

ICED°  
METHOD

by StefanoChef

CATEGORY C · CHILL · METHOD N°01

# Chill Tiles

*Tuiles congelées fines empilables. Un système de stockage modulaire pour ceux qui n'ont pas assez de contenants.*

Vous avez une **TEFAL DOLCI**, **MOULINEX DOLCI** ou **NINJA CREAMi DELUXE** et peu de contenants d'origine ? Les Chill Tiles vous permettent de stocker beaucoup plus de glace, sorbet, frozen yogurt et bases créatives — toujours prêtes à être traitées. **Méthode testée sur le terrain.**

© TEFAL / MOULINEX DOLCI

© NINJA CREAMi DELUXE

## ↳ LE FRAMEWORK

*Les quatre phases du processus ICED.*



↳ D'UN PROBLÈME, UNE SOLUTION TESTÉE SUR LE TERRAIN

# Les *Chill Tiles* naissent ici.

Vous avez ouvert la boîte de votre Dolci et il y avait trois bols dedans. Ou vous avez un CREAMi avec quelques pints supplémentaires, mais le congélateur se remplit vite. **Vous voulez plus de parfums prêts, vous n'avez plus de place.**

Les Chill Tiles sont ma réponse. **Une tile** (en anglais : *tuile, carreau*) est une portion de base glace pré-congelée dans un sac plat, à stocker empilée au congélateur et à transvaser dans le contenant d'origine seulement au moment de l'usage.

*Huit tiles fines occupent l'espace de quelques pints, mais contiennent le double de glace. Le même congélateur abrite beaucoup plus de recettes prêtes à être traitées.*

Les Chill Tiles font partie de la **catégorie C — Chill** d'ICED Method. C'est un système expérimental développé par la communauté : **non couvert par les manuels** Tefal, Moulinex ou Ninja. Ni autorisé ni interdit explicitement — simplement non contemplé par le flux officiel. Qui l'applique en assume le risque.

Les pages qui suivent sont la méthode telle que je l'ai mise au point, avec les chiffres réels de mes essais et toutes les précautions techniques pour minimiser les risques.

## — Stefano

CHEF · ICED METHOD · MORAVIE, 2026

### *tile*

De l'anglais : tuile, carreau. Le module Chill Tiles.

### *Becher*

Pacojet · acier inox 1 L · remplissage 80%.

### *Pint*

Ninja CREAMi · plastique ~710 ml.

### *Bol*

Dolci · Tritan ~480 ml · 3x en boîte.

# 01 *Le vrai problème.*

ESPACE · DISPONIBILITÉ

### ***Bols Dolci : seulement 3.***

~**1,5 kg maximum** simultanément. Trois Tritan en boîte, aucun pot supplémentaire sur le marché grand public. Trois parfums au total, zéro réserve.

### ***Pints CREAMi : encombrants.***

Cinq pints cylindriques verticaux remplissent la moitié d'un tiroir de congélateur et nécessitent 24h de congélation. Six pints prennent beaucoup d'espace pour peu de kg de base.

↳ SECTION 02 · L'ÉCHELLE RÉELLE

# Six pints dans le même espace ? Huit tiles, le double de la glace.

AVANT · 6 PINTS CREAMI



SIX PINTS · STOCKAGE STANDARD

FIG. A

~4 kg

de glace totale

APRÈS · 8 CHILL TILES



HUIT TILES · MÊME ESPACE

FIG. B

10-11 kg

de glace totale

3 BOLS DOLCI

~1,5 kg

dotation de boîte  
trois parfums au total  
6 PINTS CREAMI

~4 kg

congélateur occupé  
cylindres verticaux  
8 CHILL TILES

10-11 kg

même espace que 6 pints  
2,5x plus de glace

### ***Aussi pour ceux qui ont plus de bols Dolci.***

Si vous avez 6 bols Dolci de ~500 ml, ils contiennent environ **3 kg** de base totale. Dans le même espace vous pouvez garder **6-7 kg de Chill Tiles** en toute sécurité — et même plus si les tiles sont plus fines. Le principe s'adapte à toute machine avec des contenants dédiés.

## 03 *La physique des tiles.*

ÉCHANGE THERMIQUE

### **Fin = *rapide*. Fin = *meilleur*.**

C'est le point qui change tout par rapport à la congélation dans le contenant de la machine. **Une tile fine congèle beaucoup plus vite qu'un bloc épais** — et congèle mieux, avec des cristaux de glace plus petits.

Résultat : **texture finale lisse** après le grattage, aucune perception sableuse sur la langue.



PILE RAPPROCHÉE · ÉPAISSEURS DIFFÉRENTES

FIG. C

## Pourquoi *fin* congèle plus vite.

Le congélateur refroidit la base **de la surface vers le centre**. La chaleur doit voyager du cœur de la masse vers le bord extérieur, où l'air froid l'absorbe. **Plus le centre est loin de la surface, plus l'échange thermique est lent.**

PINT CREAMI · 710 ML

~4,5 cm

distance centre-paroi · congélation 24h

TILE FINE · 5-10 MM

2,5-5 mm

distance centre-surface · congélation 8-12h

Une tile de 1 kg distribuée sur 30×30 cm et 1 cm d'épaisseur a environ **1 800 cm<sup>2</sup> de surface** exposée à l'air froid. Un pint de 710 ml en a environ 400 cm<sup>2</sup>. **Quatre fois plus de surface pour la même masse.**

Congélation rapide = **petits cristaux de glace** = texture finale lisse et crémeuse. Congélation lente = gros cristaux = texture sableuse. Les tiles fines, en congelant rapidement, **préservent mieux la qualité de la base.**

# 5

**D'où partir : 5 mm d'épaisseur.**

Pour les premiers essais, partez d'une épaisseur de **5 mm**. Point d'équilibre : congèle en 6-8 heures, se brise à la main en quelques minutes, malléabilité optimale. De là expérimentez : à 3-4 mm vous êtes plus rapide, à 8-10 mm vous êtes plus capacitif. **Chaque recette trouve son épaisseur optimale après 2-3 essais.**

RECOMMANDÉ

NIVEAU BASE



## Zip *congélateur* 3,5 L

TESTÉ · 1 KG PAR TILE

**Critère clé :** refermable *en restant à plat*. **Matériau :** LDPE alimentaire, sans BPA, congélateur jusqu'à -40°C. **Norme UE :** Règl. 10/2011.

- + Partout, réutilisable, Archimède possible.
- Air résiduel toujours présent.

NIVEAU PRO · CLOCHE



## Sous-vide à *cloche* 30×40

TESTÉ · 1-2 KG PAR TILE

**Matériau :** PA/PE lisse multicouche. **Machine :** sous-vide à cloche (gère les liquides). **Dégazage :** au moins 3 cycles sans sceller, puis scellez.

- + Liquides gérables, zéro air résiduel.
- Machine chère, sac à usage unique.

NIVEAU AVANCÉ · BARRE



## Sous-vide *gaufrés*

**Matériau :** PA/PE multicouche gaufré. **Compatibles :** Laica, Foodsaver, Caso. **Limite :** les liquides sont aspirés dans le scellage — pré-congelez 30-60 min ou utilisez PULSE VACUUM.

- + Compromis domestique.
- Liquides délicats, usage unique.

## Sous-vide fait maison avec sacs zip.

WATER DISPLACEMENT

Méthode documentée et physiquement correcte : on exploite la **pression hydrostatique de l'eau** pour pousser l'air hors du sac zip. **Ce n'est pas un vrai sous-vide**, il reste un petit pourcentage d'air résiduel. Pour les Chill Tiles c'est plus que suffisant.

- 1 Remplissez le sac de base refroidie, en laissant 3-4 cm de la fermeture.
- 2 Fermez le zip à 90%, en laissant un coin ouvert de 2 cm.
- 3 Bassine avec de l'eau froide. Immergez lentement.
- 4 La pression pousse l'air hors de l'ouverture — vous le voyez monter en bulles.
- 5 Quand l'ouverture est presque au niveau de l'eau, **fermez rapidement** le zip.

## Sous-vide à cloche : cycles de dégazage.

Avec machine à cloche ou sous-vide qui gère les liquides : le contenu doit être **dégazé en plusieurs cycles sans sceller**. Démarrez le sous-vide, surveillez à vue que le liquide ne sorte pas du sac, interrompez avant le scellage. **Au moins 3 cycles de dégazage**, puis scellez au dernier cycle.

**Sous-vide à barre externe** (Laica, Foodsaver) : les liquides sont aspirés dans le scellage. **Pré-congelez la base 30-60 min** jusqu'à consistance pâteuse, puis sous-vide. Ou utilisez **PULSE VACUUM** pour des cycles courts contrôlés.



### **Double sac, toujours.**

Même avec sous-vide : **un sac intérieur + un sur-sac zip extérieur**. Protège des ruptures au congélateur, bloque la migration des arômes, double la sécurité alimentaire.

## 05 Procédure, six étapes.

MÉTHODE TESTÉE

### I.

#### *Préparation et maturation.*

Blender, poêle, cul-de-poule ou bol en verre. **Dissolvez complètement** sucres, protéines, stabilisants. Si la recette est cuite : refroidissez rapidement en bain-glacé, puis laissez mûrir au frigo quelques heures avec film au contact. Saveurs et hydrocolloïdes s'équilibrent.

### II.

#### *Remplissage et dégazage.*

Zip 3,5 L → jusqu'à **1 kg**. Sous-vide à cloche 30×40 cm → jusqu'à **1,5-2 kg**. Expulsez l'air : zip avec **méthode Archimède**, sous-vide à cloche avec **3+ cycles de dégazage** contrôlés. Double sac toujours.

CRITIQUE

### III.

#### *Remélange manuel + aplatissage.*

Une fois le sac fermé, **mélangez encore manuellement** le contenu depuis l'extérieur. Les ingrédients doivent être répartis **uniformément** sur toute la surface. Posez sur un support adapté (plaque, assiette, rack, grille, plaque retournée) et amenez à **épaisseur uniforme**. Pour les premiers essais : **partez de 5 mm**.

### IV.

#### *Congélation parfaitement à plat.*

Plateau au congélateur à **-20/-22°C**, position **parfaitement à plat**. Temps : 5 mm → 6-8h, 8-10 mm → 10-14h. **Étiquetez toujours** avec parfum, poids, date. Une fois congelées, les tiles sont autoportantes et empilables.

### V.

#### *Transvasement · pas de liquides ajoutés.*

Brisez la tile en gros morceaux avec les mains ou une cuillère. Transvasez dans le pint/bol. **Pas d'ajout de liquides**. Pressez bien avec cuillère ou spatule pour éliminer les espaces vides, nivelez la surface. Pour la précision : utilisez le **couvercle du contenant comme emporte-pièce**. Ne dépassez pas les lignes MAX FILL.

### VI.

#### *Consolidation et traitement.*

Deux options équivalentes. **A** : re-congélation dans le contenant 30-60 min, puis traitement. **B** : traitement immédiat si la tile était bien congelée, puis re-congélation finale pour consolider la texture. **RE-SPIN par défaut** si le premier passage sort granuleux.

## Utilisation *partielle* du sac.

Une tile de 1 kg **ne se consomme pas en une seule fois**. Cassez la moitié pour la glace d'aujourd'hui, refermez le sac et remettez-le au congélateur avec son étiquette. La prochaine fois utilisez-le entier, ou les morceaux comme mix-in/re-spin dans une autre recette.

**Scénario.** Sac fior di latte : 500 g aujourd'hui pour un bol entier, 250 g demain comme mix-in dans un sorbet mangue (= sherbet), 250 g samedi dans un chocolat (= stracciatella inversée).

## Sherbet · sorbet + base lait.

Le sherbet est un sorbet fruit combiné avec une base laitière. Difficile à la maison, banal avec les tiles : traitez une tile **sorbet fruit**, ajoutez en mix-in ou **re-spin** des morceaux d'une tile **base lait**. Dosage à l'œil : partez avec 20-30%, ajustez.

**Scénario.** Sorbet framboise + 30% d'éclats de fior di latte en re-spin = sherbet framboise avec onctuosité lactée.

## Marbrés · double parfum.

Traitez une base, ajoutez des morceaux d'une seconde tile en **re-spin** pour des stries visibles, en **mix-in** pour une intégration uniforme.

**Scénario.** Vanille + éclats de chocolat noir en re-spin → stracciatella naturelle, gérée par vous.

## Contaminations à la demande.

Avec 5-8 tiles de parfums différents au congélateur vous avez un **kit de combinaisons** toujours disponible. Pas de préparations dédiées, pas d'attente de 24h.

**Scénario.** Pistache + framboise, coco + mangue, chocolat + café — combinaisons qui nécessiteraient deux sorbetières ou deux cycles complets.

↳ SECTION 07 · ESSAYEZ · REJOIGNEZ LE GROUPE.

## Expérimentez. Discutez. Améliorez.

CHILL TILES est une **méthode vivante**. Chaque recette se comporte différemment, chaque congélateur a des températures différentes, chaque utilisateur trouve sa propre configuration optimale. Les indications de ce guide sont le **point de départ, pas le point d'arrivée**.

**Rejoignez le groupe Facebook ICED Method.** On en parle tous les jours : variations pour recettes spécifiques (protéiné, keto, vegan, alcoolisé), problèmes et solutions, combinaisons créatives, épaisseurs et temps optimisés pour Dolci et CREAMi, améliorations proposées par les membres.

👤 GROUPE FACEBOOK

🌐 ICEDMETHOD.COM

📺 TIKTOK @ICEDMETHOD

— Seuls on va plus vite. Ensemble on va plus loin.



# 08 *Ce que disent les manuels. Ce qu'ils ne disent pas.*

TRANSPARENCE  
TECHNIQUE

!

*La méthode n'est pas couverte par les manuels. Je le déclare clairement.*

#### DISCLAIMER HONNÊTE

Les manuels officiels Tefal, Moulinex et Ninja décrivent **leur flux** : préparation externe, refroidissement, transvasement dans le contenant d'origine, congélation dans le contenant, traitement. **Aucun manuel ne parle de pré-congeler la base dans un sac externe** et de la transvaser ensuite au moment de l'usage. Ni autorisé ni interdit explicitement. Simplement non évoqué.

#### ↳ CITATIONS DU MANUEL DOLCI

*Ne pas traiter un bloc de glace solide ou des cubes de glace.*

Fait référence à de l'eau congelée pure. Une base glace avec gras et sucres n'est pas de la glace : elle se brise à la main.

*Ne pas exécuter un programme si la préparation n'est pas congelée.*

Le produit doit toujours être traité congelé. La consolidation + re-congélation de la méthode satisfait cette exigence.

#### ↳ CE QUE LE MANUEL NE DIT PAS

*Il n'est pas interdit de pré-congeler dans un sac et de transvaser au moment de l'usage.*

Simplement non évoqué. Le manuel décrit son flux, n'exclut pas d'autres flux.

*Il n'est pas interdit de fragmenter le produit et de re-congeler dans le contenant d'origine avant de traiter.*

Pourvu que le résultat final soit compact, plat, nivelé et congelé comme prescrit.

#### ↳ LA POSITION D'ICED METHOD

Nous ne cherchons pas l'authentification du fabricant. Nous reconnaissons que le manuel parle d'un flux différent et que **CHILL TILES est une voie parallèle**, développée par la communauté.

Les précautions techniques (remélange manuel, nivellement, faible épaisseur, re-congélation brève, pas d'ajout de liquides) ne servent pas à « respecter le manuel », elles servent à **minimiser les risques** de ce flux expérimental spécifique.

### *Disclaimer honnête.*

CHILL TILES est une **procédure expérimentale** développée par la communauté ICED Method. **Elle n'a pas été approuvée, validée ou testée par Tefal, Moulinex, Ninja**, ni par aucun fabricant de machines sous-vide.

Elle présente des **incognues** non encore éclaircies par des tests approfondis : durée réelle de conservation, comportement avec des bases à différents équilibres, variabilité entre modèles de congélateur, compatibilité avec sacs de marques différentes.

Quiconque applique la méthode le fait **à ses propres risques**. Tout dommage à la machine, altérations du produit ou problèmes de conservation sont de la responsabilité individuelle. Pour usage commercial ou professionnel : consulter le fabricant de la machine et adopter des protocoles HACCP appropriés.

### *Idée, méthode et procédure.*

Conçu, testé et documenté par **Stefano Chef** — ICED Method, 2026.

Distribué gratuitement dans la communauté pour usage non commercial, avec citation de la source.

Pour usage éditorial, commercial ou didactique : contact préalable requis.

© 2026

© 2026 — ICED Method