

Proceso para desarrollar o curar un Tatakua para uso profesional.

1. Dejar secar el horno en forma natural durante 4 o 5 días.
2. Realicé un fuego lento durante 3 días, empezando a realizar el fuego en el centro del horno con la siguiente cantidad de rajás:

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

A medida que se van consumiendo las rajás, seguir alimentando el fuego, según la cantidad de rajás recomendadas.

Una vez que el fuego haya prendido correctamente y empiece a haber suficiente cantidad de brasa, esparcir las mismas y sobretodo cerca de las paredes del horno, alimente el fuego con rajás, colocado las mismas cerca de las paredes del horno.

- 2 rajás si es un Tatakua de 70 Ø
- 4 rajás si es un Tatakua de 100 Ø
- 6 a 7 rajás si es un Tatakua de 130 Ø

A medida que se van consumiendo las rajás, seguir alimentando el fuego, según la cantidad de rajás recomendadas.

3. A partir del 4to día realicé un fuego mas fuerte, con la siguiente cantidad de rajás:

- 5 a 7 rajás si es un Tatakua de 70 Ø
- 8 a 10 rajás si es un Tatakua de 100 Ø
- 12 a 15 rajás si es un Tatakua de 130 Ø

A medida que se van consumiendo las rajás, seguir alimentando el fuego, según la cantidad de rajás recomendadas.

Calentar el tatakua hasta que el interior del horno blanquee, esto es señal de que el horno esta caliente.