ICU EDUCAÇÃO

MASSA BÁSICA DE VIENOISSERIE FRANCESA

A palavra croissant, em francês, significa crescente ou meia lua; e é usada para nomear uma massa que é enrolada e que suas pontas são dobradas para o centro.

A "mitologia culinária" conta que um padeiro do século XVII trabalhava em sua padaria (na cidade de Viena em 1683 ou em Budapeste em 1686), enquanto a cidade estava sitiada pelos turcos. Ele ouviu alguns ruídos estranhos e, após investigar, percebeu que os turcos estavam cavando túneis para invadir a cidade. Graças a ele, os túneis foram destruídos, e como prêmio deram-lhe os direitos exclusivos para vender uma preparação feita com massa em forma de meia-lua (insígnia da bandeira turca), comemorando o incidente.

Falamos dessa história como uma “mitologia culinária”, já que a referência mais recente data do ano de 1853, no livro “Des Substâncias Alimentaires”, de Payen. Ele cita os croissants, entre os "pães de fantasia ou pães de luxo". Só em 1906 surgiu a verdadeira receita do croissant como a conhecemos hoje, na "nouvelle Encyclopédie Culinaire" de Colombié.

Por muitos anos na França, os croissants foram servidos no café da manhã, junto com uma boa xícara de café, mas a partir de 1970 os franceses decidiram impô-los como contrapartida aos hambúrgueres americanos, que começavam a invadir o país. Foi assim que criaram croissants recheados com charcutaria, com doces ou com outros ingredientes.
Era o novo ícone do "fast food" francês.
Hoje podemos encontrá-los em muitos cafés da manhã, almoços ou lanches em todo o mundo.

Ingredientes:
Massa:

- Farinha de trigo de força 500 grs
- Farinha de trigo tipo 1 500 grs
- Açúcar 100 grs
- Sal 14 grs
- Leite em pó 30 grs
- Água 595 grs
- Fermento biológico seco 20 grs

Para o empastamento:

- Manteiga sem sal 500 grs

Para pincelar:

- Ovo 1

Para a variante de Pain au chocolat:

- Chocolate 300 grs