

NATURALEZA QUE INSPIRA BEBIDAS

Nuestros polvos de té, frutas y botánicos son ingredientes versátiles, estables y fáciles de incorporar en bebidas, aportando sabor, color y carácter a tus creaciones. Esta guía te brinda ideas de aplicación y sugerencias de combinación para cada producto.

De la naturaleza a bebidas extraordinarias.

MATCHA

Té verde en polvo



PERFIL SENSORIAL	COMBINA MUY BIEN CON	BEBIDAS PARA EXPLORAR
Sabor vegetal equilibrado, con umami y notas frescas. Aporta un color verde intenso y natural.	- Leche y bebidas vegetales - Vainilla - Chocolate blanco - Frutas cítricas - Frutos rojos - Coco	- Matcha latte (caliente o frío) - Iced matcha - Strawberry matcha - Matcha & coconut - Matcha tonic (con agua con gas) - Combinaciones con frutas

UBE

Ñame morado en polvo



PERFIL SENSORIAL	COMBINA MUY BIEN CON	BEBIDAS PARA EXPLORAR
Sabor suave y naturalmente dulce, con notas a vainilla y frutos secos. Aporta un atractivo color violeta.	- Leche y bebidas vegetales - Vainilla - Chocolate blanco - Coco - Café - Frutas tropicales	- Ube latte (caliente o frío) - Iced ube latte - Ube & coconut - Ube + espresso - Ube smoothie - Combinaciones con frutas

LÚCUMA

Fruta en polvo



PERFIL SENSORIAL	COMBINA MUY BIEN CON	BEBIDAS PARA EXPLORAR
Sabor naturalmente dulce, con notas acarameladas y frutales. Aporta un color crema a dorado y un perfil suave y redondo.	- Leche y bebidas vegetales - Café - Chocolate - Vainilla - Canela - Coco - Otras frutas tropicales	- Lúcuma latte (caliente o frío) - Lúcuma & coffee - Lúcuma & chocolate - Smoothies y batidos - Combinaciones con frutas - Bebidas tipo milkshake

HOJICHA

Té tostado en polvo



PERFIL SENSORIAL	COMBINA MUY BIEN CON	BEBIDAS PARA EXPLORAR
Sabor tostado, cálido y aromático, con notas de frutos secos y caramelo. Aporta un color marrón natural y un perfil único.	- Leche y bebidas vegetales - Vainilla - Chocolate - Caramelo - Café - Frutos secos	- Hojicha latte (caliente o frío) - Iced hojicha - Hojicha & caramel - Hojicha + espresso - Hojicha & vainilla - Combinaciones con frutas

HIBISCUS

Flor en polvo



PERFIL SENSORIAL	COMBINA MUY BIEN CON	BEBIDAS PARA EXPLORAR
Sabor fresco y levemente ácido, con notas frutales. Aporta un color rojizo intenso y natural.	- Frutas rojas - Frutas cítricas - Frutas tropicales - Vainilla - Hierbas (menta, albahaca) - Otras flores y especias	- Iced hibiscus - Hibiscus lemonade - Hibiscus & berries - Hibiscus tonic (con agua con gas) - Combinaciones con frutas - Infusiones frías

CONSEJOS GENERALES

 Incorporación Tamizar y premezclar los ingredientes en seco, o dispersar previamente en una pequeña cantidad de líquido para evitar grumos.	 Frio o caliente Ideales para preparar bebidas calientes o frías. Ajustar dosis y técnica según la receta y el tipo de bebida.	 Capas & color Aprovechar sus colores naturales para crear bebidas visualmente atractivas, combinando capas, degradés y decoraciones.	 Creatividad Combinar con café, leche, bebidas vegetales, frutas, especias y otros ingredientes para desarrollar nuevas recetas.
---	---	--	---

Ingredientes para bebidas

Dosificación orientativa para ensayos | Versión 02 | Octubre 2026

Pesar el ingrediente y definir el volumen de servicio. Comenzar por la dosis inferior y ajustar según la base, el hielo y la intensidad buscada.

DOSIS POR PORCIÓN

INGREDIENTE	APLICACIÓN	DOSIS / BASE	INCORPORACIÓN
Matcha ceremonial	Con agua	2 g / 60 ml · R	Tamizar y batir; uso principal del grado A.
Matcha grado B / gastronómico	Latte caliente	2-3 g / 200 ml · E	Dispersar primero en poca agua; completar con leche.
Matcha grado B	Latte frío	3-4 g / 250 ml · E	Volumen antes del hielo; ajustar por dilución.
Hojicha	Latte	2-3 g / 240 ml · E	Tamizar y batir antes de completar con leche.
Ube	Latte	4-6 g / 250 ml · R	Dispersar o hidratar; comprobar cuerpo y textura.
Ube	Latte frío / frappé	5-8 g / 250 ml · E	Volumen antes del hielo; evaluar dulzor e intensidad.
Lúcuma	Batido / latte	10-20 g / 250 ml · E	Prehidratar; evaluar la sensación en boca.
Hibiscus	Bebida con agua	1-2 g / 200 ml · E	Ajustar acidez y dulzor. Ensayar aparte en bases lácteas.
Açaí	Jugo	25 g / 250 ml de agua · O	La receta agrega azúcar e hielo; no es volumen final.

R = referencia externa de receta. E = propuesta inicial para ensayo. O = receta de la documentación disponible. Ninguna referencia externa valida por sí sola una formulación con los ingredientes Morgan. No son dosis terapéuticas ni una recomendación diaria de consumo.

Ensayo práctico. Preparar dos o tres versiones manteniendo la misma base. Registrar gramos de polvo, líquido, hielo y endulzante; comparar sabor, color, textura y costo. Rendimiento teórico: 1.000 g dividido por la dosis en gramos, sin mermas.

Referencias. Matcha: Ippodo, preparación con agua (2 g) y latte (3 g para 200 ml). Ube: Ube Time, latte de 250 ml (4-6 g). Açaí: ficha vigente Morgan. Los rangos E son propuestas de desarrollo, no resultados de ensayos realizados.

ippodotea.com/products/organic-matcha
ippodotea.com/blogs/recipes-to-brew-japanese-tea/matcha-latte-recipe
ube-time.com/en/pages/dosages-professionnels-ube