

Tarta de garambullo: aplicación de un pure de garambullo (*Myrtillocactus geometrizans*) en repostería contemporánea

Garambullo tarte: application of garambullo (*Myrtillocactus geometrizans*) puree in contemporary pastry

Jair Emmanuel Onofre Sánchez ^a, Aura Paulina Flores Barrera ^b, Ana Belen Díaz Luqueño ^c

Abstract:

The tart is a basic culinary preparation, and can be used for both savory and sweet dishes. This practice integrates the fruit of the garambullo cactus (*Myrtillocactus geometrizans*) into contemporary pastries. The garambullo is considered a functional food rich in antioxidants, possessing unique color, flavor, and texture characteristics that make it suitable for integration into pastries. In conclusion, the garambullo was incorporated into a tart, opening up the possibility of incorporating it into a wider variety of preparations, such as mousse or ice cream.

Keywords:

Pastry techniques, garambullo, tart

Resumen:

La tarta es una preparación básica de la cocina, esta se puede emplear, tanto para salado como para dulce. Esta práctica, integra el fruto de la cactácea garambullo (*Myrtillocactus geometrizans*) en repostería contemporánea. El garambullo se considera un alimento funcional rico en antioxidantes, que posee características propias de color sabor y textura que permite integrarse a preparaciones de repostería. En conclusión, el garambullo fue integrado en una tarta, dejando abierta la posibilidad para incorporarlo en una mayor cantidad de preparaciones como mousse o helado.

Palabras Clave:

Técnicas de repostería, garambullo, tartas

Introducción

Las tartas son preparaciones muy arraigadas en Francia, Alemania y Austria, estas pueden ser saladas o dulces. 1 De las preparaciones saladas más comunes encontramos el Quiche de Lorena o la tarta de cebolla caramelizada de Alsacia, platos que representan la identidad de estas regiones. 2

Estas tartas dulces son un clásico de las grandes boutiques francesas de repostería, han trascendido de lo clásico a lo contemporáneo, usando una gran cantidad de ingredientes y combinaciones excepcionales. Clásicos

como la tarta de frutas rojas de Cedric Grollet o la reinterpretación de la tarta de rosas de manzana de Alain Passard. 3

La masa quebrada dulce con que se elabora esta tarta, se considera uno de los básicos o mise en place de la repostería, esto debido a su versatilidad. Para su elaboración, se debe de cuidar la temperatura de mantequilla, incorporar los ingredientes sin sobre batir y dejar reposar la masa en refrigeración por lo menos 2 horas, son los puntos importantes para tener un buen resultado. 4

a Autor de correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-9484-8947>, Email: jair_onofre6570@uaeh.edu.mx

b Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-6906-2299>, Email: aurap@uaeh.edu.mx

c Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0009-0001-2847-3163>, Email: di457905@uaeh.edu.mx

Fecha de recepción: 23/09/2025, Fecha de aceptación: 03/11/2025, Fecha de publicación: 05/12/2025

DOI: <https://doi.org/10.29057/icea.v14i27.16110>



El garambullo es el ingrediente principal de esta preparación, el cual es el fruto de una cactácea endémica de México. 5

García Vieira señala que el garambullo es una fuente rica en antioxidantes y otros compuestos bioactivos, lo que las convierte en potenciales ingredientes nutraceuticos y funcionales para la industria alimentaria. 6 Mora a su vez considera al garambullo como un alimento funcional debido a su capacidad antioxidante, incluso después de su procesamiento. 7

Según la CONABIO el consumo del garambullo en su mayoría es fresco, también está registrada la preparación de una bebida alcohólica mediante su fermentación, además de mermeladas, helados, paletas o aguas. 8

El garambullo comienza a fermentar a partir del segundo día de cosechado, por lo que se deben de buscar alternativas de conservación. La más común tiene que ver con el deshidratado, que permite realizar ates y mermeladas. 9

Desarrollo

a) Nombre de la práctica: Tarta de garambullo

b) Objetivo

Elaborar una tarta de garambullo, aplicando diversas técnicas de repostería contemporánea como masa quebrada, puré de garambullo, para potenciar su uso beneficiando a los productores.

c) Utensilios

Bowls, cuchillo, tabla para picar, moldes, charolas, budinera, manga, brocha.

d) Insumos requeridos para su realización

En la tabla 1 se enlistan los ingredientes de las sub recetas.

Tabla 1. Insumos para elaborar tarta de garambullo (4 porciones)

Masa quebrada		
Ingredientes	Cantidades	Unidad
Harina	0.150	Kg
Mantequilla	0.075	Kg
Azúcar glass	0.075	Kg
Almendra en polvo	0.060	Kg
Huevo	0.030	Kg
Puré de garambullo		
Ingredientes	Cantidades	Unidad
Garambullo	0.200	Kg
Azúcar estandar	0.050	Kg
Agua	0.050	L

Limón	0.020	Kg
Crema pastelera de garambullo		
Ingredientes	Cantidades	Unidad
Leche	0.170	L
Mantequilla	0.012	Kg
Yemas	0.035	Kg
Azúcar	0.040	Kg
Harina de trigo	0.010	Kg
Fécula de maíz	0.010	Kg
Puré de garambullo	0.040	Kg

e) Procedimiento

Masa quebrada:

- Tamizar la harina, mezclar con el resto de los polvos: Cortar en cubos pequeños la mantequilla.
- Sobre la mesa, hacer un volcán, integrar la mantequilla con los dedos hasta que tenga consistencia arenosa.
- Agregar el huevo e integrar cuidando de no sobretrabajar
- Formar una bola y dejar reposar en frío por 30 minutos
- Ya fría estirar y cubrir los moldes sobre los que se van a trabajar
- Hornear a 180°C hasta que tenga color dorado

Puré de garambullo

- Sobre una olla agregar la fruta madura con el azúcar y el agua, dejar cocer 30 minutos, dejar enfriar
- Ya frío agregar el jugo de limón, moler, colar y reservar

Crema pastelera de garambullo

- En una olla poner a hervir la leche y mantequilla
- En un tazón blanquear las yemas y el azúcar, ya que cambia de color agregar la harina y la fécula
- Se agrega una tercera parte de la leche caliente a las yemas y después esta mezcla se regresa a la olla, bate hasta que espese
- Se retira de la olla caliente poniendo sobre un bowl y tapando con papel film

Ensamble

- Rellenar el molde de la tarta con la pastelera de garambullo, decorar con el fruto fresco, decorar con puntos de puré.

Conclusión

Después de haber desarrollado la práctica podemos concluir que integrar el fruto del garambullo en técnicas contemporáneas de repostería es viable, considerando que este producto aporta sabor, color y textura diferente de otros frutos rojos. Tomando en cuenta lo anterior se puede considerar su aplicación en otras técnicas como mousses o helados base grasa, lo que permitirá un mayor uso y desarrollo de esta cactácea.

Referencias

- [1] Larousse. Larousse gastronomique en español. Francia: Larousse; 2020. ISBN: 6072122302.
- [2] Le Goff A. Cocina rústica francesa fácil de preparar: auténticos sabores regionales de Provenza, Bretaña, Alsacia y más allá. Francia: Page Street Publishing; 2019. ISBN: 1624148638.
- [3] Passard A. Arpège [Internet]. Société LaPetiteGrosse; 2020 [citado 2025 oct 27]. Disponible en: <https://www.alain-passard.com/en/?goto=arpege>
- [4] Audrey J. French pâtisserie. París: Flammarion; 2017. ISBN: 9782080203182.
- [5] Ensamblajes de artrópodos asociados a los frutos de garambullo (*Myrtillocactus geometrizans*) en dos localidades del Valle del Mezquital, Hidalgo, México. *Rev Mex Biodiv*. 2021;92(1):1–10. ISSN: 2007-8706.
- [6] García MI. Jóvenes en la Ciencia [Internet]. 2024 [citado 2025 oct 27]. Disponible en: <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/13-040.pdf>
- [7] Santiago P. In-vitro antioxidant capacity and bioactive compounds preservation. *Can J Educ Res*. 2017;6(4):1–7. ISSN: 1927-0895.
- [8] Arias Á. Instituto de Biología UNAM [Internet]. [citado 2025 oct 27]. Disponible en: <https://infografiasjb.ib.unam.mx/garambullo.html#:~:text=El%20garambullo%20es%20una%20de,color%20gris%20a%20negro>
- [9] Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP). Los diferentes usos del garambullo [Internet]. 2018 [citado 2025 oct 27]. Disponible en: <https://www.gob.mx/inifap/prensa/los-diferentes-usos-del-garambullo>