

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