

image not found or type unknown



# Repostería tradicional

## Alma Obregón

**Fecha de publicación:**

20/10/2021

**Sello Editorial:**

Editorial Planeta

## Contacto de prensa

**Nombre:** Isabel Santos

**Teléfono:** 91 423 03 33

**Email:**

isantos@planeta.es

**Nombre:**

INTERNACIONAL:

Patricia Jiménez

**Teléfono:** 93 492 82 76

**Email:**

pjimenezl@planeta.es

**Nombre:** Laura Franch

**Teléfono:** 91 423 03 03

**Email:**

lfranch@planeta.es

**Nombre:**

INTERNACIONAL:

Eduardo Martín

**Teléfono:** 93 492 89 06

**Email:**

emartines@planeta.es

**Nombre:** Laura Verdura

**Teléfono:** 91 423 03 03

**Email:**

lverdura@planeta.es

**Nombre:** Fátima Santana

**Teléfono:** 91 423 03 03

**Email:**

fsantana@planeta.es

La mejor maestra de la repostería nos trae un nuevo libro en el que recupera los sabores de toda la vida: recetas que nunca pasan de moda

El olor de los roscos de tu abuela, el bizcocho de limón que hacía tu madre, las galletas cuyo olor impregnaba la casa del pueblo... Hay recetas que nunca fallan, que a todos nos inundan de recuerdos y a las que volveríamos una y otra vez. En este libro, Alma Obregón nos propone una selección de las recetas dulces más tradicionales y deliciosas en las que los sabores de toda la vida serán los indiscutibles protagonistas. Una repostería al alcance de cualquiera, explicada con la maestría, la sencillez y la dulzura que la caracterizan.

**La mejor maestra de la repostería nos trae un nuevo libro en el que recupera los sabores de toda la vida: recetas que nunca pasan de moda**

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