



Pastelería imperfecta

Valentina Ramallo

Una pastelería donde lo imperfecto es divertido y cotidiano.

Pastelería imperfecta, el primer libro de Valu Ramallo, reúne todos sus hits –la cookie cheesecake, la chocoreo, la chocodensa– y muchas otras preparaciones nuevas, además de consejos y recomendaciones para quienes se inician en la cocina.

Este libro tiene más de cien recetas **BOMBA**, organizadas en capítulos donde la guía es un ingrediente (dulce de leche, chocolate) o un tema (celebraciones, meriendas, combinaciones impensadas). “Me gusta salir de lo clásico y abrir el juego a la creatividad. Hacer una pastelería diferente y accesible”, dice Valu. Una pastelería donde lo imperfecto no es nunca una falta, sino un guiño a lo lúdico, divertido y cotidiano. Sin dogmas ni tradiciones y con muchas ganas de experimentar.

Fecha de publicación:
01/04/2019

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



Valentina Ramallo

Nació en 1989 en Buenos Aires. Es cocinera recibida en el Instituto Argentino de Gastronomía (IAG). En 2014 abrió su cuenta *Valentina Viajar y Cocinar* en Facebook y poco después su perfil en Instagram, donde comenzó a compartir recetas de sus postres y tortas que combinan algo de la pastelería anglosajona con muchos ingredientes locales. Hoy tiene más de 300.000 seguidores, en su mayoría jóvenes y adolescentes.

Junto con su hermano Caco fundó la marca Valu Ramallo, con sede central en San Isidro y otro local en Belgrano. En 2018 se convirtió en una de las conductoras del programa *Cucinare*, que se emite por El Trece. Antes condujo cápsulas de recetas en Discovery Home & Health.

Pastelería imperfecta es su primer libro.