

크로와상은 오스트리아의 비엔나 산으로 이의 제조는 1683년으로 거슬러 올라간다.

당시 오스트리아는 터키제국과 교전중이었으며, 비엔나는 적에게 포위 당해 있었다. 성급한 터키인들은 전쟁을 빨리 끝내기 위해 작정하고 오스트리아 군대가 잠자는 야밤에 비밀리에 지하도를 뚫어 비엔나의 심장부로 잠입하려 하였다.

그런데 지하에 빵가마를 가지고 있던 빵장수들이 야간 작업도중 이상한 소음과, 부딪치는 소리를 여러번 듣게 된다. 걱정이 된 그들은 경보를 울렸고 신속하고 유효한 경계가 터키인이 지하로 잠입하는 것을 막았다.

터키인들은 황급히 포위공격을 풀고 물러갔다. 1683년 9월 14일 황제 레오폴드 1세가 수도에 재입성 하였고 그들의 애국심과 이 사건의 기념으로 비엔나의 빵 장수들은 특산물 제조의 특권을 얻게 된다.

그들은 '초생달(크로와상) 모양의 작은 빵'을 만들기로 결정하였고 그 이름은 이 역사적

사건에 의해 영예로운 것이 되었다.

크로와상은 1세기후 앙트와네트왕비에 의해 프랑스에 전해진다. 즉시, 도편가 12번지에 위치한 빵집에서는 최초의 크로와상을 제조하였다. 그러나 본격적인 보급은 1890년경 시작되었다.

1914년까지 파리의 빵집들은 비엔나 크로와상을 제조하였는데, 현재의 크로와상과 같은 내용물을 썼고, 그 모양도 같았으나 한가지 점이 달랐다. 즉, 페이따쥬법을 사용치 않았다.

프랑스 제조사에서 페이따쥬된 크로와상은 20세기 초에 나타났고 그 상위성(발효된 반죽인 동시에 페이따쥬 반죽)때문에 1920년 그 소비가 빠른 속도로 일반화 되었다.

이처럼 크로와상의 페이따쥬 개발과 바삭바삭함, 가벼움은 다음 두요인에 기인한다.

발효에 의한 가스의 생성과 유지에 의해 생기는 페이따쥬, 이 두 현상의 개입은 제품을 가볍게 하고 맛을 좋게 한다.

빵 이야기

크로와상

초생달 모양의 작은빵, 유행은 프랑스서
오스트리아와 터키전쟁서 탄생

