

ICED°  
METHOD

by StefanoChef

CATEGORY C · CHILL · METHOD N°01

# Chill Tiles

*Tejas congeladas finas apilables. Un sistema de almacenamiento modular para quien no tiene suficientes contenedores.*

¿Tienes una **TEFAL DOLCI**, **MOULINEX DOLCI** o **NINJA CREAMI DELUXE** y pocos contenedores originales? Las Chill Tiles te permiten almacenar mucho más helado, sorbete, frozen yogurt y bases creativas — siempre listas para ser procesadas. **Método probado en el campo.**

© TEFAL / MOULINEX DOLCI

© NINJA CREAMI DELUXE

↳ EL FRAMEWORK

*Las cuatro fases del trabajo ICED.*



↳ DE UN PROBLEMA, UNA SOLUCIÓN PROBADA EN EL CAMPO

# Las *Chill Tiles* nacen aquí.

Abriste la caja de tu Dolci y dentro había tres boles. O tienes un CREAMi con algunos pints extra, pero el congelador se llena rápido. **Quieres más sabores listos, no tienes más espacio.**

Las Chill Tiles son mi respuesta. **Una tile** (en inglés: *baldosa, teja*) es una porción de base helado pre-congelada en una bolsa plana, para almacenar apilada en el congelador y trasvasar al contenedor original solo en el momento del uso.

*Ocho tiles finas ocupan el espacio de pocos pints, pero contienen el doble de helado. El mismo congelador alberga muchas más recetas listas para ser procesadas.*

Las Chill Tiles forman parte de la **categoría C — Chill** de ICED Method. Es un sistema experimental desarrollado por la comunidad: **no está cubierto por los manuales** Tefal, Moulinex o Ninja. Ni autorizado ni prohibido explícitamente — simplemente no contemplado por el flujo oficial. Quien lo aplica asume su propio riesgo.

Las páginas que siguen son el método tal como lo he puesto a punto, con los números reales de mis pruebas y todas las precauciones técnicas para minimizar los riesgos.

## — Stefano

CHEF · ICED METHOD · MORAVIA, 2026

### *tile*

Del inglés: baldosa, teja. El módulo Chill Tiles.

### *Becher*

Pacojet · acero inox 1 L · llenado 80%.

### *Pint*

Ninja CREAMi · plástico ~710 ml.

### *Bol*

Dolci · Tritan ~480 ml · 3x en caja.

# 01 *El problema real.*

ESPACIO · DISPONIBILIDAD

## **Boles Dolci: solo 3.**

~1,5 kg máximos simultáneamente. Tres Tritan en caja, ningún vaso adicional en el mercado de consumo. Tres sabores totales, cero reserva.

## **Pints CREAMi: voluminosos.**

Cinco pints cilíndricos verticales llenan medio cajón del congelador y requieren 24h de congelación. Seis pints ocupan mucho espacio por pocos kg de base.

↳ SECCIÓN 02 · LA ESCALA REAL

# ¿Seis pints en el mismo espacio? Ocho tiles, el doble de helado.

ANTES · 6 PINTS CREAMI



SEIS PINTS · ALMACENAMIENTO ESTÁNDAR

FIG. A

~4 kg

de helado total

DESPUÉS · 8 CHILL TILES



OCHO TILES · MISMO ESPACIO

FIG. B

10-11 kg

de helado total

3 BOLES DOLCI

~1,5 kg

dotación de caja

tres sabores totales

6 PINTS CREAMI

~4 kg

congelador ocupado

cilindros verticales

8 CHILL TILES

10-11 kg

mismo espacio que 6 pints

2,5x más helado

### **También para quien tiene más *boles Dolci*.**

Si tienes 6 boles Dolci de ~500 ml, contienen aproximadamente **3 kg** de base total. En el mismo espacio puedes mantener **6-7 kg de Chill Tiles** con seguridad — incluso más si las tiles son más finas. El principio escala en cualquier máquina con contenedores dedicados.

## 03 *La física de las tiles.*

INTERCAMBIO TÉRMICO

### Fino = *rápido*. Fino = *mejor*.

Este es el punto que cambia todo respecto a la congelación en el contenedor de la máquina. **Una tile fina congela mucho más rápidamente que un bloque grueso** — y congela mejor, con cristales de hielo más pequeños.

Resultado: **textura final lisa** tras el raspado, ninguna percepción arenosa en la lengua.



PILA CERRADA · ESPESORES DIFERENTES

FIG. C

## Por qué *fino* congela más rápido.

El congelador enfría la base **desde la superficie hacia el centro**. El calor debe viajar del corazón de la masa hacia el borde exterior, donde el aire frío lo absorbe. **Cuanto más lejos está el centro de la superficie, más lento es el intercambio térmico.**

PINT CREAMI · 710 ML

~4,5 cm

distancia centro-pared · congelación 24h

TILE FINA · 5-10 MM

2,5-5 mm

distancia centro-superficie · congelación 8-12h

Una tile de 1 kg distribuida en 30×30 cm y 1 cm de grosor tiene aproximadamente **1.800 cm<sup>2</sup> de superficie** expuesta al aire frío. Un pint de 710 ml tiene aproximadamente 400 cm<sup>2</sup>. **Cuatro veces más superficie para la misma masa.**

Congelación rápida = **cristales de hielo pequeños** = textura final lisa y cremosa. Congelación lenta = cristales gruesos = textura arenosa. Las tiles finas, congelando rápidamente, **preservan mejor la calidad de la base.**

# 5

**De dónde partir: 5 mm de grosor.**

Para las primeras pruebas parte de un grosor de **5 mm**. Punto de equilibrio: congela en 6-8 horas, se rompe a mano en pocos minutos, maleabilidad óptima. De allí experimenta: a 3-4 mm eres más rápido, a 8-10 mm tienes más capacidad. **Cada receta encuentra su grosor óptimo tras 2-3 pruebas.**

RECOMENDADO

NIVEL BASE



## Zip congelador 3,5 L

PROBADO · 1 KG POR TILE

**Criterio clave:** cerrable *permaneciendo plano*. **Material:** LDPE alimentario, sin BPA, congelador hasta -40°C. **Norma UE:** Reg. 10/2011.

- + En todas partes, reutilizable, Arquímedes posible.
- Aire residual siempre presente.

NIVEL PRO · CAMPANA



## Vacío a campana 30×40

PROBADO · 1-2 KG POR TILE

**Material:** PA/PE liso multicapa. **Máquina:** vacío a campana (maneja líquidos). **Desgasificación:** al menos 3 ciclos sin sellar, luego sella.

- + Líquidos manejables, cero aire residual.
- Máquina costosa, bolsa de un solo uso.

NIVEL AVANZADO · BARRA



## Vacío gofrados

**Material:** PA/PE multicapa gofrado. **Compatibles:** Laica, Foodsaver, Caso. **Límite:** los líquidos son aspirados en el sellado — pre-congela 30-60 min o usa PULSE VACUUM.

- + Compromiso doméstico.
- Líquidos delicados, un solo uso.

## Vacío casero con bolsas zip.

WATER DISPLACEMENT

Método documentado y físicamente correcto: se aprovecha la **presión hidrostática del agua** para empujar el aire fuera de la bolsa zip. **No es un verdadero vacío**, queda un pequeño porcentaje de aire residual. Para las Chill Tiles es más que suficiente.

- 1 Llena la bolsa con base enfriada, dejando 3-4 cm del cierre.
- 2 Cierra el zip al 90%, dejando una esquina abierta de 2 cm.
- 3 Recipiente con agua fría. Sumerge lentamente.
- 4 La presión empuja el aire fuera de la apertura — la ves subir en burbujas.
- 5 Cuando la apertura está casi a nivel del agua, **cierra rápidamente** el zip.

## Vacío a campana: ciclos de desgasificación.

Con máquina **a campana** o vacío que maneja líquidos: el contenido debe ser **desgasificado en varios ciclos sin sellar**. Inicia el vacío, vigila a vista que el líquido no salga de la bolsa, interrumpe antes del sellado. **Al menos 3 ciclos de desgasificación**, luego sella en el último ciclo.

**Vacío a barra externa** (Laica, Foodsaver): los líquidos son aspirados en el sellado. **Pre-congela la base 30-60 min** hasta consistencia pastosa, luego al vacío. O usa **PULSE VACUUM** para ciclos cortos controlados.



## **Doble bolsa, siempre.**

Incluso con vacío: **una bolsa interior + una sobre-bolsa zip exterior**. Protege de roturas en congelador, bloquea migración de aromas, duplica la seguridad alimentaria.

# 05 Procedimiento, seis pasos.

MÉTODO PROBADO

## I.

### *Preparación y maduración.*

Batidora, sartén, bol bastardo o bol de vidrio. **Disuelve completamente** azúcares, proteínas, estabilizantes. Si la receta es cocida: enfría rápidamente en baño-hielo, luego deja madurar en frigorífico unas horas con film a contacto. Sabores e hidrocoloides se equilibran.

## II.

### *Llenado y desgasificación.*

Zip 3,5 L → hasta **1 kg**. Vacío a campana 30×40 cm → hasta **1,5-2 kg**. Expulsa el aire: zip con **método Arquímedes**, vacío a campana con **3+ ciclos de desgasificación** controlados. Doble bolsa siempre.

CRÍTICO

## III.

### *Remezcla manual + aplanamiento.*

Una vez cerrada la bolsa, **mezcla aún manualmente** el contenido desde el exterior. Los ingredientes deben distribuirse **uniformemente** sobre toda la superficie. Apoya sobre contenedor apropiado (bandeja, plato, rack, rejilla, bandeja invertida) y lleva a **grosor uniforme**. Para las primeras pruebas: **parte de 5 mm**.

## IV.

### *Congelación perfectamente plana.*

Bandeja en congelador a **-20/-22°C**, posición **perfectamente plana**. Tiempo: 5 mm → 6-8h, 8-10 mm → 10-14h. **Etiqueta siempre** con sabor, peso, fecha. Una vez congeladas, las tiles son autoportantes y apilables.

## V.

### *Trasvase · sin líquidos añadidos.*

Rompe la tile en trozos grandes con las manos o una cuchara. Trasvasa al pint/bol. **Sin añadir líquidos**. Aprieta bien con cuchara o espátula para eliminar espacios vacíos, nivela la superficie. Si quieres precisión: usa la **tapa del contenedor como cortador**. No superes las líneas MAX FILL.

## VI.

### *Consolidación y proceso.*

Dos opciones equivalentes. **A:** recongelar en el contenedor 30-60 min, luego procesar. **B:** procesar enseguida si la tile estaba bien congelada, luego recongelación final para consolidar la textura. **RE-SPIN por defecto** si la primera pasada sale granulada.

## Uso *parcial* de la bolsa.

Una tile de 1 kg **no se consume toda de una vez**. Rompe la mitad para el helado de hoy, vuelve a cerrar la bolsa y ponla en el congelador con su etiqueta. La próxima vez úsala entera, o los trozos como mix-in/re-spin en otra receta.

**Escenario.** Bolsa de fior di latte: 500 g hoy para un bol entero, 250 g mañana como mix-in en un sorbete mango (= sherbet), 250 g sábado en un chocolate (= stracciatella inversa).

## Sherbet · *sorbete* + *base leche*.

El sherbet es un sorbete fruta combinado con base láctea. Difícil en casa, banal con las tiles: procesa una tile **sorbete fruta**, añade en mix-in o **re-spin** trozos de una tile **base leche**. Dosaje a ojo: parte con 20-30%, ajusta.

**Escenario.** Sorbete frambuesa + 30% escamas de fior di latte en re-spin = sherbet frambuesa con cremosidad láctea.

## Marmolados · *doble sabor*.

Procesa una base, añade trozos de una segunda tile en **re-spin** para estrías visibles, en **mix-in** para integración uniforme.

**Escenario.** Vainilla + escamas de chocolate negro en re-spin → stracciatella natural, gestionada por ti.

## Contaminaciones *a la demanda*.

Con 5-8 tiles de sabores diferentes en el congelador tienes un **kit de combinaciones** siempre disponible. Sin preparaciones dedicadas, sin esperas de 24h.

**Escenario.** Pistacho + frambuesa, coco + mango, chocolate + café — combinaciones que requerirían dos heladeras o dos ciclos completos.

↳ SECCIÓN 07 · PRUEBA. ÚNETE AL GRUPO.

## Experimenta. Discute. Mejora.

CHILL TILES es un **método vivo**. Cada receta se comporta diversamente, cada congelador tiene temperaturas diferentes, cada usuario encuentra su set-up óptimo. Las indicaciones de esta guía son el **punto de partida, no el punto de llegada**.

**Únete al grupo Facebook ICED Method.** Hablamos de ello cada día: variaciones para recetas específicas (proteico, keto, vegan, alcohólico), problemas y soluciones, combinaciones creativas, grosos y tiempos optimizados para Dolci y CREAMi, mejoras propuestas por los miembros.

👥 GRUPO FACEBOOK

🌐 ICEDMETHOD.COM

📺 TIKTOK @ICEDMETHOD

— Solos se va más rápido. Juntos se va más lejos.



!

*El método no está cubierto por los manuales. Lo declaro claramente.*

#### DISCLAIMER HONESTO

Los manuales oficiales Tefal, Moulinex y Ninja describen **su flujo**: preparación externa, enfriamiento, trasvase al contenedor original, congelación en el contenedor, procesamiento. **Ningún manual habla de pre-congelar la base en una bolsa externa** y trasvasarla luego al momento del uso. Ni lo autoriza, ni lo prohíbe explícitamente. Simplemente no habla de ello.

#### ↳ CITAS DEL MANUAL DOLCI

*No procesar un bloque de hielo sólido o cubitos de hielo.*

Se refiere a agua congelada pura. Una base helado con grasas y azúcares no es hielo: se rompe a mano.

*No ejecutar un programa si la preparación no está congelada.*

El producto se procesa siempre congelado. La consolidación + recongelación del método satisface este requisito.

#### ↳ QUÉ NO DICE EL MANUAL

*No está prohibido pre-congelar en una bolsa y trasvasar al momento del uso.*

Simplemente no está contemplado. El manual describe su flujo, no excluye otros flujos.

*No está prohibido fragmentar el producto y recongelar en el contenedor original antes de procesar.*

Siempre que el resultado final sea compacto, plano, nivelado y congelado como prescrito.

#### ↳ LA POSICIÓN DE ICED METHOD

No buscamos la autenticación del fabricante. Reconocemos que el manual habla de un flujo diferente y que **CHILL TILES es una vía paralela**, desarrollada por la comunidad.

Las precauciones técnicas (remezcla manual, nivelado, espesor fino, recongelación breve, sin añadir líquidos) no sirven para "respetar el manual", sirven para **minimizar los riesgos** de este específico flujo experimental.

### *Disclaimer honesto.*

CHILL TILES es un **procedimiento experimental** desarrollado por la comunidad ICED Method. **No ha sido aprobado, validado o probado por Tefal, Moulinex, Ninja**, ni por ningún fabricante de envasadoras al vacío.

Presenta **incógnitas** aún no aclaradas por pruebas profundas: duración real de conservación, comportamiento con bases a diferente equilibrio, variabilidad entre modelos de congelador, compatibilidad con bolsas de marcas diferentes.

Quien aplique el método lo hace **bajo su propio riesgo personal**. Eventuales daños a la máquina, alteraciones del producto o problemas de conservación son responsabilidad individual. Para uso comercial o profesional: consultar al fabricante de la máquina y adoptar protocolos HACCP apropiados.

### *Idea, método y procedimiento.*

Concebido, probado y documentado por **Stefano Chef** — ICED Method, 2026.

Distribuido gratuitamente en la comunidad para uso no comercial, con citación de la fuente.

Para uso editorial, comercial o didáctico: contacto previo requerido.

© 2026

© 2026 — ICED Method