

크로와상

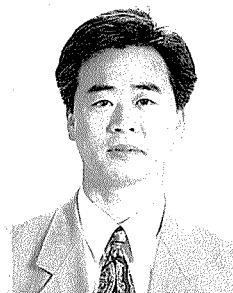
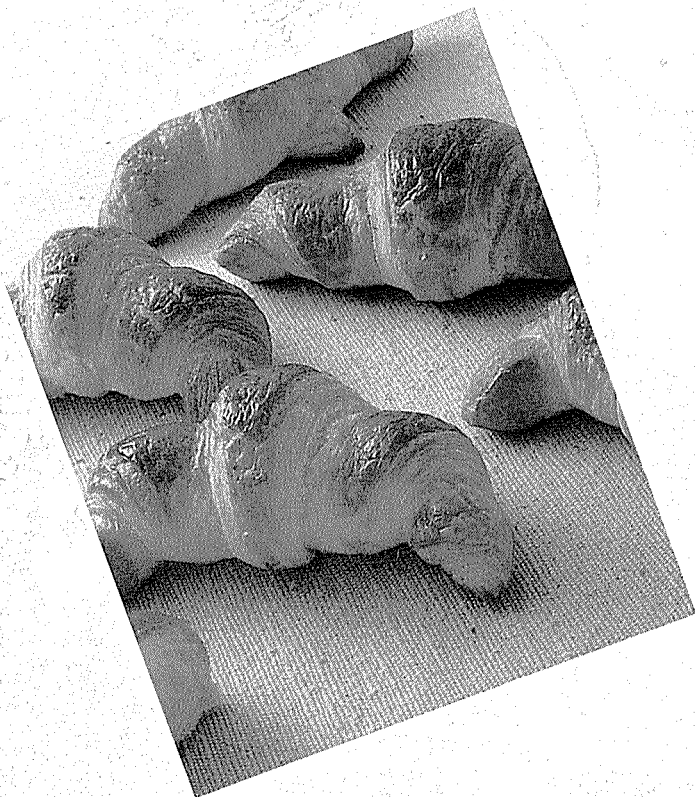
배합(A)

재료	비율
강력분	80%
박력분	20%
생이스트	4%
계량제	0.2%
물	60%
분유	60%
설탕	8%
소금	12%
버터	6%
분유	2%

배합(B)

롤인유지	50%
------	-----

- 1) A의 전 재료를 믹서에 넣고 저속 3분, 중속 3분, 고속 2분으로 믹싱한다.
- 2) 반죽온도 28℃로 1차 발효 30분 시킨다(실온 25~26℃에서)
- 3) 반죽을 냉장고에 넣어 휴지시킨다
- 4) 분할 후 -15~-20℃에서 휴지시킨 다음 가스를 뺀 뒤 다시 냉동고에서 30분 휴지시킨다
- 5) B의 롤인유지를 넣어 반죽을 3절 2회한뒤 냉동 휴지하고 다시 3절 3회하여 냉동 휴지 후 반죽을 삼각형 모양으로 잘라 초승달 모양으로 성형한다.
- 6) 2차 발효후 계란물을 칠하고 230~240℃ 오븐에 굽는다



박준상 부장(크라운베이커리)

크로와상은 초승달 형태로 생겼는데 프랑스에서는 과자점이나 빵집에 진열된 모습을 자주 볼 수 있다. 이 빵은 파이 생지를 이등변 삼각형으로 절단하여 말은 제품으로 브리오슈와 함께 프랑스의 아침식사를 대표하는 제품이다.

크로와상의 기원은 중동지역이나 헝가리 부다페스트, 또는 윈이라고 전해지고 있다. 크로와상이 프랑스 파리에 전해진 것은 17세기 후반으로 윈에서 프랑스로 들어온 것 같다. 그 이후 19세기 말 파리 박람회를 구경하러 프랑스에 온 윈의 어느 빵집 기술인에 의해 본격적으로 알려지게 되었다고 한다.

크로와상의 발상에 관한 에피소드를 한가

지 소개한다. 1683년 오스트리아·헝가리군과 터키제국의 전쟁으로 윈 도시가 터키군에 2개월이상 포위당하고 있었다. 터키군은 전쟁을 빨리 종결시키기 위해 오스트리아군의 진지 밑으로 지하도를 파 한꺼번에 오스트리아, 헝가리군을 격퇴하기 위한 공격을 계획하였다.

그러나 공교롭게도 터키군의 공병이 판터널이 지하실에 만들어 놓은 빵공장의 방향과 같은 방향으로 파오고 있었다. 이상한 소리가 들려 빵 만드는 사람들은 오스트리아·헝가리군에 이 사실을 알렸고, 선제공격을 한 오스트리아군이 결국 승리를 거두었다.

빵 직업인의 이러한 공적에 대하여 황제는 감사의 표시로서 함스브르크 왕가의 마크를

빵집의 심볼마크로 사용하는 권리 등의 특전을 부여하였다. 그리고 빵 직업인은 황제에게 감사의 표시와 승리의 축복을 표현하기 위해 호화스러운 빵을 고안해 냈다. 그때 터키 국기에 표시되어 있는 초승달 모양의 크로와상을 만들었는데 이것을 먹는 것이 '터키를 먹는다'라는 의미가 포함되어 있었기 때문이다.

크로와상은 만들어질때부터 1914년까지 형태는 보통의 과자빵 모양이었다. 그러다가 1920년 이후 유지를 반죽 사이에 넣어 생산한 것이 파리에 빵집에서 만들어졌으며 빵 발효를 응용해 발전시킨 것이 오늘날과 같은 풍미가 있고 맛있는 크로와상이 되었다. [1]