

NATURALEZA QUE INSPIRA SABORES

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

De la naturaleza a helados extraordinarios.

MATCHA

Té verde en polvo



PERFIL SENSORIAL

Sabor vegetal equilibrado, con umami y notas frescas. Aporta un color verde intenso y natural.

COMBINA MUY BIEN CON

- Leche y cremas
- Chocolate blanco
- Vainilla
- Frutas cítricas
- Frutos rojos
- Frutos secos

APLICACIONES EN HELADERÍA

- Helados de perfil clásico o contemporáneo
- Variegatos y salsas
- Combinaciones con otros té o frutas
- Opciones veganas

UBE

Ñame morado en polvo



PERFIL SENSORIAL

Sabor suave y naturalmente dulce, con notas a vainilla y frutos secos. Aporta un atractivo color violeta.

COMBINA MUY BIEN CON

- Leche y cremas
- Vainilla
- Chocolate blanco
- Coco
- Frutas tropicales
- Frutos secos

APLICACIONES EN HELADERÍA

- Helados de sabor delicado y cremoso
- Combinaciones con otras frutas o chocolates
- Variegatos y rellenos
- Opciones veganas

LÚCUMA

Fruta en polvo



PERFIL SENSORIAL

Sabor naturalmente dulce, con notas acarameladas y frutales. Aporta un color crema a dorado y un perfil suave y redondo.

COMBINA MUY BIEN CON

- Leche y cremas
- Dulce de leche
- Vainilla
- Chocolate
- Frutos secos
- Otras frutas tropicales

APLICACIONES EN HELADERÍA

- Helados de perfil clásico o indulgente
- Combinaciones con chocolate o frutos secos
- Variegatos y rellenos
- Opciones sin lácteos

HOJICHA

Té tostado en polvo



PERFIL SENSORIAL

Sabor tostado, cálido y aromático, con notas de frutos secos y caramelo. Aporta un color marrón natural y un perfil único.

COMBINA MUY BIEN CON

- Leche y cremas
- Vainilla
- Chocolate
- Caramelo
- Frutos secos
- Frutas como pera o manzana

APLICACIONES EN HELADERÍA

- Helados de perfil sofisticado
- Combinaciones con chocolates y frutos secos
- Variegatos y salsas
- Opciones veganas

HIBISCUS

Flor en polvo



PERFIL SENSORIAL

Sabor fresco y levemente ácido, con notas frutales. Aporta un color rojizo intenso y natural.

COMBINA MUY BIEN CON

- Frutas rojas
- Frutas cítricas
- Frutas tropicales
- Vainilla
- Hierbas (menta, albahaca)
- Otras flores y especias

APLICACIONES EN HELADERÍA

- Helados frescos y frutales
- Combinaciones con otras frutas o botánicos
- Variegatos y salsas
- Opciones veganas

CONSEJOS GENERALES



Incorporación

Tamizar y premezclar con los ingredientes secos o hidratar previamente según la aplicación, para lograr una mejor integración.



Estabilidad

Nuestros polvos son estables en procesos de frío y mantienen su color y sabor en helados artesanales e industriales.



Creatividad

Ideales para helados, sorbetes, variegatos, salsas, rellenos y combinaciones con otros ingredientes.



Calidad

Ingredientes de origen natural, sin aditivos, para creaciones más auténticas y diferenciadas.

Ingredientes para heladerías

Dosificación orientativa para ensayos | Versión 02 | Octubre 2026

Dosis sobre el peso total de la mezcla antes del batido, incluido el polvo. Comenzar por el extremo inferior y ajustar según la base y la intensidad buscada. Usar kilos de mezcla, no litros de helado terminado.

DOSIFICACIÓN POR KILO DE MEZCLA

INGREDIENTE	APLICACIÓN	DOSIS	%	PARA 10 kg
Matcha gastronómico	Helado de crema / gelato	20-25 g/kg · R	2-2,5%	200-250 g
Ube	Helado de crema / gelato	30-50 g/kg · E	3-5%	300-500 g
Lúcuma	Helado de crema / gelato	50-100 g/kg · E	5-10%	500-1.000 g
Hojicha	Helado de crema / gelato	5-15 g/kg · E	0,5-1,5%	50-150 g
Hibiscus	Sorbete con base de agua	5-10 g/kg · E	0,5-1%	50-100 g

R = rango adaptado de una receta externa. E = propuesta inicial para ensayo. Los rangos no constituyen formulaciones validadas para los ingredientes Morgan. El punto de trabajo debe confirmarse con pruebas de sabor, textura, color y proceso.

AÇAÍ: PREPARACIÓN DE LA BASE

CONCENTRACIÓN	POLVO	AGUA
8%	80 g	920 ml
11%	110 g	890 ml
14%	140 g	860 ml

La reconstitución reproduce la ficha de açaí disponible. Definir qué proporción de esta base entra en el sorbete o helado y recalcular agua, azúcares y sólidos. No interpretar 80-140 g como una dosis universal de polvo por kilo de helado.

Ejemplo de prueba. Para 1 kg de mezcla de matcha al 2%, usar 20 g de polvo y 980 g de los demás ingredientes. Para comparar 20 y 25 g/kg, mantener el peso total en 1 kg y registrar los ajustes de la fórmula.

Consumo y costo. Consumo de polvo = kg de mezcla × dosis en g/kg. Rendimiento teórico de 1 kg de polvo = $1.000 \div \text{dosis en g/kg}$. A 20 g/kg, alcanza para 50 kg de mezcla, sin mermas. El volumen final dependerá de la incorporación de aire.

Ingredientes para heladerías

Incorporación y evaluación de pruebas | Versión 02 | Octubre 2026

CRITERIOS DE INCORPORACIÓN

Matcha y hojicha	Tamizar y dispersar en una parte del líquido de la receta bajo agitación. Para helados usar matcha gastronómico. Evaluar sabor y color después del proceso térmico, la maduración y el congelado.
Ube y lúcuma	Dispersar o hidratar previamente según el proceso. Recalcular sólidos y agua; el almidón del ube y los sólidos de la lúcuma pueden modificar cuerpo, viscosidad y sensación en boca.
Hibiscus	Comenzar con una base de agua. Evaluar acidez, dulzor, pH y color. Antes de incorporarlo a una base láctea, comprobar su compatibilidad y estabilidad.
Açaí	Reconstituir bajo agitación. Incluir en el balance el agua y los sólidos de esa base; ajustar la proporción de fruta y la estructura de la receta.

Ensayos comparables. Preparar un control sin polvo y dos o tres dosis con la misma base y proceso. Registrar gramos, temperatura y tiempo de incorporación, tratamiento térmico, maduración, batido y almacenamiento. Comparar sabor, color, textura y derretimiento a la misma temperatura de servicio.

Balance y escalado. Revisar agua, azúcares, grasas, sólidos y estabilizantes según cada fórmula. No tratar la incorporación del polvo como una adición libre sobre una base ya balanceada. La estabilidad debe comprobarse con el proceso y el almacenamiento reales del elaborador.

CRITERIO Y RESPALDO DE LAS DOSIS

Matcha · R	Itaberco publica 75-100 g de matcha para una formulación de aproximadamente 4 kg. El intervalo 20-25 g/kg se utiliza aquí como orientación adaptada, no como receta idéntica.
Ube y hojicha · E	Las recetas externas consultadas permiten orientar el punto de partida. Los intervalos de la tabla son propuestas de ensayo con el producto Morgan; requieren ajuste sensorial y de textura.
Lúcuma e hibiscus · E	Rangos iniciales de desarrollo; no se presentan como dosis universales ni resultados de validación. Açaí: reconstitución de la ficha vigente.

Fuentes de aplicación

Itaberco, Gelato Handbook, receta Matcha Gelato (p. 184)

bigmoca.nl/en/ube-ice-cream-recipe

Ask the Ice Cream Queen, Hojicha Ice Cream (0,57% de polvo)