní cesta**, vyvinutá komunitou.

Technická opatření (ruční promíchání, vyrovnání, tenká tloušťka, krátké opětovné zmrazení, žádné přidávání tekutin) neslouží k "respektování manuálu", slouží k **minimalizaci rizik** tohoto specifického experimentálního toku.

Poctivé prohlášení.

CHILL TILES je **experimentální postup** vyvinutý komunitou ICED Method. **Nebyl schválen, ověřen ani otestován společnostmi Tefal, Moulinex, Ninja**, ani žádným výrobcem vakuovacích strojů.

Vyazuje **neznámé** dosud nevyjasněné hloubkovými testy: skutečná doba skladování, chování se základy s různou bilancí, variabilita mezi modely mrazáků, kompatibilita se sáčky různých značek.

Kdokoli aplikuje metodu, činí tak **na vlastní osobní riziko**. Případné škody na stroji, změny produktu nebo problémy se skladováním jsou individuální odpovědností. Pro komerční nebo profesionální použití: konzultujte výrobce stroje a přijměte vhodné protokoly HACCP.

Myšlenka, metoda a postup.

Vymyslel, otestoval a zdokumentoval **Stefano Chef** — ICED Method, 2026.

Distribováno zdarma v komunitě pro nekomerční použití, s citací zdroje.

Pro redakční, komerční nebo didaktické použití: vyžádán předběžný kontakt.

© 2026

© 2026 — ICED Method