



Любители выпечки знают о таком мучном изделии из слоеного или дрожжевого теста, которое имеет форму полумесяца и именуется круассаном. Заметим, что выпекание круассанов – это настоящее творчество.

История возникновения круассанов

Существует мнение, что именно французы придумали это изделие. Да, оно весьма популярно в этой стране. Но все-таки это ошибка, потому что впервые круассаны начали выпекать в Австрии.

Живет легенда, которая гласит, что в далеком прошлом турецкое войско пыталось захватить столицу Австрии Вену. Для этой цели они хотели использовать подземный ход, но местные пекари, проявив бдительность, сумели сорвать коварный план врага. Турки потерпели поражение. На память об этом событии венские булочники приготовили сдобную выпечку в форме рогалика, символизирующую знак ислама – полумесяц.

Французы же сумели в рецепт выпечки круассанов добавить свою изюминку. Поэтому слово «круассан» связано именно с Францией. В этой стране он стал известен в 1770 году, благодаря дочери австрийской императрицы Марии Антуанетте. Она стала женой короля Франции и прославилась своей фразой, что «если у народа нет хлеба, пусть едят пирожные».

Известно, что круассан французский и австрийский — это две разные выпечки. Вене мы обязаны возникновением круассанов и его формой. А французы придумали их готовить из слоеного теста с маслом и изобрели разные начинки для них.

Как испечь круассан?

Французские круассаны

Автор: Administrator

16.06.2016 00:00 - Обновлено 24.06.2016 12:04

В соответствии с рецептом надо приготовить слоенное дрожжевое тесто. После закладки компонентов оно должно неоднократно подняться. В процессе его прослаивают сливочным маслом, складывают несколько раз и раскатывают. Важно соблюдение всех пропорций.

Компоненты для теста надо подобрать хорошего качества. Жирность масла должна быть не менее 82%. Муку просеять 2 раза для насыщения кислородом. С тестом надо обращаться бережно, т.к. оно реагирует на погоду, температуру, влажность на кухне и даже ваше настроение.