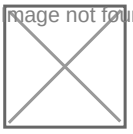
Image not found or type unknown



Fecha de publicación:
16/10/2018

Sello Editorial:
Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Isabel Santos

Telefóno: 91 423 03 33

Email:
isantos@planeta.es

Nombre:
INTERNACIONAL:
Patricia Jiménez

Telefóno: 93 492 82 76

Email:
pjimenezl@planeta.es

Nombre: Laura Franch

Telefóno: 91 423 03 03

Email:
lfranch@planeta.es

Nombre:
INTERNACIONAL:
Eduardo Martín

Telefóno: 93 492 89 06

Email:
emartines@planeta.es

Nombre: Laura Verdura

Telefóno: 91 423 03 03

Email:
lverdura@planeta.es

Nombre: Fátima
Santana

Telefóno: 91 423 03 03

Email:
fsantana@planeta.es

Dulces maravillosos

Alma Obregón

Drip cakes de unicornios, *cupcakes* de sirenas, galletas con forma de cactus… Descubre la última moda en repostería de la mano de Alma Obregón

La reina de la repostería, Alma Obregón, nos sorprende con nuevas recetas para endulzar nuestra vida. En esta ocasión, nos ofrece una selección de las técnicas de decoración más deslumbrantes y más de moda del panorama actual.
Si estás enganchado a Instagram o a Pinterest, por fin podrás descubrir cómo se preparan todos esos postres tan atractivos (¡¡y tan deliciosos!!) que a veces parecen casi mágicos. ¡Ya no hace falta que pegues la cara al móvil para ver más de cerca de qué está hecha la tarta! En Dulces maravillosos, Alma Obregón te desvela paso a paso todas las herramientas, técnicas y trucos para que puedas crear los postres más asombrosos.
El libro está dividido por temas, de forma que te resultará mucho más fácil organizar una mesa dulce o una fiesta temática:
- Fiesta de unicornios
- Sirenas
- Cactus y desierto
- Cumpleaños inolvidable
- Muerte por chocolate
- Navidad

Image not found or type unknown

Alma Obregón

Alma Obregón se fue a estudiar el doctorado a Alemania en 2010, donde se interesó por la pastelería. Ese año inauguró el blog Objetivo: cupcake perfecto, e inició su formación con cursos en Inglaterra y Alemania.

A su regreso, empezó a impartir talleres de cupcakes en lo que se convertiría en el primer local de Alma's Cupcakes. En 2011 ganó el Premio Bloguera de Oro de Canal Cocina. En paralelo, obtuvo el título de Chef Pastelera por Le Cordon Bleu en 2014 y asistió a cursos que le proporcionaron la titulación PME en decoración de pastelería y la de Instructora Wilton. Ha asistido, además, a múltiples cursos para completar su formación: presenciales, con profesores de la talla de Xavier Barriga, Ibán Yarza o Zoe Clark, y online, con Antonio Bachour, Dinara Kasko o Julien Boutonnet.
En 2012 comenzó su andadura en televisión con un especial de Canal Cocina para luego lanzarse con sus propios programas: primero en Divinity con Cupcake Maniacs y, después, al regresar Canal Cocina, con Dulces con Alma. Ha publicado doce títulos de repostería y en 2014 fue protagonista del set que lanzó El País y que incluyó uno de sus libros. Durante dos años participó en la Feria Internacional de Pastelería creativa Cake&Bake, en Ciudad de México, como ponente y como presentadora del evento. Ha aparecido como pastelera invitada en MasterChef Junior y también en BakeOff.

Su trimaternidad supuso un antes y un después a todos los niveles. En ese sentido, en 2022 decidió dar un nuevo giro a su trayectoria y centrarse en la enseñanza online, lanzando, de la mano de Scope Producciones, sus primeros cursos, que ya aglutinan a más de mil cien alumnos.

IG: @alma_cupcakes

YT: AlmaObregonVideos

Web: almaobregon.com