

ICED°
METHOD

by StefanoChef

CATEGORY C · CHILL · METHOD N°01

Chill Tiles

Tessere congelate sottili impilabili. Un sistema di stoccaggio modulare per chi non ha abbastanza contenitori.

Hai una **TEFAL DOLCI**, **MOULINEX DOLCI** o **NINJA CREAMi DELUXE** e pochi contenitori originali? Le Chill Tiles ti permettono di stoccare molto più gelato, sorbetto, frozen yogurt e basi creative — sempre pronte a essere processate. **Metodo testato sul campo.**

⊙ TEFAL / MOULINEX DOLCI

⊙ NINJA CREAMI DELUXE

↳ IL FRAMEWORK

Le quattro fasi del lavoro ICED.



↳ DA UN PROBLEMA, UNA SOLUZIONE TESTATA SUL CAMPO

Le *Chill Tiles* nascono qui.

Hai aperto la scatola della tua Dolci e dentro c'erano tre ciotole. O hai un CREAMi con qualche pint in più, ma il freezer si riempie subito. **Vuoi più gusti pronti, non hai più spazio.**

Le Chill Tiles sono la mia risposta. **Una tile** (in inglese: *tessera, piastrella*) è una porzione di base gelato pre-congelata in un sacchetto piatto, da stoccare impilata nel freezer e da travasare nel contenitore originale solo al momento dell'uso.

Otto tiles sottili occupano lo spazio di pochi pint, ma contengono il doppio del gelato. Lo stesso freezer ospita molte più ricette pronte a essere processate.

Le Chill Tiles fanno parte della **categoria C — Chill** di ICED Method. È un sistema sperimentale sviluppato dalla community: **non è coperto dai manuali** Tefal, Moulinex o Ninja. Né autorizzato né proibito esplicitamente — semplicemente non contemplato dal flusso ufficiale. Chi lo applica si assume il proprio rischio.

Le pagine che seguono sono il metodo come l'ho messo a punto io, con i numeri reali delle mie prove e tutte le accortezze tecniche per minimizzare i rischi.

— Stefano

CHEF · ICED METHOD · MORAVIA, 2026

tile

Dall'inglese: tessera, piastrella. Il modulo Chill Tiles.

Becher

Pacojet · acciaio inox 1 L · fill 80%.

Pint

Ninja CREAMi · plastica ~710 ml.

Ciotola

Dolci · Tritan ~480 ml · 3x in scatola.

01 *Il problema reale.*

SPAZIO · DISPONIBILITÀ

Ciotole Dolci: solo 3.

~1,5 kg **massimi** contemporaneamente. Tre Tritan in confezione, niente vasetti aggiuntivi sul mercato consumer. Tre gusti totali, zero riserva.

Pint CREAMi: ingombrano.

Cinque pint cilindrici verticali riempiono mezzo cassetto del freezer e richiedono 24h di congelamento. Sei pint occupano molto spazio per pochi kg di base.

↳ SEZIONE 02 · LA SCALA REALE

Sei pint nello stesso spazio? Otto tiles, il doppio del gelato.

PRIMA · 6 PINT CREAMI



SEI PINT · STOCCAGGIO STANDARD

FIG. A

~4 kg

di gelato totale

DOPO · 8 CHILL TILES



OTTO TILES · STESSO SPAZIO

FIG. B

10-11 kg

di gelato totale

3 CIOTOLE DOLCI

~1,5 kg

dotazione di scatola

tre gusti totali

6 PINT CREAMI

~4 kg

freezer occupato

cilindri verticali

8 CHILL TILES

10-11 kg

stesso spazio dei 6 pint

2,5× più gelato

Anche per chi ha più *ciotole Dolci*.

Se hai 6 ciotole Dolci da ~500 ml, contengono circa **3 kg** di base totale. Nello stesso spazio puoi tenere **6-7 kg di Chill Tiles** con sicurezza — anche di più se le tiles sono più sottili. Il principio scala su qualunque macchina con contenitori dedicati.

03 *La fisica delle tiles.*

SCAMBIO TERMICO

Sottile = *veloce*. Sottile = *migliore*.

Questo è il punto che cambia tutto rispetto al congelamento nel contenitore della macchina. **Una tile sottile congela molto più velocemente di un blocco spesso** — e congela meglio, con cristalli di ghiaccio più piccoli.

Risultato: **texture finale liscia** dopo il raschiamento, niente percezione sabbiosa sulla lingua.



STACK RAVVICINATO · SPESSORI DIVERSI

FIG. C

Perché *sottile* congela più veloce.

Il freezer raffredda la base **dalla superficie verso il centro**. Il calore deve viaggiare dal cuore della massa verso il bordo esterno, dove l'aria fredda lo assorbe. **Più lontano è il centro dalla superficie, più lento è lo scambio termico.**

PINT CREAMI · 710 ML

~4,5 cm

distanza centro-parete · congelamento 24h

TILE SOTTILE · 5-10 MM

2,5-5 mm

distanza centro-superficie · congelamento 8-12h

Una tile da 1 kg distribuita su 30x30 cm e spessa 1 cm ha circa **1.800 cm² di superficie** esposta all'aria fredda. Un pint da 710 ml ne ha circa 400 cm². **Quattro volte più superficie per la stessa massa.**

Congelamento veloce = **cristalli di ghiaccio piccoli** = texture finale liscia e cremosa. Congelamento lento = cristalli grossi = texture sabbiosa. Le tiles sottili, congelando rapidamente, **preservano meglio la qualità della base.**

5

Da dove partire: 5 mm di spessore.

Per le prime prove parti da uno spessore di **5 mm**. Punto di equilibrio: congela in 6-8 ore, si rompe a mano in pochi minuti, malleabilità ottima. Da lì sperimenta: a 3-4 mm sei più veloce, a 8-10 mm sei più capiente. **Ogni ricetta trova il suo spessore ottimale dopo 2-3 prove.**

CONSIGLIATO

LIVELLO BASE



Zip freezer 3,5 L

TESTATO - 1 KG PER TILE

Criterio chiave: chiudibile *rimanendo in piano*. **Materiale:** LDPE alimentare, BPA-free, freezer-safe fino a -40°C. **Standard UE:** Reg. 10/2011 + D.M. 21/3/73.

- + Ovunque, riutilizzabile, Archimede possibile.
- Aria residua sempre presente.

LIVELLO PRO - CAMPANA



Sottovuoto a campana 30x40

TESTATO - 1-2 KG PER TILE

Materiale: PA/PE liscio multistrato. **Macchina:** sottovuoto a campana (gestisce liquidi). **Sgasatura:** almeno 3 cicli senza sigillare, poi sigilla.

- + Liquidi gestibili, zero aria residua.
- Macchina costosa, sacchetto monouso.

LIVELLO AVANZATO - BARRA



Sottovuoto goffrati

Materiale: multistrato PA/PE goffrato. **Compatibili:** Laica, Foodsaver, Caso. **Limite:** i liquidi vengono aspirati nella sigillatura — pre-congela 30-60 min o usa PULSE VACUUM.

- + Compromesso domestico.
- Liquidi delicati, monouso.

Sottovuoto fai-da-te con sacchetti zip.

WATER DISPLACEMENT

Metodo documentato e fisicamente corretto: si sfrutta la **pressione idrostatica dell'acqua** per spingere fuori l'aria dal sacchetto zip. **Non è un vero sottovuoto**, resta una piccola percentuale di aria residua. Per le Chill Tiles è più che sufficiente.

- 1 Riempi il sacchetto con la base raffreddata, lasciando 3-4 cm dalla chiusura.
- 2 Chiudi la zip al 90%, lasciando aperto un angolo di 2 cm.
- 3 Bacinella con acqua fredda. Immergi lentamente.
- 4 La pressione spinge fuori l'aria dall'apertura — la vedi salire in bolle.
- 5 Quando l'apertura è quasi a pelo d'acqua, **chiudi rapidamente** la zip.



Sottovuoto a campana: cicli di sgasatura.

Con macchina **a campana** o sottovuoto che gestisce liquidi: il contenuto va **sgasato in più cicli senza sigillare**. Avvia il sottovuoto, controlla a vista che il liquido non esca dal sacchetto, interrompi prima della sigillatura. **Almeno 3 cicli di sgasatura**, poi sigilla all'ultimo ciclo.

Sottovuoto a barra esterna (Laica, Foodsaver): i liquidi vengono risucchiati nella sigillatura. **Pre-congela la base 30-60 min** fino a consistenza pastosa, poi sottovuotare. Oppure usa **PULSE VACUUM** per cicli brevi controllati.



Doppio sacchetto, sempre.

Anche con sottovuoto: **un sacchetto interno + un over-bag zip esterno**. Protegge da rotture in freezer, blocca migrazione di aromi, raddoppia la sicurezza alimentare.

05 Procedura, sei passi.

METODO TESTATO

I.

Preparazione e maturazione.

Frullatore, padella, bastardella o ciotola di vetro. **Sciogli completamente** zuccheri, proteine, stabilizzanti. Se la ricetta è cotta: raffredda velocemente in bagno-ghiaccio, poi lascia maturare in frigo qualche ora con pellicola a contatto. Sapori e idrocolloidi si bilanciano.

II.

Riempimento e sgasatura.

Zip 3,5 L → fino a **1 kg**. Sottovuoto a campana 30×40 cm → fino a **1,5-2 kg**. Espelli l'aria: zip con **metodo Archimede**, sottovuoto a campana con **3+ cicli di sgasatura** controllati. Doppio sacchetto sempre.

CRITICO

III.

Rimescolo manuale + spianatura.

Una volta chiuso il sacchetto, **miscela ancora manualmente** il contenuto dall'esterno. Gli ingredienti devono essere distribuiti **uniformemente** su tutta la superficie. Posa su contenitore apposito (teglia, piatto, rack, griglia, teglia capovolta) e porta a **spessore uniforme**. Per le prime prove: **parti da 5 mm**.

IV.

Congelamento perfettamente in piano.

Vassoio in freezer a **-20/-22°C**, posizione **perfettamente in piano**. Tempo: 5 mm → 6-8h, 8-10 mm → 10-14h. **Etichetta sempre** con gusto, peso, data. A congelamento completato, le tiles sono autoportanti e impilabili.

V.

Travaso - niente liquidi aggiunti.

Spezza la tile in pezzi grossi con le mani o un cucchiaino. Travasa nel pint/ciotola. **Niente aggiunte di liquidi**. Schiaccia bene con cucchiaino o spatola per eliminare gli spazi vuoti, livella la superficie. Se vuoi precisione: usa il **coperchio del contenitore come coppapasta**. Non superare le linee MAX FILL.

VI.

Consolidamento e processo.

Due opzioni equivalenti. **A:** ricongelo nel contenitore 30-60 min, poi processo. **B:** processo subito se la tile era ben congelata, poi ricongelo finale per consolidare la texture. **RE-SPIN come default** se la prima passata esce sgranata.

Uso parziale del sacchetto.

Una tile da 1 kg **non va consumata tutta in una volta**. Rompi metà per il gelato di oggi, richiudi il sacchetto e rimettilo in freezer con l'etichetta. La prossima volta usalo intero, o i pezzettini come mix-in/re-spin in un'altra ricetta.

Scenario. Sacchetto di fior di latte: 500 g oggi per una ciotola intera, 250 g domani come mix-in in un sorbetto mango (= sherbet), 250 g sabato in un cioccolato (= stracciatella inversa).

Sherbet · sorbetto + base latte.

Lo sherbet è un sorbetto frutta combinato con base latticini. Difficile a casa, banale con le tiles: processa una tile **sorbetto frutta**, aggiungi in mix-in o **re-spin** pezzi di una tile **base latte**. Dosaggio a occhio: parti con il 20-30%, regola.

Scenario. Sorbetto lampone + 30% scaglie fior di latte in re-spin = sherbet lampone con cremosità lattica.

Variegati · doppio gusto.

Processa una base, aggiungi pezzi di una seconda tile in **re-spin** per striature visibili, in **mix-in** per integrazione uniforme.

Scenario. Vaniglia + scaglie cioccolato fondente in re-spin → stracciatella naturale, gestita da te.

Contaminazioni on-demand.

Con 5-8 tiles di gusti diversi nel freezer hai un **kit di combinazioni** sempre disponibile. Niente preparazioni dedicate, niente attese di 24h.

Scenario. Pistacchio + lampone, cocco + mango, cioccolato + caffè — combinazioni che richiederebbero due gelatiere o due cicli completi.

↳ SEZIONE 07 · FAI PROVE. VIENI NEL GRUPPO.

Sperimenta. Discuti. Migliora.

CHILL TILES è un **metodo vivo**. Ogni ricetta si comporta diversamente, ogni freezer ha temperature differenti, ogni utente trova il proprio set-up ottimale. Le indicazioni di questa guida sono il **punto di partenza, non il punto di arrivo**.

Vieni nel gruppo Facebook ICED Method. Ne parliamo ogni giorno: variazioni per ricette specifiche (proteico, keto, vegan, alcolico), problemi e soluzioni, combinazioni creative, spessori e tempi ottimizzati per Dolci e CREAMi, miglioramenti proposti dai membri.

● GRUPPO FACEBOOK

🌐 ICEDMETHOD.COM

📺 TIKTOK @ICEDMETHOD

— Da soli si va più veloci. Insieme si va più lontano.

!

Il metodo non è coperto dai manuali. Lo dichiaro chiaramente.

DISCLAIMER ONESTO

I manuali ufficiali Tefal, Moulinex e Ninja descrivono il **loro flusso**: preparazione esterna, raffreddamento, travaso nel contenitore originale, congelamento nel contenitore, processamento. **Nessun manuale parla di pre-congelare la base in un sacchetto esterno** e di travasarla poi al momento dell'uso. Né lo autorizza, né lo proibisce esplicitamente. Semplicemente non ne parla.

↳ CITAZIONI DAL MANUALE DOLCI

Non lavorare un blocco di ghiaccio solido o cubetti di ghiaccio.

Si riferisce ad acqua congelata pura. Una base gelato con grassi e zuccheri non è ghiaccio: si rompe a mano.

Non eseguire un programma se la preparazione non è congelata.

Il prodotto va processato sempre congelato. Il consolidamento + ricongelo del metodo soddisfa questo requisito.

↳ COSA IL MANUALE NON DICE

Non è vietato pre-congelare in un sacchetto e travasare al momento dell'uso.

Semplicemente non è contemplato. Il manuale descrive il suo flusso, non esclude altri flussi.

Non è vietato spezzettare il prodotto e ricongelare nel contenitore originale prima di processare.

Purché il risultato finale sia compatto, piatto, livellato e congelato come prescritto.

↳ LA POSIZIONE DI ICED METHOD

Non cerchiamo l'autenticazione del produttore. Riconosciamo che il manuale parla di un flusso diverso e che **CHILL TILES è una via parallela**, sviluppata dalla community.

Le accortezze tecniche (rimescolo manuale, livellamento, spessore sottile, ricongelo breve, niente aggiunte di liquidi) non servono a "rispettare il manuale", servono a **minimizzare i rischi** di questo specifico flusso sperimentale.

Disclaimer onesto.

CHILL TILES è una **procedura sperimentale** sviluppata dalla community ICED Method. **Non è stata approvata, validata o testata da Tefal, Moulinex, Ninja**, né da alcun produttore di confezionatrici sottovuoto.

Presenta **incognite** non ancora chiarite da test approfonditi: durata reale di conservazione, comportamento con basi a diverso bilancio, variabilità tra modelli di freezer, compatibilità con sacchetti di marche diverse.

Chiunque applichi il metodo lo fa **a proprio rischio personale**. Eventuali danni alla macchina, alterazioni del prodotto o problemi di conservazione sono responsabilità individuale. Per uso commerciale o professionale: consultare il produttore della macchina e adottare protocolli HACCP appropriati.

Idea, metodo e procedura.

Concepito, testato e documentato da **Stefano Chef** — ICED Method, 2026.

Distribuito gratuitamente nella community per uso non commerciale, con citazione della fonte.

Per uso editoriale, commerciale o didattico: contatto preventivo richiesto.

© 2026

© 2026 — ICED Method