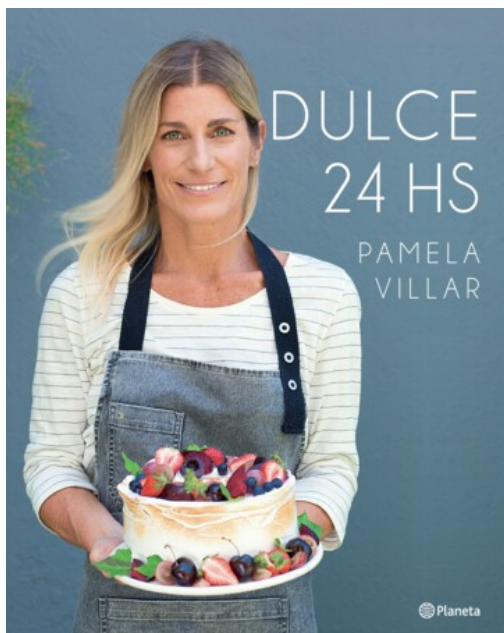




Dulce 24 hs.

Pamela Villar

La pastelería perfecta se hace en casa

“Pamela es, en esencia, muy trabajadora y extremadamente responsable. También es muy minuciosa, algo que resulta fundamental en la pastelería. Colmada de técnica, con sus años de experiencia y oficio, ella lo tiene todo”.
Fernando Trocca

“Creativa, dulce, alegre y con gran talento para lograr sabores maravillosos que son mimos al alma. Así es Pamela y cada una de sus recetas invita a descubrir una pastelería accesible y que se puede hacer en casa”.
Dolli Irigoyen

Fecha de publicación:
01/06/2020

Sello Editorial:
Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Aniela Vanoni

Email: aniela.vanoni@eplaneta.com.ar

Nombre: Ariel Benítez

Email: ahbenitez@eplaneta.com.ar

Nombre: Santiago Satz

Email: ssatz@eplaneta.com.ar

Nombre: Tomás Villafañe

Email: tomas.villafane@eplaneta.com.ar

Nombre: Cecilia Pintos

Email: cpintos@eplaneta.com.ar



Pamela Villar

Nació en Buenos Aires, en 1975. Estudió en la escuela de hotelería El Ateneo y realizó pasantías en Buenos Aires, Europa y Nueva York, donde confirmó que la pasión por cocinar dulce se imponía a las largas jornadas de trabajo. Su primera experiencia en la Argentina como profesional fue junto con Cristophe Krywonis –que se convirtió en su maestro de cocina– y Osvaldo Gross en pastelería. Trabajó en el Gran Bar Danzón, Sucre y Urirarte, y comenzó a conducir programas de TV en El Gourmet.com, donde logró enfrentar su personalidad tímida, aprendió a relajarse y a disfrutar de cocinar frente a cámara. En la actualidad es propietaria de Yeite y coconductora de la versión argentina de *Bake Off*.
Dulce 24 hs es su primer libro.