



Authentic American Bakery Product

# CARROT CAKE

Le « Carrot cake » ou gâteau aux carottes a pris son essor aux États-Unis dans les années 1960. Accueilli comme une innovation surprenante, son succès en a fait très vite un dessert extrêmement populaire. Le « Carrot cake » est un cake épicé (à base de cannelle) aux carottes fraîches et morceaux de fruits (ou de noix), traditionnellement glacé avec un « Frosting » au fromage frais. Il faut le goûter pour comprendre pourquoi les américains l'apprécient tant !

## COMPOSITION

POUR 2 PLAQUES 60 x 40 CM

- DAWN® Mix Carrot Cake
- DAWN® Frosting Fromage frais

## INGREDIENTS

- |                               |        |
|-------------------------------|--------|
| • DAWN® Mix Carrot Cake       | 1000 g |
| • Huile                       | 45 g   |
| • Eau                         | 430 g  |
| • Carottes râpées             | 250 g  |
| • Noix                        | 90 g   |
| • DAWN Frosting Fromage Frais | 1000 g |



## PROCEDE

Mélanger tous les ingrédients en première vitesse pendant 1 minute, puis pendant 3 à 4 minutes en deuxième vitesse. Incorporer ensuite les carottes, et les noix. Répartir sur deux plaques de 60 x 40 cm et faire cuire environ 20 minutes au four à 190°C. Finition: DAWN® Frosting Fromage Frais (voir photo).

Pour en savoir plus : [www.dawnbakery.fr](http://www.dawnbakery.fr)

Dawn Foods France, 456 rue du Moulin, 59193 Erquinghem-Lys  
+33 3 20 10 30 03 - [info.france@dawnfoods.com](mailto:info.france@dawnfoods.com)

