

NATURALEZA QUE INSPIRA CREACIONES

Nuestros polvos de té, frutas y botánicos son ingredientes versátiles, estables y fáciles de incorporar en pastelería, panificación, chocolatería, barras, snacks y food service, aportando sabor, color y carácter a tus desarrollos. Esta guía te brinda ideas de aplicación y sugerencias de combinación para cada producto.

De la naturaleza a creaciones extraordinarias.

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

- Chocolate blanco
- Vainilla
- Frutas cítricas
- Frutos rojos
- Coco
- Sésamo
- Frutos secos

APLICACIONES PARA EXPLORAR

- Cookies y muffins
- Cakes y budines
- Cheesecake y tartas
- Cremas y rellenos
- Ganache y bombonería
- Barritas de cereal y snacks
- Glaseados y decoraciones

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

- Coco
- Vainilla
- Chocolate blanco
- Leche condensada
- Frutos secos
- Chocolate
- Frutas tropicales

APLICACIONES PARA EXPLORAR

- Cakes y budines
- Cookies y brownies
- Muffins y scones
- Rellenos y cremas
- Tartas y pies
- Panificación (brioche, panes)
- Barritas y snacks

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

- Chocolate
- Dulce de leche
- Café
- Vainilla
- Coco
- Frutos secos
- Otras frutas tropicales

APLICACIONES PARA EXPLORAR

- Cookies y muffins
- Cakes y tartas
- Cremas y rellenos
- Barritas de cereal y granolas
- Panificación y masas dulces
- Helados y semifríos
- Postres (mousses, flanes, etc.)

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

- Chocolate
- Vainilla
- Caramelo
- Café
- Frutos secos
- Sésamo
- Frutas como pera o manzana

APLICACIONES PARA EXPLORAR

- Cookies y brownies
- Cakes y financiers
- Cheesecake y tartas
- Cremas y ganache
- Pastelería francesa (éclairs, macarons)
- Panificación y masas
- Postres de restaurante

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
- Vainilla
- Chocolate
- Coco
- Mango
- Especies (jengibre, cardamomo)

APLICACIONES PARA EXPLORAR

- Cookies y cakes
- Macarons y petit fours
- Tartas y pies
- Cremas, glaseados y rellenos
- Barritas y snacks
- Gelatinas y confitería
- Decoraciones y terminaciones

CONSEJOS GENERALES



Incorporación

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



Horneado

El color y el perfil sensorial pueden modificarse con la temperatura y el tiempo de cocción. Ajustar según la receta y el resultado deseado.



Textura

Algunos polvos aportan sólidos y pueden absorber humedad. Validar la formulación y ajustar líquidos y tiempos según cada preparación.



Creatividad

Explorar masas, cremas, rellenos, coberturas, chocolates y snacks, combinando con café, frutas, especias y otros ingredientes para desarrollar nuevas recetas.

Pastelería y food service

Dosificación orientativa para ensayos | Versión 02 | Octubre 2026

La dosis se calcula sobre el peso total de la preparación indicada, incluido el polvo. En masas, usar el peso antes del horneado; en cremas y rellenos, el peso terminado. No calcular estos porcentajes sobre la harina sola.

PUNTOS DE PARTIDA POR APLICACIÓN

INGREDIENTE	BASE DE CÁLCULO	DOSIS	PORCENTAJE
Matcha gastronómico	Cookies / budín: masa cruda	10-20 g/kg · E	1-2%
Matcha gastronómico	Crema / ganache terminada	15-30 g/kg · E	1,5-3%
Matcha gastronómico	Chocolate blanco: mezcla total	10-20 g/kg · E	1-2%
Ube	Cookies / budín: masa cruda	30-60 g/kg · E	3-6%
Ube	Crema / ganache terminada	30-60 g/kg · R	3-6%
Lúcuma	Cookies / budín: masa cruda	30-60 g/kg · E	3-6%
Lúcuma	Crema / relleno terminado	50-100 g/kg · E	5-10%
Hojicha	Cookies / budín: masa cruda	10-25 g/kg · E	1-2,5%
Hojicha	Crema / ganache terminada	5-15 g/kg · E	0,5-1,5%
Hibiscus	Gel de fruta / glaseado terminado	2-5 g/kg · E	0,2-0,5%

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.

Ejemplo. Para 500 g de ganache de ube al 3%, usar 15 g de ube y 485 g de los demás ingredientes. Para comparar un rango, mantener constante el peso total y registrar los ajustes de líquido y sólidos.

Elección de calidad. Para estas aplicaciones utilizar matcha gastronómico. Reservar el ceremonial principalmente para preparaciones con agua o leche y el grado B para lattes.

Pastelería y food service

Incorporación y evaluación de pruebas | Versión 02 | Octubre 2026

CRITERIOS DE INCORPORACIÓN

Matcha y hojicha	Tamizar y premezclar con ingredientes secos, o dispersar en una parte del líquido de la receta. Comparar sabor y color después del proceso y del enfriado.
Ube y lúcuma	Hidratar o dispersar en el líquido previsto en la receta. Revisar absorción de agua, sólidos y textura; no tratarlos como una sustitución automática de harina o azúcar.
Hibiscus	Comenzar con gels o glaseados de fruta. Evaluar acidez, pH, color y textura. No trasladar la dosis directamente a cremas lácteas sin comprobar estabilidad.
Chocolate blanco	Incorporar polvo seco y tamizado bajo agitación; comprobar finura y viscosidad. No agregar agua para dispersarlo en chocolate puro. Ganaches con crema son otra formulación.

Cómo validar el rango. Preparar un control sin ingrediente y dos o tres dosis pequeñas. Mantener constantes base y proceso. Registrar pesos, temperatura, tiempo, sabor, color y textura tras enfriar. Ajustar la receta antes de escalar; evaluar también estabilidad durante el almacenamiento previsto.

ORIGEN DE LAS REFERENCIAS

Ube · R	Ube Time publica 30-60 g por kg de crema o ganache. Se reproduce como orientación externa; requiere ensayo con el producto Morgan.
Matcha · E	ITO EN y Matcha Cafe Maiko publican recetas de ganache con matcha y chocolate blanco. El rango propuesto es una adaptación para ensayos, no una conversión exacta ni una dosis de chocolate puro tomada de esas recetas.
Hojicha · E	Hojicha Co. publica cookies con 7,5 g de polvo y 110 g de harina, además de otros ingredientes. Aquí se proponen rangos por masa total; no se equipara kg de harina con kg de masa.
Lúcuma e hibiscus · E	No se estableció una dosis universal de estos productos para pastelería. Los rangos indicados son propuestas iniciales de prueba sensorial y de textura.

Fuentes de aplicación

ube-time.com/en/pages/dosages-professionnels-ube
itoen-europe.com/blogs/recipes/matcha-chocolate
matchacafe-maiko.com/eng/useful/homemade-recipes/04.html
hojicha.co/blogs/recipes/hojicha-crinkle-cookies