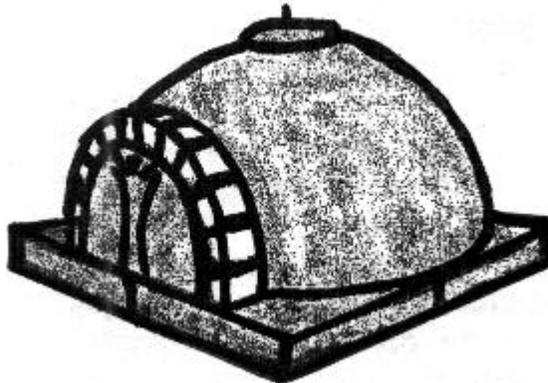


Indicaciones para el uso del Tatakua

TATAKUA *El hornero*

Indicaciones para el uso del Tatakua



Tel/Fax: (595 21) 695 059

Cel: (595 981) 11 95 45

Email: admin@dinasol.com.py

Web: www.dinasol.com.py

Dirección: Las Misiones c/ Chulupies. Loma Merlo

Luque-Paraguay

Indicaciones para el uso del Tatakua

Previamente al 1er uso, el horno debe ser desarrollado.

¿Cómo se debe desarrollar el horno?

1. realizar un fuego lento durante unas 6hs, manteniendo en el horno, de manera constante la siguiente cantidad de rajadas:

- 3 a 4 rajadas si es un TTK de 70 Ø
- 5 a 6 rajadas si es un TTK de 100 Ø
- 7 a 9 rajadas si es un TTK de 130 Ø

2. luego realizar un fuego fuerte durante 1:30hs para completar el desarrollo del horno, con la siguiente cantidad de rajadas:

- 5 a 7 rajadas si es un TTK de 70 Ø
- 8 a 10 rajadas si es un TTK de 100 Ø
- 10 a 12 rajadas si es un TTK de 130 Ø

Y si lo desea, una vez finalizado el desarrollo del horno, puede cocinar lo que guste, a fin de aprovechar que este se encuentra caliente.

Observación: en el exterior de la cúpula del horno van a surgir pequeñas fisuras, “esto es normal” pues el horno dilata al recibir calor.

- ¿Cómo solucionar esas fisuras?

- Use el horno unas 3 o 4 veces más, de modo que dilate bien.
- Luego aplíquese la mezcla rojiza.

- ¿Cómo se aplica esta mezcla?

- Humedezca la superficie externa de la cúpula,
- Añada agua a la mezcla rojiza quedando esta semilíquida.
- Una vez lista la mezcla, aplique una fina capa de esta con la mano por toda la cúpula externa.

¿Dónde se tiene que hacer el fuego?

El fuego se hace en el interior del horno.

¿Con que y como se prende el Horno?

Se puede prender con rajadas o carbón,

Pasos para prender el horno:

- 1) junte en el interior del mismo unos papeles y ramitas secas;
- 2) encima de ello coloque el carbón o las rajadas;
- 3) al cumplir los dos primeros pasos, prenda el fuego al papel

No olvide! dejar la puerta del horno semiabierta para que el aire pueda entrar y así mantener el fuego prendido, y el tapón o válvula que se encuentra en la parte superior del horno, abrirlo para que el humo pueda escapar.

¿Cuántas rajadas se deben utilizar para prender el horno? ¿ y en cuanto tiempo este se calienta?

Cada vez que quiera volver a usar el horno debe realizar únicamente el **2do** paso que citamos al inicio, donde indicamos como desarrollar el horno.

¿Cómo se sabe si el horno esta caliente?

Al prenderse el fuego en el horno, el interior de este empieza a ennegrecer, luego **vuelve a su color natural**, esto sucede a los 45min o 1 hora aprox. de haber prendido el fuego (esto significa que el horno ya esta caliente), a partir de este fenómeno se debe dejar el fuego durante 30 minutos más, de modo a asegurar que todo el cuerpo del horno este bien caliente. (Este es el motivo por el cual se recomienda prender el horno 1:30 hs. ver mas arriba).

¿Cuántas asaderas entran en un horno?

En un horno de:

- **70 cm Ø** entran 2 a 3 asaderas o bandejas según el tamaño, o 1 chupinera de 35cm x 40cm.
- **100 cm Ø** entran 4 a 5 asaderas o 2 chupineras de 35cm x 40cm + una bandeja
- **130 cm Ø** entran 8 a 9 asaderas o 4 chupineras de 35cm x 40cm + una bandeja.

Indicaciones para el uso del Tatakua

Observación:

- la cantidad de asaderas o bandejas que entran en cada horno es teniendo en cuenta que se mantienen las brasas en los costados.
- en una chupinera de 35cm x 40cm x 10cm de alto se cocina para 20 personas aproximadamente.

¿Se deben quitar o mantener las brasas para cocinar?

Las brasas se retiran para bajar la temperatura del horno, por ello esto depende de lo que uno desee cocinar,

Por Ejemplo:

- para la pizza se mantienen toda las brasas
- para la carne se deberán mantener todas las brasas (hay casos en que se tiene que quitar parte de las brasas).
- para la sopa, chipa guazú, torta, panes y otros se debe dejar un poco de brasa.

- en el caso de que haga exclusivamente una sola horneada de chipa deberá sacar la brasa; pero si vana a realizar varias horneadas de chipa conviene mantener un poco de brasa.

Observación: En el caso de que realicen varios y distintos tipos de alimentos es recomendable que empiecen a cocinar los alimentos que necesiten una mayor cantidad de calor para su cocción.

¿En donde se mantienen las brasa?

Estas se mantienen en los costados internos del horno.

¿En cuanto tiempo se cocinan los alimentos?

Por supuesto esto depende de lo que cocinara, Por ejemplo:

- la pizza a la piedra se cocina en 2 o 3 minutos máximo,
- la sopa, chipa guazú, chipa en unos 15 a 20 min.
- las tortas, unos 15 a 30min.
- los panes, en 10 a 25 min. (Ej. un pan de 2kilos se cocina en 20 min.).
- las carnes, estas dependen del tipo y forma en que se presenten, pueden ir de 5min a unas horas.

Observación: los tiempos de cocción pueden variar según el peso y volumen de los alimentos.

¿Cómo se limpia el Horno?

Lo único que hay que hacer es sacar las brasas con las herramientas que vendemos para ello, y en el caso de que haya caído cualquier tipo de alimento o grasa sobre el piso de este se hecha las brasas calientes encima y esto desaparece, no hace falta limpiarlo con agua ni jabón.



Les facilitamos la receta de la masa para la pizza a la piedra.

Para 8 Pizzas:

- ⊗ 1kl de harina tipo 0000
- ⊗ 600cc de agua (aproximadamente)
- ⊗ 50 gr. de levadura fresca
- ⊗ 1 cucharadita de aceite
- ⊗ 1 cucharada de sal (aprox.)

Amasar bien la masa, dejarla reposar 1 hora (tiene que inflar). Luego hacer bollos de 130gr c/u, dejar que inflen, luego estirar la masa, rellenarla y llevar la pizza al horno unos 2 o 3 min.

Que lo disfruten!!!