



Fecha de publicación:
05/10/2022

Sello Editorial:
Libros Cúpula

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

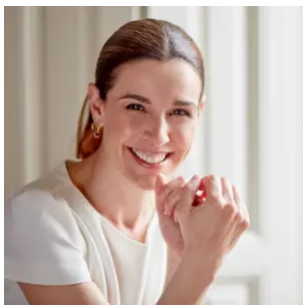
Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es



Raquel Sánchez Silva

Raquel Sánchez Silva (Plasencia, 1973) es una periodista con una amplia trayectoria profesional dentro del mundo de la televisión. Ha trabajado como presentadora de informativos en Televisión Española y en Telemadrid. Ha sido reportera para Digital + y Canal + en la alfombra de los Óscar, y presentadora del especial La noche de los Óscar para #0 de Movistar. En Cuatro, Tele 5, #0 y Televisión Española ha conducido varios programas, como *Pekín Express*, *Supervivientes: perdidos en Honduras*, *Acorralados*, *El cubo*, *Perdidos en la tribu*, *Deja sitio para el postre*, *#Likes* y *Maestros de la costura*.

El viento no espera es su segunda novela después de los éxitos de *Mañana, a las seis*, *Cambio príncipe por lobo feroz* y *Tengo los óvulos contados*.

@raqsanchezsilva

Emulsionar es mezclar con cariño

Raquel Sánchez Silva, Montse Abellà

Un auténtico curso de cocina dulce para preparar de manera sencilla y práctica los postres más creativos, originales, sabrosos y atractivos.

Cómo convertirte en un auténtico chef repostero con unos mínimos conocimientos de cocina

Montse Abellà y Raquel Sánchez Silva se han propuesto con esta obra enseñarnos todos los trucos de repostería para preparar auténticas delicias dulces propias de un restaurante con estrella Michelin en nuestra propia cocina doméstica. Maestra pastelera y aprendiz aventajada se han unido para realizar a cuatro manos un libro único y tremendamente original en el que de manera dialogada nos van guiando a través de una treintena de recetas para aprender a preparar paso a paso y de la manera más didáctica y sencilla posible deliciosos postres para quedar como auténticos chefs. Así pues, Raquel actúa como «traductora» de las indicaciones de Montse para explicarnos los secretos mejor guardados de la alta repostería y entenderlos de la manera más sencilla posible, y es que, en realidad, emulsionar no es otra cosa que mezclar con cariño.



Montse Abellà