

اگر می خواهید رولتی که در منزل نان درست می کنید مانند رولت های حاضری شود کافی است نکات زیر را رعایت کنید

- زرده تخم مرغ را در ظرف کوچک تری هم بزنید تا حداکثر حجم را بگیرد \_
- هنگام افزودن شکر، همزن را باید روی درجه تند قرار دهید تا مایه ای غلیظ، کم رنگ و سبک به دست بیاید \_
- آرد ذرت را جایگزین یک سوم آرد کیک کنید تا هنگام لوله کردن از شکستن آن پیشگیری شود \_
- قبل از اندازه گیری الک کنید، همه مواد خشک را با هم الک کنید سپس به مخلوط تخم مرغ اضافه کنید \_
- سفیده هم زده شده را به آرامی به مخلوط زرده اضافه کنید تا هوای موجود در آن خالی نشود زیرا این امر باعث سفت شدن و از بین رفتن پف کیک می شود
- مایه را به آرامی در قالب صاف کنید \_
- نگذارید کیک به مدت طولانی روی سینی مشبک بماند و خنک شود، زیرا این امر باعث خشک شدن کیک خواهد شد \_
- در صورت چسبیدن کاغذ روغنی به پشت کیک، کاغذ را با آب کمی خیس کنید تا به راحتی جدا شود \_
- لبه های خشک را که نازک تر است ببرید تا راحت تر لوله شود \_
- پس از کمی چرب کردن کاغذ روغنی، آن را به کمی آرد آغشته کنید تا کیک نچسبد \_



