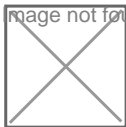


image not found or type unknown



# Disfruta de la repostería

## Alma Obregón

**Fecha de publicación:**

28/02/2024

**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

Alma Obregón, repostera *influencer*, reúne en un nuevo libro sus trucos y su gran maestría para quitarte de una vez el miedo al dulce

**Alma Obregón, repostera *influencer*, reúne en un nuevo libro sus trucos y su gran maestría para quitarte de una vez el miedo al dulce**

**¿Quién no ha sentido reparo antes de hacer un dulce? ¿Por qué muchos cocinillas que se atreven con todo tienen pánico a preparar recetas reposteras?**

Este libro está pensado para perderle, de una vez por todas, el miedo a la repostería, y para disfrutar del proceso. Vuelve Alma Obregón, con muchos años de experiencia en sus cursos y programas de divulgación, para desterrar todos nuestros temores. Aquí nos demostrará que, si queremos, ¡podemos! Conocimiento, una trayectoria amplísima y un sinfín de trucos se dan cita en este nuevo e irresistible libro. Con *Disfruta de la repostería* seremos capaces de preparar postres tan ricos como bizcochos, galletas, tartaletas, masas, cremas, macarons... ¡y muchas delicias más! El éxito está asegurado: iremos de la mano de la gran especialista que, con sus paso a paso, nos guiará por el delicioso mundo de la repostería. Porque no hay nada mejor que finalizar una gran comida con un postre casero.

**Trucos, recomendaciones y consejos que por fin resolverán todas aquellas dudas que nos puedan surgir en la elaboración de nuestros postres.**

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